

Menu Groupe



Choix unique pour l'ensemble des convives.

Salle jusqu'à 16h00 et 00h00.
Au dessus sera facturé 150€ par heure supplémentaire.

Le choix du menu doit être communiqué au plus tard 10 jours avant la prestation.



447 Avenue Georges Durand
72100 Le Mans

02.43.40.30.81
commercial@lecircuithotel.fr

Menu Groupe

Choix unique pour l'ensemble des convives

Entrée + Plat ou Plat + Dessert → 20 €

Entrée + Plat + Dessert → 25 €

ENTRÉES

Saint-Honoré de saumon gravlax, mariné maison, fromage frais aux herbes

Cassolette de la mer, moules, duo de poissons et crevettes gratinées (chaud)

Terrine grand-mère, confit d'oignons au miel et toasts croustillants

Salade Manceau (gésiers, toast de rillette, rillons sarthois, tomates confites, salade) (+2 €)

Tatin de légumes du soleil et son œuf poché (+2 €)

PLATS

Bourguignon de bœuf, tagliatelles et petits pois

Suprême de volaille, crème de cèpes et son duo de pommes de terre (traditionnelle & patate douce)

Filet de limande, écaille de courgettes, risotto crémeux, sauce basilic

Filet mignon de porc, pommes grenaille rôties au romarin et à l'ail (+2 €)

Marmite sarthoise, recette traditionnelle de notre région (+2 €)

DESSERTS

Feuillantine au chocolat, biscuit cacao, mousse fondante et copeaux gourmands

Tarte framboise meringuée

Charlotte aux poires et son coulis de caramel au beurre salé

Choux craquelin, mousse praliné onctueuse

Délices pommes calvados (+2 €)

Baissans

APÉRITIF

Kir cassis	3.50€
Coupe de pétillant	6.00€
Coupe de champagne	9.00€
Sangria	6.00€
Planteur	6.00€

FORFAIT BOISSON

Forfait boisson starter 6.00€

(1 verre de vin, 1 bouteille d'eau pour 4 personnes, café)

Forfait boisson classique 9.00€

(2 verres de vin, 1 bouteille d'eau pour 4 personnes, café)

Forfait boisson premium 15.00€

(Une coupe de pétillant, 2 verres de vin, 1 bouteille d'eau pour 4 personnes, café)

VINS

Rouge

AOP Saint Mont Chemin des pèlerins	21.00€
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil	24.00€

Blanc

AOP Saint Mont Chemin des pèlerins "Le coquillier" Chardonnay	21.00€
	18.00€

Rosé

AOP Saint Mont Chemin des pèlerins	21.00€
------------------------------------	--------

Cocktails Dinatoire



SALÉS

VERRINES

Saumon fumé , concombre et crevette bouquet

Tartare de céleri et magret fumé

Cromesquis de fromage, tartare aux 2 céleris

TOAST CHAUD

Mini croque-monsieur

Acra Morue velouté tomate basilic

Torsade fromage au curry

Mini burger

Mini parmentier

Mini Baggel

brochette de poulet yakatori

Crevette twister

Bouchée camembert

Mini risotto

Découverte saveurs du monde

(25 pièces, mélange de nems boeuf

oignon, poulet saté, samoussa

crevette, samoussa brebis épinards)

TOAST FROID

Mini muffin courgette saumon fumé.

Bouchée courgette menthe veggie

avette cocktail

Mini baggels

Canapé bille de foie gras

1,50€ pièces



Cocktails Dinatoire



SUCRÉS

SUCRÉS FROID

Mousse citronnée, coulis de framboise

Symphonie de crumble au citron

Feuillantine au chocolat

L agrume mandarine au nougat de Montélimar

Croustillant à la mangue

DIVERS

Choux vanillé

Mini Paris Brest

Mini baba au rhum

Muffin au cœur noisette

Muffin au cœur fruits rouges

Muffin au cœur caramel beurre salé

Mini Moelleux rhubarbe pomme

MINI TARTELETTES

Tartelette citron, brisure de meringue

Tartelette noix de coco

1,50€ pièces