



LA PERRIERE CHATEAU & GOLF

VOS EVENEMENTS PRIVES & PROFESSIONNELS



LA GRANDE MAISON YOUNAN HOSPITALITY – LA PERRIERE CHATEAU & GOLF
Route de Cantenay-Epinard – 49 240 AVRILLE
Tel. : 00 33 (0)2 41 27 37 47
perriere@younancollection.com – www.laperrierechateauandgolf.com



MENU DE LA PERRIERE

42.00 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

47.50 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

A partir de 10 personnes, le choix des mets doit être identique

Le saint des fjords en Gravlax (flétan de Norvège) sur blinis à l'encre de seiche,
crème aux œufs de lump

ou

Les choux d'été : gaspacho de brocolis, pickles de broccolinis, glace au chou-fleur



Aile de raie pochée, crème de maïs au curry, fenouil à l'anis vert, pop-corn au
turmeric

ou

Pluma de porc Ibérico laquée d'épices, pressé de légumes à la provençale

ou

Carpaccio d'artichauts violets sur potage Georgette froid, graines du boulanger



Abricot rôti au romarin sur son financier à la pistache, sorbet à la mûre

ou

Parfait glacé au praliné

Ce menu peut varier en fonction de la saison et des produits du marché.

Nos prix sont nets et service compris

LA GRANDE MAISON YOUNAN HOSPITALITY – LA PERRIERE CHATEAU & GOLF

Route de Cantenay-Epinard – 49 240 AVRILLE

Tel. : 00 33 (0)2 41 27 37 47

perriere@younancollection.com – www.laperrierechateauandgolf.com



MENU MADAME DE SEVIGNE

52.00 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

57.50 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

A partir de 10 personnes, le choix des mets doit être identique

Ceviche de queue de langouste aux agrumes et ses chifles

ou

Hure de pieds et ris de veau, sauce ravigote



Rôti de lotte au chorizo, quinoa blanc Français aux blettes et vadouvan

ou

Selle d'agneau farcie aux pousses d'épinards, confit de poivrons à l'oriental et
boulgour aux petits légumes



Dôme framboise et son croustillant au chocolat, sorbet litchi et rose

ou

Café gourmand

Ce menu peut varier en fonction de la saison et des produits du marché.

Nos prix sont nets et service compris

LA GRANDE MAISON YOUNAN HOSPITALITY – LA PERRIERE CHATEAU & GOLF

Route de Cantenay-Epinard – 49 240 AVRILLE

Tel. : 00 33 (0)2 41 27 37 47

perriere@younancollection.com – www.laperrierechateauandgolf.com



DESSERTS FESTIFS

(SUPPLEMENT 3.5 € TTC/PERSONNE)

Nos gâteaux à partager

Carré Cointreau : *Dacquoise aux amandes et marmelade, garnie d'un crémeux au Cointreau, recouverte d'une fine meringue au citron vert*

Tarte « Verger d'Anjou » : *Tarte aux pommes façon Tatin et mousse de Granny Smith*

Black and White : *Génoise au chocolat, mousse vanille et mousse chocolat, pailleté feuilletine au chocolat blanc, glaçage miroir*

L'Exotique : *Biscuit noix de coco, brunoise d'ananas, crémeux passion et mousse mangue*

Fraisier (mi-juin à septembre) : *Génoise imbibée de sirop au Kirsch, fraise, crème mousseline à la vanille, pâte d'amande*

L'Oriental : *Biscuit Croquet, pâte de dattes, crémeux au nougat, gelée aux épices*

Croquembouche Tradition : *Pièce montée 3 choux à la crème par personne (sur devis complémentaire)*

Trilogie de douceurs *(Trois desserts à choisir pour ravir les papilles du plus grand nombre)*

Petit Gênois caramélisé aux poires

Sorbet menthe Pastille, tuile à la menthe

Sablé breton aux pommes façon Tatin, caramel au beurre salé

Macaron la réglisse

Crème brûlée à la pistache et framboises fraîches

Tarte au citron meringué

Rocher coco-ananas, mousse caraïbe

Pavlova aux fraises, ganache chocolat blanc et basilic

Croustillant praliné, mousse chocolat au lait



MENU ENFANT

3-12 ANS

11 € ttc/enfant (plat, dessert)

17€ ttc /enfant (entrée, plat, dessert)

Brochette tomate mozzarella et jambon cru

ou

Rillettes de saumon en tartine

Parmentier de cabillaud au citron

ou

Burger de bœuf à la tomate, pommes frites

Mi-cuit au chocolat

ou

Panna cotta et minestrone de fruits au coulis de framboises

Nos prix sont nets et service compris



APERITIFS

	Verre	Bouteille (75cl)
Kir (cassis, mûre, pêche, fruits des bois)	5.50 € (12cl)	
Kir Pétillant (cassis, mûre, pêche, fruits des bois)	7.00 € (12cl)	
Crémant de Loire Rose Blanche Famille Chauvin	6.50 € (12cl)	35.50 €
Crémant de Loire Brut Langlois Château		33.00 €
Crémant de Loire Brut Rosé, Langlois Château		32.00 €
Coteaux du layon « St-Aubin », Domaine des Forges		29.00 €
Champagne Nicolas Feuillâte Brut Tradition	13 € (12cl)	73.50 €
Champagne Rosé Napoléon		87.00 €
Coupe de la Perrière (sirop de violette, Cointreau, pétillant)	7.50 € (12cl)	
Cocktail de fruits sans alcool	4.50 € (20cl)	
Forfait sans alcool enfants (jus de fruits ou sodas ou eaux)	3.00 € (25 cl)	

Possibilités d'accompagnement avec nos apéritifs :

2 toasts/personne offerts, 0.55€ le toast supplémentaire/personne
Pièces de cocktail élaborées au tarif de 1.80€ pièce (3 par personne)

FORFAITS VINS (GROUPES DE 10 PERSONNES ET PLUS)

Forfait Anjou à 8.00 € par personne – 3 verres de vin blanc et rouge confondus / personne

AOC Chardonnay, Domaine des Forges 2017
AOC Anjou Rouge, "Poil de lièvre", Domaine des Forges

Forfait Aragon à 11 € par personne – 3 verres de vin blanc et rouge confondus / personne

AOC Savennières « Moulin du Gué », Domaine des Forges, 2017
AOC Saint Nicolas de Bourgueil, "La Croisée", Domaine de la Cotteleraie 2017

Forfait Sévigné à 16.50 € par personne – 3 verres de vin blanc et rouge confondus / personne

AOC Sancerre blanc, "Chavignol, Domaine Pierre Martrin 2017
AOC Saint Emilion Grand Cru, La Croix Fourney

Ou La sélection du moment conseillée par notre sommelier
Possibilité de choisir les vins à la Carte

FORFAIT EAUX ET CAFES

4.00 € par personne

Eaux microfiltrées (plate et gazeuse) 50 cl / pers.
Café ou thé ou tisanes & mignardises

Nos prix sont nets et service compris