



Nos suggestions pour vos repas de groupe 2025

- Minimum 15 convives -

Menu à 28 € entrée-plat-dessert (HORS boissons) (uniquement le midi, toute l'année)

Menu à 36 € entrée-plat-dessert & 1/4 vin - café (uniquement le midi, toute l'année)

Terrine de campagne, chutney de saison ou

Velouté de fleur de Bretagne, chips de jambon de pays (octobre à avril) ou

Mozzarella au pesto de basilic frais (mai à septembre) ou

Gaspacho de tomates et son crispy de jambon, mini baguette (mai à septembre) ou

Velouté glacé de petit pois et menthe du jardin aux éclats de jambon séché ou

Duo de melon Charentais & jambon de Vendée (fin mai à septembre)

*

Médaille de porc rôti aux épices douces, gratin Dauphinois ou

Fricassée de dinde et son riz aux petits légumes, sauce crémée au curry ou

Pavé de poisson, beurre au citron & pommes de terre en persillade (selon le marché : saumon, merlu, lieu...)

*

Ile flottante, crème anglaise, amandes et caramel au beurre salé ou

Baba au rhum, crème Chantilly ou

Panacotta à la vanille, coulis de fruits du moment

Menu à 27 € entrée + plat OU plat + dessert (HORS boissons) (uniquement le midi) ou

Menu à 30 € entrée - plat - dessert (HORS boissons) (uniquement le midi) ou

Menu à 35 € entrée + plat OU plat + dessert & 1/4 vin - café (uniquement le midi) ou

Menu à 38 € entrée - plat - dessert & 1/4 vin - café (uniquement le midi)

Salade de chèvre chaud au miel et rillauds ou

Duo de rillettes de poisson & herbes du jardin, légumes aigre-doux ou

Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan, roquette ou

Velouté de potimarron aux petits croûtons et chorizo (septembre à avril) ou

Trio de saumon : en rillettes, fumé et gravlax servi avec mesclun à l'huile de noisettes

*

Daube de bœuf au vin rouge de Saumur, tagliatelles fraîches au citron (avril à septembre) ou

Saumon grillé, sauce vierge, ratatouille (été) ou

Saumon grillé, sauce vierge, mousseline de pomme de terre & carottes (hiver) ou

Emincée de volaille à l'Angevine, quinoa gourmand et dés de légumes ou

Cuisse de canard confit, pommes de terre grenaille en persillade (+ 2 €)

*

Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits ou

Parfait glacé au Royal Combiér ou

Tarte tatin & chantilly vanillé ou

Opéra

Formule à 33 € entrée + plat OU plat + dessert (HORS boissons) (midi & soir) ou

Menu régional à 38 € entrée - plat - dessert (HORS boissons) (midi & soir) ou

Formule à 42 € entrée + plat OU plat + dessert & 1/4 vin - café (midi & soir) ou

Menu régional à 46 € entrée - plat - dessert & 1/4 vin - café (midi & soir)

La Gouline : tourte aux rillauds, échalotte, chenin blanc, champignons, sauce à la tomme ou

Salade de chèvre chaud au miel et rillauds ou

Fraîcheur de chèvre de Touraine de la maison Vazereau aux fines herbes ou

Duo de galipettes aux saveurs de Loire (rillettes & herbes fraîches - fromage de chèvre-noix-miel)

*

Volaille à l'Angevine : champignons, sauce crémée au vin blanc de Saumur, quinoa de l'Anjou gourmand ou

Le "Cul de veau" en basse température à l'Angevine, légumes du moment ou

Civet de sanglier, tagliatelles fraîches (octobre à mars) ou

Filet de sandre au beurre blanc ou beurre rouge de Saumur, légumes du moment (+ 2 € / selon arrivage)

*

Crêmet d'Anjou aux fruits de saison ou

Tarte tatin & chantilly vanillé ou

Parfait glacé au Royal Combiér ou

Nougat glacé

Pourquoi pas ajouter :

- Apéritif commun : kir vin blanc ou kir pétillant : + 4,50 € par personne
 - 3 pièces salées (feuilletée, verrine, toast) : + 2,50 € par personne
- Remplacer le 1/4 de vin par 2 verres de vin de Loire en accord parfait avec vos mets : + 5 € par personne

En cas de choix de boissons sur place avec règlement par convive :

- Prenez un apéritif sur notre cour intérieure fleurie avant le repas
- Une sélection de boissons sera proposée à table pour le repas (règlement : 1 facture par table)

Modalités de réservation groupe 2025

- Accueil de groupes possible entre 11h45 - 14h, le soir entre 19h - 20h30, autres horaires sur demande
- La composition du menu, les éventuels suppléments pour fromage, apéritif, boissons etc... s'appliquent à l'ensemble des convives afin de maintenir le tarif groupe et adhérer à votre timing ; sauf cas d'intolérance ou régime signalé lors de la confirmation du menu (repas halal, cachet, végétarien/végan non possible)
- Aucune modification ne pourra être faite sur place ; tout changement effectué sur place sera facturé selon la carte au tarif en vigueur directement auprès de la personne concernée, sans remise du menu groupe précommandé étant donné que votre menu sera élaboré spécialement pour votre groupe
- Nos tarifs s'entendent taxes et service compris
- Une indication du nombre de convives et de régimes devra nous être communiqués à J-30
- Le nombre de participants est à confirmer à J-7 de façon ferme et définitive et servira de base de facturation,
- La location d'une salle privative jusqu'à 36 convives vous sera offerte (dès lors que votre groupe dépasse 36 personnes, nous vous proposons une autre salle ou la privatisation de notre restaurant - modalités, accès PMR, timing à décider ensemble)
- Afin de finaliser votre réservation de repas, nous vous invitons à nous communiquer une garantie : n° carte bancaire et sa date d'expiration ou d'effectuer un virement d'arrhes correspondant à 35 % du montant total ; le complément sera à régler 72 h avant la prestation (virement) ou sur place (carte bancaire)



Logis hotel & restaurant La Croix Blanche Fontevraud
5-7 Place des Plantagenêts, 49590 Fontevraud-l'Abbaye
Votre interlocutrice : Mieke (Mme Mieke Chabenat-Kruitwagen)
Tél. : 02.41.51.71.11 - info@lacroixblanche.fr - www.lacroixblanche.fr