



## Le Rouge Gorges

Restaurant Traditionnel

Evènementiel – Salle de Réception

17 Rue du Coteau – ZA du Pré Neuf

49190 Gorges

**Tél:** 02.28.21.64.93 / 06.82.86.28.32

**Mail:** [fabrice.roy16@orange.fr](mailto:fabrice.roy16@orange.fr)

## *Vos évènements les plus précieux ...*



Notre équipe, jeune et dynamique, dirigée par Fabrice ROY, ayant aiguisé son savoir-faire depuis plus de 25 ans, se met à votre disposition pour rendre vos évènements merveilleux et uniques.

Mariages, Baptêmes, Rassemblements de famille ... Veuillez trouver ci-dessous nos suggestions afin d'élaborer un menu à votre image.

En fonction des saisons, nous vous conseillerons des produits frais du marché qui sauront satisfaire vos attentes.



# Nos suggestions



## Les Ateliers :

- Foie gras, Huîtres ou mini-burger ..... 7.30€

## Les Entrées chaudes :

- Cassolette de Saint-Jacques à la Bretonne ..... 9.80€
- Cassolette de homard à l'armoricaine ..... 12.10€
- Feuilleté de fruits de mer aux petits légumes ..... 8.20€
- Tartelette aux girolles et crème d'ail ..... 7.20€

## Les Entrées froides :

- Merrine d'écrevisses et sandre sur salade cocktail de saison ..... 9.80€
- Médaillon de colin marbré aux langoustines ..... 8.70€
- Trio du terroir : foie gras, magret fumé et jambon de Bayonne, sur salade aux pommes ..... 9.60€
- Gourmandise aux deux saumons, fumés et marinés ..... 8.60€
- Terrine de canette sur trio de légumes confits ..... 6.80€
- Cocktail de melon et trio de jambon de Parme, coppa et magret fumé ..... 7.20€
- Foie Gras maison et son chutney d'oignons ..... 9.60€

## Les Poissons :

- Merlu au beurre blanc ..... 9.50€
- Filet de Sandre, sauce safrané ..... 13.20€
- Bar rôti, sauce bisque verte ..... 13.20€
- Pavé de saumon, sauce champagne ..... 9.70€

## Accompagnements : 1 choix conseillé

- Risotto aux poireaux ..... 2.10€
- Flan de julienne de légumes ..... 2.10€
- Purée de pomme de terre et brocolis ..... 2.00€

## Trou normand :

- Citron, pomme, poire, cassis, mandarine, pêche de vigne, ... 1.50€
- Alcool : Vodka, Calvados, Cognac, Eau de vie de poire, Get 27 ....



## Les Viandes :

- Magret de canard à la cerise **ou** poivre vert ..... 9.40€
- Pavé de Bœuf, sauce Roquefort **ou** Girolles ..... 9.80€
- Dans le filet ..... +3.00€
- Grenadin de Veau, sauce aux Morilles ..... 10.20€
- Cuisse de Canette, sauce miel d'Acacias ..... 7.60€
- Suprême de pintade au foie gras ..... 9.10€
- Filet Mignon de porc, moutarde à l'ancienne ..... 8.60€

## Accompagnements : 2 choix conseillés

- Gratin dauphinois ..... 2.00€
- Fagot d'haricots verts ..... 2.10€
- Légumes confits de saison ..... 2.00€

## Fromages :

- Assiette trio de fromages gourmands, *Chèvre bûche, camembert, emmental, brie*. ..... 4.10€
- Assiette trio de fromages prestiges, *Comté, Curé nantais, chèvre frais, Tome de Savoie, Saint Nectaire, Roquefort*. ..... 6.00€
- Croustillant de Curé Nantais, salade, vinaigrette ..... 6.00€
- Croustillant de Morbier, salade, vinaigrette ..... 6.00€

## Les Vinaigrettes au choix pour votre salade .

- Balsamique, Cidre, Noix ou Framboise.

## Desserts :

*En collaboration avec notre partenaire « La Boulangerie Mainguy » au Pallet (44), voici les desserts qu'il vous propose :*

- Fraisier ou framboisier,
- Entremet 3 chocolats, feuilletine praliné,
- Entremet mangue et passion,
- Entremet chocolat noir et fruits rouges,
- Entremet poire, caramel et croustillant,
- Réductions entremets,
- Tarte aux pommes, *plaque pour un minimum de 9 personnes*,
- Crumble poire-chocolat ou fruits rouges, *plaque pour un minimum de 9 personnes*.

## Formule pour les musiciens : 24€

- Un plateau repas, déclinaison du menu choisi.





## *Menu enfants : 17.50€*

- Œuf mimosa **ou** mousse de canard
- Burger, Escalope de dinde ou poulet, Frites **ou** purée.
- Éclair au chocolat **ou** Brownies

## *Menu Ados :*

- ½ portion du menu adulte.



## *Nos tarifs*

### *Inclus dans nos tarifs :*

- Installation des nappes et des couverts.

### *En supplément :*

- **Service à table et débarrassage** : 14.50€ par personne. Tarif indiqué pour une prestation de 5h00. Les heures supplémentaires seront facturées selon le personnel sur place, rémunéré 30.00€ de l'heure.
- **Installation des tables** : 2.90€ par personne.
- **Nappes et serviettes en tissu** : 2.70€ par personne.
- **Service des vins et boissons** : 2€ à 4€ par personne en fonction du nombre de bouteille ou verre.
- **Cascade de champagne** : 1.70€ par personne. (Installation et location des verres, socle avec jeu de lumières et service)
- **Brioche du soir** : 1.10€ par personne.

*Tarifs TTC basés sur un TVA à 10%.*

### *Le règlement :*

Un chèque d'acompte d'un montant de 30% de la facture totale est demandé à la réservation et sera encaissé 30 jours avant la prestation.

Le restant dû sera à régler 3 jours après la prestation.

*Dans l'attente de fixer un rendez-vous afin d'élaborer votre repas.*

*Avec nos salutations gourmandes.*