



LA PERRIÈRE CHÂTEAU & GOLF

VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS & 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 PERRIÈRE

39.50 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

44.50 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

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

La Gouline et sa sauce à la Tomme Angevine

ou

Risotto Arborio au potiron, pétales de parmesan et éclats de noisettes



Magret de canard laquée au sirop d'érable accompagné de ses légumes d'autrefois

ou

Dos de cabillaud rôti, sauce à l'avocat, spaghetti de butternut et chanterelles



Poire pochée au vin chaud réduit, biscuit aux noix, glace au lait d'amande

ou

Mont Blanc à la crème de marron et cœur de meringue à notre façon

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 SÉVIGNÉ

49.50 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

54.50 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

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

Tartare de Saint Jacques dans son pannequet de saumon fumé et bulots, crème de tobico au wasabi



Médaille de filet de veau, sauce chardonnay et morilles, soufflé de pomme de terre, champignon eryngii

Ou

Papillote choux farcis au tofu et raisin, coulis de Piquillos pimenté



Acapulco au chocolat de Saint Domingue et fruit de la passion, coulis de mangue et nougatine coco

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

(SUPPLÉMENT 3 € 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

10 € ttc/enfant (plat, dessert)

15.50 € 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

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



APÉRITIFS

	Verre	Bouteille (75cl)
Kir (cassis, mûre, pêche, fruits des bois)	5.00 € (12cl)	
Kir Pétillant (cassis, mûre, pêche, fruits des bois)	6.50 € (12cl)	
Crémant de Loire Rose Blanche Famille Chauvin	6.00 € (12cl)	31,00 €
Crémant de Loire Brut Langlois Château		29,00 €
Crémant de Loire Brut Rosé, Langlois Château		28.00 €
Coteaux du layon « St-Aubin », Domaine des Forges		26.00 €
Champagne Nicolas Feuillâte Brut Tradition	12 € (12cl)	64.00 €
Champagne Rosé Napoléon		87.00 €
Coupe de la Perrière (sirop de violette, Cointreau, pétillant)	7.00 € (12cl)	
Cocktail de fruits sans alcool	4.00 € (20cl)	
Forfait sans alcool enfants (jus de fruits ou sodas ou eaux)	2.75 € (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 7.40 € 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 10 € 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 15 € 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 CAFÉS

3.80 € par personne

Eaux minérales (plate et gazeuse) 50 cl / pers.

Café ou thés ou tisanes & mignardises

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