



Domaine de Comteville

Restauration Du Domaine



Menu à 44€ (Apéritif et vin compris)(hors service et nappage)

Apéritif : kir vin blanc cassis et ses amuses bouches.

Entrée : Profiteroles de saumon crème de ciboulette **ou** presse de chèvre et tomates confites sauce vierge aux pignons de pin sur lit de mesclun.

Plats : papillote de la mer aux champignons des bois riz pilaf **ou** jambonnette de poulet a l'estragon gratin dauphinois et flan de courgette.

Dessert : à déterminer ensemble, entremets :3 chocolats/pommes caramel /fruits rouges.

Menu à 55€ (apéritif, vin et café compris) (hors service et nappage)

Entrée : marbre de foie gras en gelée de granni smith, biscuits noisette **ou** tarte fine de rougets et confit d'oignons sauce vierge au basilic.

Plat : pavé de veau rôti au lard fumé sauce au cèpes, pomme de terre fondantes **ou** filet de bar chutney de tomates et coriandre, tians de légumes.

Dessert : à déterminer selon vos souhaits.

Menu à 71€ (apéritif, vin et café compris) (hors service et nappage)

Entrée : canelloni de saumon et crabe sur son sablé au parmesan **ou** bouchette de gambas à l'orange salade de fenouille croquant

Plat : filet de canard au jus de porto et romarin, pommes dauphine aux légumes **ou** rôti de lotte au curry et son quinoa
Assiette de fromage et salade

Dessert : à déterminer selon vos souhaits.

Buffet

Formule saveurs à 39€

6 entrées
1 plat chaud ou froid
1 Plateau de fromage
1 dessert

Formule Saveurs à 50€

8 entrées
2 plats froids
1 plat chaud
1 plateau de fromage
1 dessert

Menu Enfants : 15€

Jus de fruit 1 plat 1 boisson 1 dessert

Possibilité de faire un cocktail dinatoire tarifs sur demande

Menu Jasmin 60€/personne

- Vin d'honneur
- Une entrée froide ou une entrée chaude
- Un plat et sa garniture
- Salade/fromage
- Dessert
- Café, pain

Entrées froides

- Tartare de saumon et Saint Jacques
- Œuf Norvégien
- Salade Landaise au magret fumé
- Terrine de Saint- Jacques
- Bloc de foie gras de canard avec toasts
- Charlotte de poireaux et saumon fumé

Viandes

- Pintadeau farci aux girolles
- Médaillon de canard à l'orange
- Suprême de pintade au cidre
- Magret de canard aux airelles
- Magret de canard au poivre vert
- Grenadin de veau aux morilles

Légumes

- flan de légumes
- duo de légume
- haricots verts en fagots
- pommes amandines, galette de pomme de terre, gratin dauphinois
- tomates provençales

Salade

Fromage (plateau de quatre fromages)

Desserts

- Pièce montée / wedding cake
- Buffet de dessert au choix
- Fraisier, framboisier, trois chocolats...

Entrées chaudes

- Tatin de magret de canard au foie gras
- Cassolette de Saint-Jacques sur fondue de poireaux
- Saumon à l'oseille
- Gratin de Saint-Jacques

Poisson

- Curry de Lotte
- Brochette de Saint-Jacques à l'ananas rôti
- Lotte à l'armoricaine

Suppléments

- Corbeille de fruits (fruits de saison)
- Personnalisation du dessert (décor nougatine)
- Boisson (forfait à 8€/personne)

Le tarif comprend :

La vaisselle et le service du vin d'honneur jusqu' à 1h30 du matin pour le dîner. Au delà, il sera facturé des heures supplémentaires.

Menu BUFFET FROID 36€

- Terrine de canard au poivre et chutney de mangue
- Gaspacho de melon au Jambon cru
- Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et Granny Smith
- Saumon frais tranché, reconstitué
- Carré de veau glacé
- Salade :
Taboulé à la menthe
Tomate Mozzarella
Salade Landaise au magret fumé et foie gras

Salade

Fromage (plateau de quatre fromages)

Desserts

- Pièce montée
- Buffet de dessert au choix
- Fraisier, framboisier, trois chocolats...

Suppléments

- Corbeille de fruits (fruits de saison)
- Personnalisation du dessert (décor nougatine)
- Boisson (forfait boisson 8€/personne)

Buffet enfant

- Plateau charcutier en chiffonnade
(Rosette, saucisson ail, jambon blanc)
- Salade Piémontaise
- Blanc de poulet, chips
- Dessert
- jus d'orange

Le tarif comprend :

La vaisselle et le service du vin d'honneur jusqu' à 1h30 du matin pour le dîner. Au delà, il sera facturé des heures supplémentaires.

Possibilité de faire un cocktail dinatoire tarifs sur demande



Le Saint Pierre

Menu à 59€

Ou 47€ hors vin d'honneur et mise en bouche

Vin d'honneur :

Cocktail avec alcool, champagne, jus de fruits, eaux
Assortiment de 9 mises en bouche par personnes

Entrée au choix :

Gravlax de saumon, fenouil, céleri et émulsion d'épinard

Ou

Gaspacho de melon, chèvre frais aux herbes et chips de Serrano

Ou

Emietté de tourteau, fines herbes, agrumes et combava

Plat au choix :

Magret de canard et poêlée de girolles
Ou volaille croustillante, jus réduit au vin et raisins

Ou

Merlu en cuisson douce, réduction safran de Smet

Ou

Pavé de cabillaud, jus doux au chorizo

Dessert au choix :

Pièce montée

Ou

Fraisier

Ou

Entremet chocolat noir

Café

Tous nos plats sont servis avec accompagnement de mini légumes.



Menu à 72€
60€ hors vin d'honneur et mises en bouches

Vin d'honneur :

Cocktail avec alcool, champagne, jus de fruits, eaux
Assortiment de 12 mises en bouche par personnes.

Entrée au choix :

Fines lamelles de bœuf marinées, pressé d'épinards et moutarde en grains

Ou

Terrine de foie gras, caramel de porto

Plat au choix :

Filet de bar et son pesto d'herbes du jardin

Ou

Médailon de veau aux morilles et tuile parmesan

Assortiment de Fromages AOP

Dessert au choix :

Pièce montée

Ou

Duo fraisier et framboisier

Ou

Entremet chocolat noir, crème chocolat et boule glacée noir

Café

Tous nos plats sont servis avec accompagnements de mini légumes

Tous nos tarifs comprennent : la vaisselle, la mise en place des tables et le service

Information

Sélection de vins de toutes régions sur demande, forfait à partir de 8€ par personne

Bar à champagne à discrétion, forfait à partir de 18€/personne.

Animation plancha pendant le vin d'honneur, forfait à partir de 10€/personne.

Possibilité de vous préparer un brunch pour le lendemain de votre réception, forfait à partir de 18€/personne

Juste envie d'un cocktail ? Nous pouvons bien sûr vous proposer des formules de 6 à 18 canapés par personne.
Demande sur devis.

Le saint Pierre
19 rue de Sénarmont 28100 Dreux
02.37.46.47.00

La totalité des tarifs appliqués par nos traiteurs sont des tarifs particuliers pour le Domaine.

Les dégustations sont proposées sur le Domaine ou directement dans les restaurants de nos partenaires.