

The background of the entire page is a repeating pattern of stylized red leaves and flowers on a light yellow background. The leaves are various shapes, some simple and some more complex with multiple lobes. The flowers are also stylized, with some having many thin petals radiating from a center.

Restaurant

La Grenouillère à Vitré

02.99.75.34.52

[www.hotel-restaurant-lagrenouillere.com](http://www.hotel-restaurant-lagrenouillere.com)

[contact@lagrenouillere.bzh](mailto:contact@lagrenouillere.bzh)

Nos menus pour vos repas

Carte printemps été valable jusqu'au 30  
septembre 2024

(Sous réserve de disponibilité,  
selon arrivage et conjoncture)

La prise des menus se fait de préférence sur rendez-  
vous, merci de votre compréhension

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

### Les apéritifs au verre (12cl)

	Assis (1verre)	debout (2 verres)
Kir vin blanc ou breton	2.70€	3.30€
Kir impérial	3.70€	4.60€
Rosé pamplemousse	2.90€	3.50€
Soupe angevine	4.00€	5.50€
Punch	4.00€	5.50€
Sangria	4.00€	5.50€
Blue lagun	6.50€	8.00€
Cocktail alcoolisé 30 personnes maximum	6€50	
Adulte sans alcool = cocktail aux 3 fruits	2.70€	

### Les apéritifs à la bouteille

Champagne	40.00€
Crémant d'Alsace	21.50€
Mousseux (brut)	15.00€
Festillant (sans alcool)	12.00€

Nos apéritifs sont accompagnés de biscuits salés, mais vous pouvez y ajouter :

Les toasts : 3 chauds et 3 froids par personne 4.80€

(Assortiment selon saison, type feuilleté, champignon farci...)

Les mini brochettes : 4 par personne 4.80€

(Assortiment selon saison, ex : surimi ananas...)

Les verrines : 3 par personne 5.40€

(Assortiment selon saison, ex : crème reblochon-jambon sec et tomate confite)

Possibilité d'assortiment des trois choix à 7.50€ par  
personne (4 toasts, 1 verrines et 2 brochettes)

Menu à 28€

(Vins et café compris, 27.50€ sans fromage)

### ENTREES

Salade du chef

(Salade, crevettes, tomates confites, champignons,  
jambon de pays et croûtons)

Feta rôtie et ses légumes du soleil

Filet de lieu sauce chorizo

### PLATS

Poulet au curry (ou rôti classique)

Araignée de porc grillée et sa sauce moutarde

Pavé de saumon et sa sauce à l'oseille

### Fromages et Dessert

à choisir sur la carte à la fin du livret

Café

Vins

Blanc : Sauvignon

Rouge : côtes du Rhône OU Bordeaux

Menu à 32€50

(Vins et café compris, 31€50 sans fromage)

ENTREES

Salade terre et mer

(Salade, brochette de crevettes et St Jacques, poivrons farcies, magret de canard fumé et croûtons)

Gaspacho de tomate et truite fumée sur toasts

PLATS

Tajine de bœuf

Noix de jambon rôtie au miel

Corole de sole, sauce safran et ses petits légumes

Fromages et Dessert

à choisir sur la carte à la fin du livret

Café

Vins

Blanc : Sauvignon ou Alsace

Rouge : côtes du Rhône OU Bordeaux OU St Chinian

Menu à 36€

(Vins et café compris, 35€ sans fromage)

ENTREES

Salade César

(Salade, poulet, tomates séchées, parmesan, œufs durs,  
croûtons et sauce César)

Poêlée de noix de Saint Jacques

(4 ou 5 par personne selon la taille)

Foie gras « maison » et pains d'épices « maison »

PLATS

Filet mignon rôti et sa sauce poivre et miel

Suprême de volaille mariné au thym et citron

Choucroute de la mer et beurre blanc

Fromages et Dessert

à choisir sur la carte à la fin du livret

Café

Vins

Blanc : Sauvignon OU Alsace (Edelzwicker)

Rouge : St Chinian OU Bordeaux

Menu à 41€

(Vins et café compris, 40€ sans fromage)

ENTREES

Duo de brochettes de crevettes (12 par personne), sauce  
aigre douce

Salade périgourdine

(Salade, gésiers, jambon de pays, brésola et magret de canard  
fumé)

Brochette de Saint Jacques et sa sauce safran

PLATS

Carré d'agneau, sauce miel et romarin

Tournedos aux trois poivres

½ magret de canard, sauce pain d'épices

Fromages et Dessert

à choisir sur la carte à la fin du livret

Café

Vins

Blanc : Alsace (Pinot gris)

Rouge : St Chinian OU Bordeaux

Menu à 48€

(Vins et café compris, 47€ sans fromage)

ENTREES

Salade thaï au bœuf

Pavé de lotte, fondue de poireaux et lardons

Torsade de filet de sole, beurre citronné

PLATS

Blanquette de veau à la vanille

Souris d'agneau confite

Suprême de poulet, sauce curry vert et coco

Fromages et Dessert

à choisir sur la carte à la fin du livret

Café

Vins

Blanc : Alsace (Pinot gris)

Rouge : St Chinian OU Bordeaux

Menu Végétarien à 28€

(Vins et café compris, 27.50€ sans fromage)

ENTREES

Assiette de samossas de légumes et accras de morue

Saumon fumé et toasts

PLATS

Pané de blé, emmental et épinards

(Steak pané aux graines de millet, potiron et lin

Assiette de nouilles asiatiques sautées aux légumes

Pavé de saumon et riz aux petits légumes

Fromages et Dessert

à choisir sur la carte à la fin du livret

Café

Vins

Blanc : Sauvignon



## Rouge : côtes du Rhône OU Bordeaux

### Nos accompagnements

- haricots verts à l'ail et persil
- pommes de terre au four
- pommes de terre sarladaises
- gratin dauphinois
- Flan de champignons ou de carottes
- carottes et panais au miel
- purée de betterave
- riz aux petits légumes
- tomate farcie aux légumes et curry
- fricassée de champignons
- Frites « maison »
- asperge au lard
- endives braisées

### Nos gourmandises

- Chouquettes (du boulanger) 4 par personne 2€
- Trou normand 1.50€ la boule de glace par personne  
Ou 3.50€ avec l'alcool
- Mignardises sucrée 3 par personne 4.50€  
(profiterole, bavarois, mini tartelette, pana cotta et coulis...)

### Les fromages

- assortiment de 3 fromages sur lit de salade et vinaigrette  
(Camembert, Saint Nectaire et St Paulin)
- Croustillant (2 parts) au Camembert chaud sur lit de salade

-Chèvre chaud au miel sur lit de salade

## Les desserts

Les gâteaux :

-Monsieur Charles (entremet au chocolat sur un croquant au chocolat et biscuit) \*

-Fraisier ou Framboisier (selon saison)

-Bavarois (2 parfums possibles sur étage : fraise, framboise, poire et chocolat) \*

-Omelette norvégienne (2 parfums au choix : café, vanille, rhum raisins, caramel, fraise, chocolat)

-Entremet à la pistache et croquant au chocolat

-Entremet à la fraise et son insert à la rhubarbe

Les individuels :

-Rose blanche (chocolat blanc, vanille et insert aux fruits rouges) \*

-Tarte au citron revisitée (sous forme de verrine) \*

-Fondant au chocolat noir, cœur fruits rouges

-Tarte tatin, chantilly et glace vanille\*

-Pomme d'amour (mousse caramel, insert aux pommes flambées)

-Poire belle Hélène (selon saison) (poire pochée, sauce chocolat, glace vanille et tuile d'amande)

-Cappucino à la fraise (selon saison)

Composez votre assiette !

Assiette gourmande (supplément 2€) 3 desserts au choix : mini crème brûlée, profiterole, pana cotta caramel ou fruits rouges, mini fondant au chocolat, mini baba au rhum et boule de glace

## Menu Enfant 10€50

(Compris : une boisson type Coca Cola, Ice Tea)

### ENTREES

Cornet de jambon blanc macédoine  
Melon (selon saison)  
Feuilleté de jambon et fromage



### PLATS

Escalope de dinde ou Poisson pané  
ou Hamburger « maison » ou Pâtes à la  
carbonara ou Nuggets de poulet

Accompagné de pâtes ou frites « maison »

### DESSERT

Glace : « Pousse-pousse Haribo » OU dessert adulte

**Possibilité de prendre seulement le plat + dessert à 7€50**

## Menu bambin 6€50

Jambon blanc OU Escalope de dinde

Ou Poisson pané OU Steak haché « maison »  
OU Pâtes carbonara

### DESSERT



## Nos buffets froids ou chauds

### Buffet froid assis 21€50 par personne

Charcuterie, crudités, salade composées, terrine de poisson, viandes froides, chips

Pâtisseries ou Dessert à la carte

Vins rouge et rosé aux tonneaux, eau, jus de fruits, cidre et café

### Buffet d'entrées & mixed grill 28€50 par personne

Charcuterie, crudités, salade composées, terrine de poisson

Côtes d'agneau, poitrine, saucisse de Montbéliard, chipolatas, merguez grillées avec frites et haricots

(Possibilité de modifier avec ailes de poulet épicées ou nature)

Pâtisseries ou Dessert à la carte

Vins rouge et rosé aux tonneaux, eau, jus de fruits, cidre et café

### Cocktail dînatoire debout 24€50 par personne

2 verrines, 3 toasts froids et 3 toasts chauds, 2 brochettes, baguettes apéritives et cake salés suivi de Mignardises : bavarois, tartelettes, profiterole, ... etc

Kir, vin, eau, jus de fruits et café (supplément autre apéritif 3€)

## Les buffets chauds

Couscous            21€50 par personne

Agneau, merguez, poulet, servi avec du bordeaux, eau et café

Dessert à la carte sur le livret

Paëlla            21€50 par personne

Poulet et poisson, servie avec du bordeaux, eau et café

Dessert à la carte sur le livret

Ces formules sont des forfaits par personne, nous ne faisons pas de plat de « restes » à emporter. Idem pour les boissons

Autre plats            21€50 par personne

N'hésitez pas à soumettre vos envies type rougail saucisse, jambon à l'os ou choucroute servi avec vin, eau et café

Dessert à la carte sur le livret

Buffet Breton        15€ par personne

2 galettes saucisses frites (avec sauce) + 3 crêpes (confiture, miel, sauce chocolat ou sucre), servies avec eau, cidre et café

Rougail saucisse

Choucroute de la mer

N'hésitez pas à nous soumettre vos idées ou envies, nous pouvons toujours nous adapter !

### Votre décoration

Nous vous proposons des nappages en tissu couleur ivoire, bleu marine ou bordeaux. Nous proposons aussi des chemins de table. Vous avez la liberté d'apporter vos propres chemins de table. Vous pouvez décorer la salle la veille, selon les disponibilités

Différents plans de tables possibles : longues (minimum 8 personnes) ou rondes (petites jusqu'à 7 personnes et grandes jusqu'à 11 personnes)

Pour colorer votre soirée, nous vous proposons des lampes led de différentes couleurs : 6€ par lampe

### Les horaires

Début du repas le soir	maximum 21h
Fin	maximum 2h30
Début du repas le midi	maximum 13h30
Fin	maximum 17h
Fin de repas le soir – de 50 personnes	maximum 1h
Salle libéré	maximum 3h

### Les boissons après le repas :

Fût de bière 20L 190€ COCA COLA 2L 6€50 Cubis de rosé 5L 45€  
PERRIER 1L 4€50 € Jus de fruits 1L 4€50

Les boissons comprises dans les menus ne sont servies que pendant le repas et payantes après le café

Si vous souhaitez apporter des boissons pendant le repas, le droit de bouchon est de 5€50 par bouteille (75cl) ouverte

Si vous souhaitez apporter des boissons après le repas, une location de salle de 50€ de l'heure vous sera demandée