

A 30 km au nord d'Angers et à 8 km du Lion d'Angers,

LA TABLE DU MEUNIER

Auberge-Restaurant

Menus Groupes

(réservés aux familles et aux tables supérieures à 12 adultes)

Anniversaire, Baptême, Communion,
Anniversaire de mariage, repas entre amis...



Année 2012



Le Moulin – 49220 CHENILLÉ-CHANGÉ
Tél : 02 41 95 10 98 – Fax : 02 41 95 10 52



E-mail : reservation@restaurant-meunier.com
Internet : www.domainemoulin.com



SOMMAIRE

Le cadre extérieur	page 3
Trois salles au rez-de-chaussée	page 4
Trois salles à l'étage	page 5
Menus et forfaits vins	page 6 et 7
Cocktails	page 8
Buffets	page 9
Menus adolescent et enfant	page 10
Les hébergements à Chenillé-Changé	page 11

LA TABLE DU MEUNIER

Auberge-Restaurant



L'Auberge Restaurant **LA TABLE DU MEUNIER**, située en Anjou à Chenillé-Changé à 30 km au nord d'Angers et 50 km de Laval, vous accueille dans son village classé « **Village de Charme** » et « **Village Fleuri** » **4 fleurs**.



Installée dans une ancienne huilerie au bord de la rivière "la Mayenne", elle vous reçoit dans l'une de ses six salles, dont une véranda panoramique (capacité totale du restaurant : 220 personnes en restauration, 300 personnes en cocktail).

Le Cadre extérieur



Le Jardin



La Terrasse



Le Préau

LES SALLES

Trois salles au rez-de-chaussée

La Véranda (Terrasse panoramique)



Capacité d'accueil :

70 personnes en repas
120 personnes en cocktail

Surface au sol : 67 m²

« La Loire »



Capacité d'accueil :

90 personnes en repas
150 personnes en cocktail

Surface au sol : 85 m²

« La Mayenne »



Cette salle est utilisée
comme salon, vestiaire ou lieu d'accueil.

Trois salles à l'étage

« La Sarthe »



Capacité d'accueil :

24 personnes en repas
40 personnes en cocktail

Surface au sol : 57 m²

« L'Oudon »



Capacité d'accueil :

20 personnes en repas
35 personnes en cocktail

Surface au sol : 39 m²

« La Maine »



Capacité d'accueil :

16 personnes en repas
30 personnes en cocktail

Surface au sol : 30 m²

MENUS ET FORFAITS VINS

MENU HARMONIE

Feuilleté de fruits de Mer à la fondue d'endives
et sauce Cardamome

ou

Salade de rouelles de boudin blanc
aux pommes caramélisées

ou

Terrine de Foie de Volailles aux Pistaches
et compotée d'oignons au Miel

Pavé de Saumon à la fondue d'endives
et beurre d'agrumes

ou

Effeillé de Raie Antiboise
et riz basmati aux raisins

ou

Suprême de Poulet rôti aux Champignons
sautés à l'estragon

ou

Joue de Porc confite à la graisse de canard

Panaché de Fromages et salade verte
ou

Aumônière de Chèvre Chaud de Montreuil sur
Maine parfumé au curry et au Miel

ou

Crêmet d'Anjou au caramel beurre salé
ou

Nougat Glacé au Cointreau et son coulis

21.95 €

Boissons non comprises

*CE MENU N'EST PAS SERVI LE SAMEDI SOIR, LE
DIMANCHE MIDI et LES JOURS FERIES*

**- Possibilité d'un FORFAIT VINS à
10.00 € par personne**

Cocktail Soupe Angevine
Sauvignon (Landreau)
Anjou Villages (Landreau)

**- Possibilité de choisir vos VINS à LA
CARTE au moment de la réservation**

- Café à 1.85 €

MENU TRADITION

Salade Périgourdine aux Magrets fumés Maison
ou

Feuilleté de Fruits de Mer à la fondue d'endives
sauce Cardamome

ou

Blinis de Saumon fumé à la fondue de poireaux
ou

Tarte fine d'Andouille de Vire au Camembert,
servie tiède et tempuras d'oignons

Filet de Colin poché à la Citronnelle
et poêlée de choux chinois

ou

Effeillé de Raie Antiboise et riz basmati aux raisins
ou

Suprême de Poulet rôti aux Champignons
sautés à l'estragon

ou

Parmentier de Canard confit, jus au Foie Gras
et roquette

ou

Sauté de Porc aux épices et aux figues

Panaché de Fromages et salade verte
ou

Aumônière de Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine
parfumé au Curry et au Miel

Crêmet d'Anjou au Caramel beurre salé
ou

Bavarois aux fruits et son coulis
ou

Omelette Norvégienne flambée au Cointreau
ou

Framboisier

ou

Terrine d'orange et pamplemousse
et son coulis au Cointreau

28.00 €

Boissons non comprises



**Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de choisir
un menu et des plats identiques pour toute la table.**

Les menus et les tarifs peuvent être modifiés en cours d'année.

Trou Angevin ou Trou Normand à 3.00 €

MENU SUPREME

Filet de Sandre au Beurre Blanc
et purée de Choux de Bruxelles (+2.00 €)
ou

Filet de Colin poché à la Citronnelle
et poêlée de choux chinois
ou

Filet de Brochet au Sauvignon
et poivre long de Java
ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison
(et son verre de Coteaux de l'Aubance +1.50 €)

Suprême de Pintade farcie au Foie Gras,
sauce aux Champignons des Bois
ou

Pièce de Bœuf à la Plancha,
sauce aux champignons
ou

Gigot d'Agneau rôti et Haricots coco
au piment d'Espelette
ou

Pavé de Biche sauce Poivrade
et Spätzles (+2.00 €)

Vol au vent de Saint Fiacre au Pavot bleu
ou

Aumônière de Chèvre Chaud de Montreuil sur Maine
parfumé au Curry et au Miel

Bavarois aux fruits et son coulis
ou

Nougat Glacé au Cointreau et son coulis
ou
Fraisier

ou
Framboisier

33.95 €

Boissons non comprises

MENU PRESTIGE

Feuilleté d'Asperges, sauce Maltaise
(suivant la saison)
ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison
et son verre de Coteaux de l'Aubance
ou

Feuilleté de Saint Jacques coraillées
à la crème de Ciboulette
ou

Rouleau de Saumon fumé au Chèvre
et asperges vertes

Filet de Sandre au Beurre Blanc
et purée de Choux de Bruxelles (+2.00 €)
ou

Filet de Brochet au Sauvignon
et poivre long de Java
ou

Brochette de Saint Jacques aux Coques
et sauce Cardamome (+2.00 €)
ou

Filets de Sole rôtis et son beurre d'algues

Magret de Canard aux pleurotes
et carottes au Cumin et sauce Genièvre (+2.00 €)
ou

Pièce de Bœuf à la Plancha,
sauce aux champignons
ou

Carré d'Agneau en croûte, jus à la Piautre
ou

Sauté de Porc aux épices et aux Figues

Vol au vent de Saint Fiacre au Pavot bleu
ou

Aumônière de Chèvre Chaud de Montreuil sur
Maine parfumé au Curry et au Miel

Bavarois aux fruits et son coulis
ou
Fraisier

ou
Framboisier
ou

Nougat Glacé au Cointreau et son coulis

42.00 €

Boissons non comprises



COCKTAILS

■ **BOISSONS** (tarif par personne)

Kir du Meunier (Sauvignon – Framboise – Cassis - Pêche - Mûres)	2.90 €
Cocktail Maison (Cointreau, jus d'orange et Passoa)	5.10 €
Flûte Cuvée Flamme	5.00 €
Kir de la Meunière (Vin pétillant – Cassis)	4.10 €
Soupe Angevine (Cointreau, Pulco, Sucre de canne et Pétillant)	5.10 €
Coteaux de l'Aubance	4.00 €

Jus de fruits	2.90 €
Cocktail sans alcool	3.90 €
Festillant	2.70 €
Litre de jus d'orange (enfant)	4.00 €

Bouteille Saumur Demi-Sec Gratien Meyer	18.00 €
Bouteille Cuvée Flamme Gratien Meyer	28.00 €
Bouteille Champagne Albert Guichon Brut	41.00 €

■ **MISES EN BOUCHE** (tarif par personne)

Assortiment de mises en bouche: 2 chaudes et 2 froides	3.20 €
Assortiment de mises en bouche : 3 chaudes et 3 froides	4.50 €
Mise en bouche supplémentaire	0.85 €

PROPOSITIONS DE MISES EN BOUCHE

Mises en bouche froides

Assortiment de légumes croquants et son fromage blanc aux herbes
Involtinis de jambon speck
Mini blinis de rilette de poisson à l'aneth
Mini-club sandwich
Toast de jambon de Vendée

Mises en bouche chaudes

Tartelette de rillauds à la compotée d'oignons
Grignote de poulet à l'indienne
Gougère à l'Emmental
Mini quiche Lorraine
Tartelette de caviar d'aubergine et anchois
Mini pizza

Verrines

Crème de radis chaud au beurre salé
Soupe de Melon froide au tio-pépé
Gaspacho de Tomates au vinaigre de Xérès
Verrine d'asperges en Cappuccino glacé et saumon fumé
Espumas de gorgonzola aux Fruits secs



BUFFETS

BUFFET A

Saumon fumé et sa salade verte
Trois salades composées
Assortiment de charcuterie
(saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille)
Terrine de poisson blanc
Ballottine de volaille
Rôti de porc
Saumon en Bellevue
Plateau de fromages
Desserts : entremets sur présentoir
ou croquembouches (suppl. de 3 €/pers)

Prix : 24.00 € par personne (hors boissons)



BUFFET B

Trois salades composées
Terrine de campagne
Terrine de saumon Arlequin
Ballottine de volaille
Saumon en Bellevue
Rôti de bœuf aux herbes
Plateau de fromages
Desserts: Petits fours maisons (4 pièces par pers.)
ou entremets sur présentoir
ou croquembouches (suppl. de 3 €/pers)
ou Omelette Norvégienne

Prix : 28.00 € par personne (hors boissons)



Prix nets

MENUS ADOLESCENT ET ENFANT

MENU DÉCOUVERTE ADOLESCENT À 14.90 €

(de 10 à 15 ans)

Salade de rouelles de Boudin blanc aux pommes caramélisées
ou
Terrine de foie de Volailles aux pistaches et compotée d'oignons au Miel

Pavé de Saumon à la fondue d'endives et beurre d'agrumes
ou
Suprême de Poulet rôti aux champignons
sautés à l'estragon

Dessert du menu Adulte
ou
Coupe du Meunier

Boisson :
Jus d'Orange, Coca Cola ou eau minérale

Possibilité de faire un menu adolescent identique au menu adulte
(1/2 portion) après accord avec le Chef Cuisinier.
Nous consulter pour les tarifs.

MENU ENFANT À 8.10 €

(jusqu'à 9 ans)

Steak haché - Frites
ou
Jambon Blanc - Frites
ou
Filet de Poisson et ses Légumes

* * * *

Glace

Boisson :
Jus d'Orange, Coca Cola ou eau minérale

Prix nets

HÉBERGEMENTS À CHENILLÉ-CHANGÉ

■ à bord des Bateaux de Maine Anjou Rivières,

Transformés en véritables « **hôtels flottants** », nos bateaux sont entièrement équipés (eau chaude et froide courante, WC, douche, cabines séparées, chauffage...)

Tarif : 47 € la nuitée pour un couple, 42 € la nuitée pour un adulte seul et 12 € pour un enfant ou un bébé.



Coupe intérieur de la P1500R



■ en roulotte, les Roulotte du Moulin (hébergement insolite)

9 roulotte-gîtes d'une capacité de 4 - 5 personnes entièrement équipées et 1 roulotte accessible aux personnes à mobilité réduite de 2 personnes (intérieurs confortables, raffinés et colorés) avec terrasses privées et barbecues. Activités de loisirs sur place : piscine couverte et chauffée, sauna, jacuzzi, jeux pour enfants, vélos...

Tarif : de 85 € à 130 € la nuitée (en fonction de la période)



■ en gîtes ruraux ou gîtes de pêche,

2 gîtes mitoyens. Ancien presbytère du XVIème dans le bourg avec accès à la Mayenne. Capacité de 6 à 8 personnes par gîte. **Nous consulter pour les tarifs.**



■ Aire de service camping car

Pour connaître la liste des hébergements disponibles aux alentours, nous interroger.

LA TABLE DU MEUNIER

Auberge-Restaurant

PLAN D'ACCÈS



Distances de Chenillé-Changé :

VILLES	ANGERS	LAVAL	SAUMUR	CHOLET	LE MANS	NANTES	RENNES	TOURS	PARIS
en Km	30	50	80	90	90	100	100	110	290
VILLES	POUANCE	SEGRE	CHATEAU-BRIANT	CHATEAU-GONTIER	SABLE / SARTHE	CHATEAU-NEUF SUR SARTHE	CANDE	DURTAL	TIERCE
en Km	42	17	61	18	29	17	34	37	20

Renseignements et réservations :

Thomas BEAUDET, Chef de Cuisine
Fabien GUENOT, Responsable de Salle

Tél : 02 41 95 10 98

Fax : 02 41 95 10 52

E-mail : reservation@restaurant-meunier.com

Internet : www.restaurant-meunier.com