

# 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](mailto: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**

**Cassiolette 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 rillettes, 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, écaillé 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 €)**

Prix nets et services compris.

# Baïssans

## 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	21.00€
“Le coquillier” Chardonnay	18.00€

### Rosé

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

Prix nets et services compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



# 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

A decorative background image on the left side of the menu shows a close-up of a dessert. It appears to be a cake or tart with a white cream filling, topped with a swirl of pink shavings (possibly candied citrus or chocolate) and a slice of orange. The dessert is garnished with a drizzle of dark chocolate sauce.

Mousse citronnée, coulis de framboise  
Symphonie de crumble au citron  
Feuillantine au chocolat  
L'agrumes 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