



DOMAINE DU SEUDRE
2 Le Rail
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE
Tel : 05.46.70.91.26
www.domaineduseudre.com

Menu à 19€

Pain perdu façon forestière

ou

Terrine de poisson

ou

Salade de Chèvre chaud



Epaules de cochon à la broche

Poêlée de pommes de terre et légumes de saison

Fromages et salade

Mousse yaourt et citron vert ou

Coupe de glace Vanille et Fraises (selon la saison) ou

Tarte aux fruits de Saison

Café

Enfants moins de 12 ans : 11€ : idem adultes en $\frac{1}{2}$ portion

Arrhes : 6€/ personne

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.



DOMAINE DU SEUDRE
2 Le Rail
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE
Tel : 05.46.70.91.26
www.domaineduseudre.com

Menu à 24€

Cassolette d'escargots fricassés au Pineau, petits croutons et lardons

ou

Filet de Mulet, risotto et sauce aux herbes

ou

Croustillant de Confit de Canard

Suprême de Volaille farci aux champignons ou

Epaules de cochon à la Broche

Garniture de légumes



Fromages et salade

Gâteau au choix (suppl. 2€) ou

Panna cotta et son coulis de fruits de saison ou

Coulant au Chocolat et sa glace vanille ou

Crumble de fruits et sa glace

Café

Enfants moins de 12 ans : 13€ : idem adultes en $\frac{1}{2}$ portion

Arrhes : 8€/ personne

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.



DOMAINE DU SEUDRE
2 Le Rail
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE
Tel : 05.46.70.91.26
www.domaineduseudre.com

Menu à 30€

Tarte fine au chèvre, miel et thym, sur compotée de tomate ou d'endives
(selon saison) aux oignons

ou

Filets de cailles en brochettes aux épices fumées, mesclun de salade

ou

Méli-Mélo de poissons et coquillages du moment, sauce au Pineau des Charentes

Trou charentais

Suprême de Pintade fermière farci aux herbes, jus de volaille **ou**

Mignon de porc rôti à basse température **ou**

Epaule d'Agneau à la Broche

Garniture de légumes

Fromages et salade **ou**

Croustillant de fromages et salade

Entremet au choix **ou**

Assiettes de 3 desserts variés **ou**

Coulant aux 2 chocolats et sa glace caramel à la fleur de sel

Café

Enfants moins de 12 ans : 15€ : idem adultes en $\frac{1}{2}$ portion

Arrhes : 9€/ personne

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.



DOMAINE DU SEUDRE
2 Le Rail
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE
Tel : 05.46.70.91.26
www.domaineduseudre.com

Menu à 37€

Foie gras terrine maison au Pineau et son pain grillé au feu de bois **ou**
Pressée de Lapin aux tomates confites et Romarin

Pavé de Cabillaud, écrasée de pommes de terre aux éclats d'olives **ou**
Langoustines poêlées et magret fumé sur taboulé de chou fleur

Trou charentais

Filet de canard cuit au feu de bois

ou

$\frac{1}{2}$ Pigeon rôti, jus à la sauge
Garnitures de légumes

Fromages et salade **ou**

Aumônière de poire et fourme d'Ambert **ou** chèvre et salade

Assiette de 3 desserts variés **ou**

Déclinaison autour du Citron : Tartelette meringuée, Mousse au yaourt et
citron vert, Cake aux zestes confits, sorbet **ou**
Pièce Montée (suppl. 2€)

Café

Arrhes : 10€/ personne



Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.



DOMAINE DU SEUDRE
2 Le Rail
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE
Tel : 05.46.70.91.26
www.domaineduseudre.com

Menu à 49€

10 Croques en Bouche

$\frac{1}{2}$ Homard en multicolore de légumes et sa pince en verrine
Ou

Millefeuille de Foie gras poêlé aux Fruits de saison caramélisés

Trou Charentais

Filet de Bœuf grillé à la cheminée

Ou

Pièce de Veau en Brioche, jus à l'Estragon
Garnitures de saison de votre choix



Buffet de 7 Fromages affinés

Assiette de 4 Desserts variés **ou**
Pièce Montée et sa Nougatine **ou**
Assortiment de 3 Gâteaux

Café

Arrhes : 11€/ personne

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.



DOMAINE DU SEUDRE
2 Le Rail
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE
Tel : 05.46.70.91.26
www.domaineduseudre.com

Suggestions de garnitures de légumes :

- Pommes de terre poêlées au lard et à l'ail
- Gratin Dauphinois
- Pomme Anna
- Polenta crémeuse à la tomate confite et Romarin
- Ecrasée de pomme de terre au poireau
- Poêlée de Légumes en feuille de Brick
- $\frac{1}{2}$ Tomate snackée et Spaghettis de courgettes
- Flan de Carottes ou de légume de saison

Suggestions d'entremet ou gâteaux:

- Entremet aux 3 chocolats
- Fraisier
- Entremet caramel-crème brûlée
- Entremet chocolat-mandarine
- Entremet citron (biscuit sablé, crème citron, meringue à l'italienne)
- Gros Macaron parfum au choix (chocolat, pistache, caramel à la fleur de sel, citron, chocolat blanc-fraise, etc...)
- Entremet chocolat blanc-framboise
- Entremet exotique
- Entremet Vanille-Poire-Caramel
- Entremet Tutti-Frutti (biscuit sablé, mousse fromage blanc mascarpone, fruits de saison)
- Entremet Mont Blanc (Marron, cognac, Pruneau)

Menus enfants : 10€ : crudités, saucisses ou steak haché-frites, coupe de glace vanille et fraises **ou**

12€ : saumon mariné, viande et pommes sautées, coupe de glace vanille et fraises

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons, nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.



DOMAINE DU SEUDRE
2 Le Rail
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE
Tel : 05.46.70.91.26
www.domaineduseudre.com

Liste des différents Petits-fours salés possibles (Liste non exhaustive)



0.80€ pièce

- Toast de saumon mariné à la moutarde à l'ancienne,
 - Toast de rillettes de saumon-ricotta-basilic
 - Légumes crus et leurs sauces,
 - Crème de courgette,
 - Croustillant de chèvre au Chorizo,
 - Roulade de Magret séché au pruneau,
 - Cake au jambon et Champignons,
 - Chou garni aux Champignons,
 - Toast de mousse de canard,
 - Toast de hachis de courgettes aillées,
 - Tomates cerises caramélisées façon pomme d'Amour,
 - 3 Chouquettes salées ou sucrées,
 - Beignets de champignons,
 - Tortilla de Guacamole et Saumon,
 - Pousse-pousse au crabe et guacamole,
 - Brochette façon tomate-mozzarella,
 - Quiche,
 - Pizzas,
 - Pains surprises :
- (Garnitures : thon mayonnaise, jambon de Pays, fromage de chèvre frais et pâté) ...

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons, nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.

1.10€ pièce

Salés

- 
- 1 Huître au buffet avec citron et vinaigre à l'échalote,
 - Tourte feuilletée aux champignons et feta,
 - Gaspacho,
 - 2 Cagouilles en persillade,
 - Toast de foie gras terrine et confiture de figue,
 - Beignet de Crevette sauce aigre douce,
 - Foie gras poêlé à la Plancha et sa Chutney de Poire,
 - Sucette de foie gras,
 - Brochette d'aiguillette de canard au sésame,
 - Blinis de saumon mariné,
 - Brochette de Dinde au Tandoori et poivrons panée au sésame,
 - Rouget poêlé et multicolore de légumes,
 - Tartelette de légumes Croquants,
 - Stand de Jambon Serrano à la coupe,
 - Crème de Haricots coco et lard...

Sucrés 0.80€ pièce

- Macarons variés (1.10€)
 - Eclair au Café
 - Pousse-pousse sucré
- Tartelette au citron meringuée
- Verrine de Tiramisu aux fraises
 - Fondant au chocolat
 - Milk-shake...

Eau en carafes possibilité d'Evian et Badoit pour le repas : 2€ par personne

Pain de campagne en panières possibilité de Pain maison : 1€ par personne pour 2 petits pains

Fût de bière : 90€ le fût de 30l

Fruits pour la soirée : 70€ ou 90€ avec fontaine de chocolat

Nappage et Serviettes en Papier intissé couleur au choix (blanc, chocolat, champagne, bordeaux, ...)

Location de nappes en tissu : 12,50€ par nappe

Location de serviettes en tissu : 0,60€ par serviette

Location de Housses de chaises en tissu : 4.50€ la housse ttc nettoyage compris

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons, nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.



DOMAINE DU SEUDRE
2 Le Rail
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE
Tel : 05.46.70.91.26
www.domaineduseudre.com

Formules d'apéritifs (prix par personne)

Softs (jus de pommes et raisins fermier, Coca-cola)	2€ par enfant
Punch	2€
Kir ou rosé pamplemousse	3€
Soupe Champenoise	4€
Charentais (Pineau, Cognac-tonic, méthode traditionnelle)	6€
Champagne	9€

Formules de Vins (prix par personne)

Vins blancs

Chardonnay de pays charentais	2€
Sauvignon de Loire	4€
Petit Chablis	6€
Coteaux Languedoc moelleux	3€ ou 2€/verre
Coteaux du Layon	4€ ou 3€/verre
Pineau des Charentes	2€ le verre

Vins rosés

Rosé de pays charentais	2€
Vin de pays d'Oc rosé	3€
Mareuil rosé	3€

Vins rouges

Blaye « Château Maison Neuve »	3€
Saumur Champigny	4€
Bordeaux en fût de chêne	4€
Médoc château Pontac Gadet	6€

Forfait Eaux Minérales	2€
Champagne LIEBART-REGNIER brut ou $\frac{1}{2}$ sec	25€ la bouteille
Forfait Digestif	4 €

Au cas où vous souhaiteriez apporter vos vins nous appliquons un droit de bouchon de 4€ par personne ou 1€ pour le Champagne au dessert uniquement.

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons, nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.





DOMAINE DU SEUDRE
2 Le Rail
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE
Tel : 05.46.70.91.26
www.domaineduseudre.com

Brunch du Lendemain de 10h00 à 14h00 : 15€ par personne

Boissons chaudes (thé, café, chocolat, lait)
1 Viennoiserie par personne
(croissants, pains au chocolat, pains aux raisins)
Pain grillé, confiture, miel, beurre
Jus de pommes, raisin, vin rouge
Fruits frais, Jambon à la broche servi froid,
Salade de pâtes, Fromages



Repas du lendemain en buffet

17€

Cocktail maison
Buffet de crudités
Jambon à la broche ou moules marinières et/ou
éclade, garniture
Fromage, salade
Tartes de saison et salade de Fruits au sirop
Café, boissons



Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.