



Menu à thème 29.00 €

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+3€**

- *Velouté de légumes de saison
- *Salade de toast au Brie rôti lardons
- *Rillettes de poissons maison & toasts

- *Tête de veau **+2€/pers**
- *Choucroute de la mer **+2€/pers**
- *Cassoulet au confit de canard
- *Choucroute Alsacienne
- *Jarreton de porc braisé à la bière
- *Couscous
- *Pot au feu
- *Paella

Assiette de trois fromages
+3.00€/pers

Dessert au choix
(voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
eau, vins blanc et vins rouge

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

31.00€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS +3€

Feuilleté Italien
(Tomates, mozzarella, jambon sec)

Terrine de poissons & sa sauce
Tartare maison

Suprême de poulet sauce forestière

Mignon de porc
à l'Espagnole

Assiette de trois fromages affinés
salade

+3.00€/pers

Dessert au choix
(voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:

Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux, Merlot ou côtes du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

33.50€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+3€**

Œuf cocotte au lard
mouillettes de campagne

Filet de lieu noir
Sauce Andalouse sur Julienne de légumes

Colombo de porc au curry

Filet de merlu sauce vierge

Assiette de trois fromages affinés
salade **+3.00€/pers**

Aumonière aux Fromages & Salade de
Mesclun crème de balsamique
+4.00/pers

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café
Boissons comprises:
Eau, Vin blanc Sauvignon,
Vin rouge Merlot

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

36.60€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+3€**

Tartine de magret fumé sur sa mousse de
chèvre au miel

Cabillaud lardé au beurre rouge sur
son riz sauvage

Noix de joue de porc moutarde à
l'ancienne

Filet de canard à l'orange

Assiette de trois fromages affinés
salade **+3.00€/pers**

Aumonière aux Fromages & Salade de
Mesclun crème de balsamique
+4.00€/pers

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:

Eau, Vin blanc Sauvignon,
Vin rouge Bordeaux, merlot ou côtes du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

41.00€

COCKTAIL MAISON OU KIR PÉTILLANT

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+3€**

Figue au foie gras
Mesclun

Saint Jacques rôties
Beurre blanc & boulgour

Grenadin de veau crème de balsamique &
miel

Magret de canard aux fruits rouges

Assiette de trois fromages affinés
salade **+3.00€/pers**

Aumonière aux Fromages & Salade de
Mesclun crème de balsamique
+4.00€/pers

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vin blanc Sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côtes du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

46.50€

COUPE DE CHAMPAGNE

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+3€**

Saint Jacques sur son risotto à la
Truffes

Aile de raie sur ses pâtes noirs à
l'encre de seiche

Filet de bœuf sauce vigneronne
ou rossini **+3€**

Tournedos de Canard aux pêche

Assiette de trois fromages affinés
salade **+3.00/pers**

Aumonière aux Fromages & Salade de Mesclun
crème de balsamique **+4.00€/pers**

Dessert au choix
(Voir carte des dessert)

Café

Boissons comprises;
Eau, Vins blanc Sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côtes du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu végétarien

32.80€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHE/PERS **+3€**

Salade de quinoa
(quinoa, tomate, concombre, maïs,
olive, huile d'olive)

Tartine aux légumes grillés

Lasagnes de légumes de saison

Steak de soja et légumes

Assiette de trois fromages affinés
salade **+3.00€/pers**

Aumonière aux Fromages & Salade de
Mesclun crème de balsamique
+4.00€/pers

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:

Eau, Vin blanc Sauvignon,
Vin rouge Bordeaux, merlot ou côtes du Rhône

Menu des Copains

48€

MENU À PARTAGER

APERITIF AU CHOIX

3 MISES EN BOUCHE/PERS +3€/PERS

Saumon en gravlax
Crevettes mayonnaise maison
Figue au foie gras de la ferme du Luguen
Wrap au fromage frais et saumon
Planche de fromages
Planche de charcuteries

Côte de bœuf 300g/pers
Côte de cochon 300g/pers
purée à la truffe
poêlée de légumes de saison
Pomme de terre grenaille

Dessert au choix

Café

Menu hors boisson

Menu

Enfant:

— ◆ —

Croustillant roulé au jambon et
fromage
ou
Assiette de crudités
ou
Jambon Melon (selon la saison)

— ◆ —

Steak haché
ou
Nuggets de dinde
ou
Filet de poisson
ou
Burger Maison **+3€**

(Frites maison, haricots verts, purée de carotte)

— ◆ —

Glace
ou
Mousse au chocolat
ou
Crème caramel

Boissons comprises

16€ entrée+plat+dessert boissons comprises

14€ plat+dessert boissons comprises

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Nos desserts

- Farandole de desserts (Moelleux au chocolat, Choux à la crème, salade de fruits frais , croquant poire caramel) +1€

- Finger:

Vanille & Noisettes/Caramel

Pistache & framboise

Vanille & framboise

- Croquant:

Framboise & citron

Framboise & chocolat

Poire & Caramel

Deux chocolats Blanc & Noir

Pralinée & noisettes

Passion & chocolat

Chocolat & citron

- Omelette norvégienne

- Profiteroles chocolat

- Charlotte aux poires:

Coulis chocolat

Fruits rouge

Caramel

- Charlotte aux fraises coulis de fruits rouges

- Forêt noire revisitée

- Fraisier (selon saison) +1€

- Framboisier

Les petits +

- 2^{ème} Apéritif2.70€/pers
- Supplément mises en bouche/pers.....1.10€/mise en bouche
- Bouteille de Vouvray 24.00€
- Bouteille de vin moelleux (Côtes de Gascogne).....21.00€
- Bouteille de champagne (Paul Romain)48.00€
- Bouteille de champagne (Nicolas Feuillate)60.00€
- Bouteille de champagne (Ruinard blanc de blanc)105.00€
- Trou Normand3.40€/pers
- Soupe à l'oignon3.80€/pers
- Pièce montée sans nougatine (minimum 30 pers)/3 choux/pers7.50€/pers
- Pièce montée avec nougatine (minimum 30 pers) 3 choux/pers.....8.80€/pers
- Pyramide de macarons (80)125.00€
- Fût de bière (6L/24 bières).....65€
- Fût de bière (20L/80 bières).....170€
- Fût de bière (30L/120 bières).....260€
- Boissons soft libre service (canette 33cl)3.00€



Fermeture 1h00
2h00 avec orchestre ou musiciens

Buffet

21.80€

COCKTAIL MAISON

3 MISES EN BOUCHES/PERS +2€

Crudités Variées

Salades composées

Charcuteries coupées

Jambon blanc

Oeufs mimosa

Rôti de porc

Terrine et rillettes

Chips

Plateau de fromages **+3.00€/pers**

Assortiment de desserts

Café

Boissons comprises:

Eau et vins rouge

Toutes autres boissons sera facturées

Buffet

Suppléments:



• Poulet rôti	1.50€
• Rôti de Veau	1.80€
• Quiche	1.50€
• Pizza	1.80€
• Tartine chaude	2.00€
• Saumon en Bellevue	3.50€
• Saumon fumé	2.50€
• Terrine de la Mer	2.00€
• Brochette de Fruits exotiques	3.00€
• Fraisier	3.00€

COCKTAIL DINATOIRE

28€/ PERS

POUR DÉBUTER:

- **Tomate roulée** au fromage frais
- **1 wraps** au poulet façon César
- **1 canelé** de poisson
- **1 Mini muffin** au chorizo
- **1 Navette** garni à la charcuterie
- **1 Mini chou** au saumon fumé
- **1 blinis** tapenade et gambas
- **1 pain garni** chèvre et chorizo
- **1 gougère** au fromage
- **1 samoussa** au bœuf épicé

LE SUCRÉE:

- **3 mignardises** sucrées du chef

LA BOISSONS;

un forfait boisson 2 verres/pers (eau plate, eau gazeuse, côte de Provence rosé, vin rouge, punch, coca, jus d'orange)



Fermeture 1h00
2h00 avec orchestre ou musiciens

**Toutes annulations moins de 48h avant sera facturée la
moitié du repas/pers.
Merci de votre compréhension.**

CONTACT: MR ET MME DEBAR ARNAUD & CYNTHIA
HÔTEL RESTAURANT L'ESPÉRANCE
21 BOULEVARD DES ROCHERS
35500 VITRÉ

accueil@l-esperance.fr

02.99.75.01.71

<https://hotel-restaurant-lesperance-vitre.fr/>