



Château de Bouthonvilliers

La carte est susceptible d'être modifiée à tout moment

Menus service inclus 2h30 max (10 personnes minimum)
Served menus (10 guests minimum)

Au choix une entrée, un plat et un dessert, **même plats pour tous les invités**
*Choice of one starter, one main, and one dessert, **same dishes for all the guests***

Menu TERROIR

39€/pers

Entrées au choix :

Rillettes de saumon à l'aneth sur son tartare de tomate
Salmon rillettes with dill on tomato tartare

Soupe à l'oignon du terroir
French onion soup

Pressé de truite fumée et chaource fermier, crème grelette
Pressed smoked trout and farmhouse chaource, creme grelette

Terrine de campagne maison et son confit d'oignons
Homemade country terrine and onion confit

Plats au choix :

Poularde à l'Angevaine, écrasé de pommes de terre
Poularde à l'Angevaine, mashed potatoes

Filet de Perche cuit au sel de Noirmoutier, embeurrée de carottes
Perch fillet cooked in Noirmoutier salt, carrot butter

Dos de cabillaud poché aux aromates, tagliatelles de courgette et son beignet de polenta
Poached cod with herbs, zucchini tagliatelle and polenta fritter

Carré de cochon farci aux champignons, gratin dauphinois et sauce poivre
Rack of pork stuffed with mushrooms, dauphinois gratin and pepper sauce

Crumble de saumon aux petits légumes et sa crème de moules
Salmon crumble with vegetables and mussel cream

Plateau de fromage : + 5€

Cheese platter + 5€

Desserts au choix :

Tarte tatin aux Reinettes du Mans
Tarte Tatin with Reinettes du Mans

Aumonière de crêpe aux pommes et caramel beurre sale
Apple and Salted Butter Caramel Crêpe Purse

Tarte fine aux pommes caramélisées
Tart with caramelized apples

Tartelette aux fruits de saison sur son lit de mousseline
Seasonal fruit tartlet on a bed of muslin

Brownie chocolat noisette et sa ganache caramel
Hazelnut chocolate brownie and caramel ganache

Café/thé/tisane/ +2€
Coffee/tea/herbal tea : + 2€

Menu GOURMAND

45€/pers

Entrées au choix :

Champignon de paris et son œuf poché
Paris mushroom and its poached egg

Pressé de confit de canard à la fourme d'Ambert et son confit d'oignons
Pressed duck confit with Fourme d'Ambert and onion confit

Tartare de saumon sauvage à la citronnelle et yuzu
Wild salmon tartare with lemongrass and yuzu

Plats au choix :

Parmentier de canard confit
Duck confit parmentier

Filet de dorade au cidre, navet et poireau blanc
Fillet of sea bream with cider, turnip and white leek

Sauté de veau chasseur et pommes fondantes
Veal sauté chasseur and melting potatoes

Brochette de saumon et St Jacques grillées, fondue de carottes vichy et pommes bouchon
Brochette of grilled salmon and scallops, vichy carrot fondue and potatoes

Plateau de fromage + 5€

Cheese platter + 5€

Desserts au choix :

Délicieux aux trois chocolats et son croustillant noisette
A chocolate trio cake with crunchy hazelnut

Baba bouchon au vieux Rhum et sa chantilly
Bouchon baba with old rum and whipped cream

Tartelette aux poires confites façon Bourdaloue
Bourdaloue-style candied pear tartlet

Paris Brest
Paris Brest

Opéra Chocolat café
Opera Chocolate Coffee

Croustade gasconne aux pommes
Crispy Gascon apple pie

Café/thé/tisane + 2€
Coffee/tea/herbal tea + 2€

Menu PRESTIGE

50€/pers

Entrées au choix :

Terrine de lotte et langoustines, tomates confites et estragon
Monkfish and langoustine terrine, candied tomatoes and tarragon

Macaronnade de foie gras de canard confiture d'oignons au banyuls (+ 2€)
Macaronade of duck foie gras with banyuls onion jam (+2€)

Rillettes de lièvre au chocolat corsé confit d'échalotes au vin rouge
Rabbit rillettes with chocolaté and confit of shallots in red wine

Vol au vent d'escargots de Bourgogne crémeux relevé à l'anis vert
Vol au vent of creamy Burgundy snails flavored with green anise

Œuf en meurette sur croutons et foie gras
Egg meurette with croutons and foie gras

Plats au choix :

Osso buco de veau aux olives et à la fleur de thym et ses tagliatelles aux œufs frais
Veal osso buco with olives and thyme flower and tagliatelle

Filet de bar grillé aux amandes, bouquetière de légumes, beurre nantais
Grilled sea bass fillet with almonds, vegetable bouquet, Nantes butter

Filet de sole farcie aux crevettes grises, risotto de légumes au pistou de tomates
Filet of sole stuffed with gray shrimps, vegetable risotto with tomato pesto

Bœuf bourguignon à l'ancienne
Old-fashioned beef bourguignon

Coq au vin de Bourgogne pommes fondantes
Coq au vin de Bourgogne with melted apples

Plateau de fromage + 5€
Cheese platter + 5€

Desserts au choix :

Gros macaron et sa ganache au chocolat
Big macaroon and its chocolate ganache

Millefeuille renversé au caramel beurre salé
millefeuille with salted butter caramel

Mi cuit au chocolat noir et éclats de noisettes
Semi-cooked cake with dark chocolate and hazelnut chips

Café/thé/tisane + 2€
Coffee/tea/herbal tea + 2€

Menu DES ROIS
65€/pers

Entrées au choix :

Foie gras de canard cuit au torchon à l'ancienne, petit briochin et confit d'oignon
Duck foie gras cooked in an old-fashioned cloth, small briochin and onion confit

Homard en court bouillon servi froid, vinaigrette de mangue et petits pois au balsamique
Lobster in court broth served cold, mango vinaigrette and balsamic peas

Plats au choix :

Bœuf Percheron en tournedos façon Rossini et jus à la truffe, pommes Anna et carottes fondantes
Percheron beef in Rossini-style tournedos and truffle jus, Anna apples and tender carrots

Turbot poché au lait d'amande, ail et thym et son risotto aux légumes
Turbot poached in almond milk, garlic and thyme and vegetable risotto

Desserts au choix :

Macaron aux fruits de saison et crème chiboust
Macaron with seasonal fruits and chiboust cream

Mi cuit au chocolat cœur coulant et crème de pistache
Half cooked with runny heart chocolate and pistachio cream

Menu enfant – de 10 ans : 17,5 € menu enfant du jour (entrée, plat, dessert)
Childrens' menu (less than 10 years old) : 17,5€ menu of the day (starter, main dish, dessert)

Gâteaux d'anniversaire au choix min (10 pers): 8€/pers

Birthday cakes of your choice :

Le duo :

Mousse chocolat lait, mousse chocolat noir, confiture de framboises, biscuit
Milk chocolate mousse, dark chocolate mousse, raspberry jam, biscuit

Soleil levant :

Mousse amande, coulis de fraises, biscuit thé vert, sirop thé Matcha
Almond mousse, strawberry coulis, green tea biscuit, Matcha tea syrup

Agrumes :

Mousse orange yuzu, coulis mangue passion, feuillantine façon orangette.
Yuzu orange mousse, passion fruit mango coulis, orangette-style feuillantine

Foret noire :

Mousse chocolat noir, chantilly, cerises au kirch et biscuit chocolat
Dark chocolate mousse, whipped cream, kirch cherries and chocolate biscuit

Montélimar :

Crème de nougat, biscuit, fruits secs caramélisés.
Nougat cream, biscuit, caramelized dried fruits.

Tiramisu :

Mousse mascarpone, génoise cacao, marsala rhum café, velours chocolat
Mascarpone mousse, cocoa sponge cake, coffee rum marsala, chocolate velvet

Normand :

Mousse vanille, pommes poêlées au calvados, biscuits, crêpes.
Vanilla mousse, fried apples with calvados, biscuits, pancakes.

Wedding cake : 8€/pers (min 10 pers)

Saveurs au choix/ *flavor to choice*

fraises, framboises, chocolat, fruits exotiques, poire/ caramel.
strawberries, raspberries, chocolate, exotic fruits, pear/caramel.

Formule cocktail apéritif service inclus (1h):

« Hors d'œuvre » formula including service (1h)

Liste des pièces apéritives sur demande

Liste of pièces on request

Formule 5 pièces/pers : 17,5 €/pers

2 canapés prestiges, 1 verrine, 1 brochette, 1 four salé chaud

Formule 8 pièces : 28€/pers

3 canapés prestiges, 1 verrine, 1 brochette, 2 fours salés chauds, 1 blinis)

Formule 10 pièces : 35€/pers

2 canapés prestiges, 1 verrine, 2 brochettes, 2 fours salés chauds, 1 cuillère chinoise, 1 blinis, 1 navette)

SELF SERVICE MENUS :

Menu lunch 27€/pers

Lunch menu 27€/pers

Self-service buffet froid selon produits de saison
Self-service cold buffet depending on the season

Salades composées
Terrine de campagne
viande froide avec accompagnement
Fromage
Tartes aux fruits, pâtisserie, fruit de saison

*Prepared salads
Country terrine
cold meat with accompaniment
Cheese
Pastry custard or seasonal fruit*

Breakfast 12€/pers

Pain, viennoiserie, Beurre, confiture, miel,
Céréales, fruits, yaourt, Jus de fruit, café, thé, chocolat, lait

*Bread, pastries, Butter, jam, honey
Cereals, fruits, yoghurt, Juice, coffee, tea, hot chocolate, milk*

Brunch 18€/pers

Pain, viennoiserie, Beurre, confiture, miel
Céréales, fruits, yaourt, jus de fruit, café, thé, chocolat, lait
Œufs brouillés, fromage, charcuterie

*Bread, pastries, Butter, jam, honey
Cereals, fruits, yoghurt, Juice, coffee, tea, hot chocolate, milk
Scrambled eggs, cheese, cold meats*

Pauses et goûter 10€/pers

Biscuits, gâteau, mini viennoiserie, fruits frais
Thé/café/jus de fruit
*Biscuits, cake, mini pastries, fresh fruit
Tea/coffee/fruit juice*

ALCOOLS ET VINS

Nous proposons sur place la vente de vins, champagne et bières locales dans la cave du château en libre service durant votre séjour.

Tarif des vins entre 14€ et 35€/bouteille

Liste des vins en stock sur demande

We propose on-site self-service sales of wines, champagne and local beers in the castle cellar during your stay.

Wine price between 14€ et 35€/bouteille

List of wines in stock on request

Le vin servi à table par nos équipes de service doit être acheté sur place.
The wine served at the table by our service teams must be purchased on site.