

La Bergerie

Carte du restaurant

1^{er} partie : Les menus et buffet

- Menu de saison
- Formule buffet chaud ou froid
- Menu enfant

2^{ème} partie : Festif

- Apéritif/ cocktails
- Menu de fête
- Gâteaux pour vos événements
- Brunch

3^{ème} partie : Location

- Vaisselle
- Verre

4^{ème} partie : Carte des vins

- Vin

Nous vous informons que notre restaurant travaille des produits issus de l'agriculture biologique en privilégiant des produits de saison et de proximité. L'exploitation agricole de la Bergerie de Villarceaux fournit viande de Salers et d'agneau, céréales anciennes et lentilles. Les légumes proviennent principalement de l'exploitation maraîchère de la Bergerie.

Menu de saison :

Nos menus du soir sont végétariens sauf sur demande



Printemps : mi-Mars à Juin

Entrées :

Terrine de légumes de saison,
sauce à l'ail des ours
Ou

Rillettes de porc maison,
salade à l'huile de noisette.

Plats :

Jarret de porc de salers à la milanaise,
gratin de crozets aux champignons.
Ou

Poulet sauté au gingembre et feuille de citron
basmati aux petits légumes.

Desserts :

Crème brûlée à l'absinthe
Ou
Cheesecake passion

Automne : mi-Septembre à Octobre



Entrées :

Soupe de courges butternut et châtaigne
Ou
Crumble de légumes de saison,
au romarin

Plats :

Porc braisé au cidre
gratin de pomme de terre aux champignons et
petits légumes
Ou

Fidueà de la Bergerie
(paella aux petites pâtes, poulet et chorizo)

Desserts :

Crumble aux pommes et aux figues
Ou
Panna cotta vanille, caramel au beurre salé

29€ TTC/p

Supplément forfait
boisson*

Été : Juillet à mi-Septembre



Entrée :

Tarte aux légumes d'été et parmesan
Ou
Gaspacho andalou à la mozzarella.

Plats :

Rôti de bœuf froid,
sauce gribiche pommes au four à la crème
ciboulette et légumes rôtis
Ou

Poulet fermier estragon,
légumes de saison.

Dessert :

Verrine aux deux chocolats
Ou
Salade de fruits de saison.

Hiver : Novembre à début Mars

Entrée :

Velouté de potimarron,
au lard croustillant
Ou
Tarte à l'oignon et au cantal.

Plats :

Pot au feu de salers
Ou
Poulet farci aux pommes et châtaignes,
légumes rôtis et pommes de terre sautées.

Dessert :

Crumble pommes-poire-amandes
Ou
Panna cotta aux châtaignes et spéculos.

*7€/personne : 2 verres de vins + eau gazeuse + café
2€/personne : eau gazeuse
1,50€/personne : Café

Plat disponible de Mai à fin Septembre
(À partir de 40 personnes)

Paella d'épeautre ou de riz (oignons, poivrons, petits pois, safran et épices paella), poulet et chorizo.

Ou

Paella d'épeautre ou de riz, poulet, chorizo et fruits de mer (moules et crevettes)
(Supplément de 4€/personne)

*Fruits de mer BIO selon arrivage

32€TTC/personne

Formules buffet chaud ou froid
(À partir de 30 personnes)

4 variétés de salades composées :

Taboulé,

Salade de carottes à l'orientale,

Coleslaw,

Salade verte.

Plat froid :

Rôti de bœuf, sauce tartare ou moutarde à l'ancienne avec pommes cuites au four et crème ciboulette.

Ou

Plat chaud :

A choisir dans le menu Bergerie de saison.

Dessert :

Buffet de 3 desserts (supplément de 2€/personne),

Ou

Choisir dans le menu Bergerie de saison.

Buffet en autonomie : 32€/personne

(Salle plénière uniquement – si autre salle, la collecte des plats s'effectue sous votre responsabilité auprès du restaurant)

Forfait service: 50€/personne/heure

Menu enfant: 16€/personne

Menu enfant :

(De 5 à 12 ans)

(Gratuit pour les moins de 5 ans)

Entrée :

Tomates mozzarella

Ou

Crudités de saison

Plat :

Lasagnes ou pâtes bolognaise

Ou

Parmentier de bœuf ou volaille

(Selon approvisionnement)

Dessert :

Dessert du jour.

14.50€/personne

Apéritif/ cocktail (À partir de 20 personnes)

Formules avec boisson :

Classique:

Kir + assortiments de fruits secs

4€TTC/personne

Gourmande:

Kir ou vin d'été + trois amuse bouches

10€TTC/personne

Ou

Kir ou vin d'été + cinq amuse bouches

14€TTC/personne

Formule sans boisson :

Bergerie :

Deux amuse bouches

5€TTC/personne

Ou

Cinq amuse bouches

10€TTC/personne

Amuse-bouche supplémentaire

2€TTC/personne

Autres boissons à la carte

Menu de fête

Entrée :

Feuilleté d'asperges aux graines de pavot, mousseline à l'orange

(Avril et Mai)

Ou

Pâté chaud de bœuf salers, jus forestier

Ou

Assortiments de tomates anciennes, billes de mozzarella, pesto de roquette aux amandes

(Juin à Septembre)

Ou

Feuilleté de pleurotes et shitakés

Ou

Tarte de légumes de saison au chèvre frais et basilic

Plat:

Pintade braisée aux pruneaux, pommes grenailles et légumes rôtis

Ou

Croustillant de canard aux shitakés, gratin savoyard, petits légumes

Ou

Agneau confit à l'ail et citron, légumes en tajine et pommes rôties

(Avril à Octobre)

Fromage :

Plateau de 3 fromages (supplément de 9€/personne)

Dessert:

Assortiment de 3 desserts :

Crème brûlée ;

Cheese cake passion ou fruits rouge selon la saison ;

Mousse de chocolat blanc aux fruits rouges ;

Fondant au chocolat ;

Tarte tatin crème fraîche (Septembre et Octobre) ;

Sablé breton aux fraises (Juin).

45€TTC /personne

Menu végétarien sur demande.
Notre équipe est à l'écoute pour toute demande de menu personnalisé.

Brunch

Sucrée :

Pain ;
Confitures ;
Clafoutis ;
Salade de fruits de
saison.

+

Salé :

Salade composée ;
Œufs brouillés aux lardons ;
Rôti de viande froide selon le
marché
(4€ Supplémentaire/personne) ;
Fromage.

+

Boissons :

Thé ;
Café ;
Chocolat ;
Jus de pommes.

29€TTC/personne

Petit déjeuner Classique

-Pain
-Beurre
-Confiture
-Céréales
-Œufs
-Salade de fruits
-Yaourt

-Thé
-Café
-Chocolat
-Jus de pomme

10€TTC/personne

Gâteaux pour vos événements

4€^{TTC} supplémentaire /personne

Desserts réalisés par une pâtisserie locale
(Disponibilités selon les saisons)

Choix des pâtisseries lors de l'entretien avec le chef.

Location de vaisselle/verres

Vaisselle/ verres :

Kit complet (verre à eau, assiette, couverts): **3€**

Assiette à dessert: **1€**

Verre à eau: **0.80€**

Verre à pied: **1€**

Flûte: **1€**

Tasse+ soucoupe: **1€**

Pichet: **2€**

Thermos :

Café (environ 18 tasses): **22€**

Thé (eau chaude+ thé/infusion pour 16 tasses): **20€**

Si vins et champagne apportés par vos soins, il vous sera demandé :

7€ par bouteille de vin

15€ par bouteille de champagne.

Ce tarif comprend la gestion des bouteilles pendant le repas, les verres correspondant et la collecte des déchets.

Nos vins de régions :

Blanc, Rouge, Rosé :

Le verre :	12.5CL	3.00€
Le pichet :	25CL	5.00€
Le pichet :	50CL	8.00€

Nos vins :

Vin blanc :

(Touraine-Sauvignon-Dom.Courtault Tardieux) 75CL 19.00€

Vin rosé :

(Touraine Pinault d'Aunis Courtait Tardieux) 75CL 19.00€

Vin rouge :

(Château les Eydins) 75CL 22.00€

Nos apéritifs :

Muscat :	5CL	4.00€
Pommeau :	5CL	4.00€
Kir vin blanc :	15CL	3.50€
Whisky :	4CL	5.50€
Pastis :	2CL	4.00€

Nos bouteilles :

Champagne :	75CL	45.00€
Prosecco (Italien bleu) :	75CL	24.00€
Cidre :	75L	12.00€

Nos digestifs :

Calvados (La Ribaude) :	5CL	5.50€
Cognac VS (Bertrand deboissac) :	5CL	5.50€

Nos Cubis :

Vin rouge :	5L	35.00€
Vin rosé :	5L	45.00€

Boissons non alcoolisées :

	<u>Q:</u>	<u>TTC:</u>
Jus de pomme :	20CL	3.00€
Le verre de sirop (eau plate ou pétillante) : (Menthe, citron, grenadine)		2.00€

Boissons chaudes :

Café :		1.80€
Double café :		3.50€
Chocolat :		3.20€
Thé ou infusion :		2.50€
Expresso :		2.00€