

Réception, Mariage (par respect de confidentialité, Tarifs sur demande)

Un lieu, une ambiance, des saveurs pour la réussite de votre soirée



La Gentilhommière ★★

635 rue Emile Glaizal 07290 SATILLIEU

Tél : +33 (0)4 75 69 23 23 - Fax: +33 (0)9 72 39 27 11

contact@la-gentilhommiere.com

www.la-gentilhommiere.com

Le Cocktail Verdure,

service en terrasse ou dans nos salons : « la Verrière », « Le Malpertuis », « Le Nant »

Durée de la prestation, 2h à 3h en fonction du nombre de personnes



Le Cocktail à l'ombre des catalpas

service dans le parc, supplément 600 €

Durée de la prestation, 2 à 3 h en fonction du nombre de personnes



Le Cocktail gourmand

10 pièces à choisir

Allumette fromage de chèvre et amandes effilées
Allumette au poisson
Allumette jambon et papikra
Allumette saucisse, moutarde à l'ancienne
Allumette tomate séchée et parmesan

Tartelette lardons
Tartelette aux fruits de mer
Tartelette crevettes et épinards
Tartelette morilles et ris de veau
Tartelette Châtaignes à la crème de foie gras
Tartelette boudin aux pommes
Tartelette tomate mozzarella

Pique brochette de moules
Pique brochette tomate basilic
Pique brochette melon/pastèque
Pique brochette pruneau/bacon
Pique brochette abricot/bacon
Pique brochette banane/bacon
Pique quenelle grillée et noix de pétoncle marinée au pesto
Pique filet de dinde mariné au citron vert
Pique petite saucisse grillée

Verrine frais de chèvre, lentilles vertes du Puy et tomate confite
Verrine quinoa parfumé citron vert, pistou à la roquette et basilic et œuf de saumon

Beurrek aux cèpes
Beurrek au comté
Bouchée forestière

Canapé au saumon fumé mariné à l'aneth
Canapé au fromage blanc et fines herbes
Canapé à la terrine aux petits légumes

à choisir, 1 pièce

Roulade de jambon cru farcie à la mousse de foie gras
Pain surprise au saucisson et jambon de l'Ardèche

Le Cocktail prestige

12 pièces à choisir

Canapé au saumon fumé mariné à l'aneth
Canapé au fromage blanc et fines herbes
Canapé à la terrine aux petits légumes

Tartelette lardons
Tartelette aux fruits de mer
Tartelette crevettes et épinards
Tartelette morilles et ris de veau
Tartelette Châtaignes à la crème de foie gras
Tartelette boudin aux pommes
Tartelette tomate mozzarella

Blinis maison à la farine de châtaignes et ses accompagnements du moment
(chèvre et œuf de caille/marrons/chiffonnade de saumon)

Verrine caviar d'aubergines, ricotta et coppa
Verrine quinoa parfumé citron vert, pistou à la roquette et basilic et œuf de saumon

à choisir, 1 pièce

Sucette de foie gras, pain d'épices et figues
Toast de pain de seigle et son escalope de foie gras poêlé et fleur de sel de guérande

à choisir, 2 pièces

Trilogie de légumes frites sur millefeuille (aubergines, courgettes, tomates)
Mini-gratin de ravioles du Royans
Bouchée aux escargots
Crevettes papillon panées au sésame et aux épices
Noix de Saint-Jacques sur ananas caramélisé aux épices

Allumette fromage de chèvre et amandes effilées
Allumette au poisson
Allumette jambon et papikra
Allumette saucisse, moutarde à l'ancienne
Allumette tomate séchée et parmesan

Pique brochette de moules
Pique brochette tomate basilic
Pique brochette melon/pastèque
Pique brochette pruneau/bacon
Pique brochette abricot/bacon
Pique brochette banane/bacon
Pique quenelle grillée et noix de pétoncle marinée au pesto
Pique filet de dinde mariné au citron vert
Pique petite saucisse grillée

➤ Les Mise en Bouche

Mise en bouche saison chaude

à choisir,

Soupe de melon et pastèque à la menthe, craquant surprise
Gaspacho , craquant surprise

Mise en bouche saison froide

Velouté de potiron, craquant surprise

Mise en bouche Nordique

Saumon mariné à l'aneth, Frite de polenta

Mise en bouche Homardine

Soupe de homard, tuile au sésame

Mise en bouche Velay

Consommé de lentilles, foie gras sur canapé

Après votre cocktail, nous vous invitons à composer votre repas avec les propositions qui suivent :

➤ Les Entrées

- ✓ Terrine de volaille aux petits légumes et médaillon de foie gras, petite verdure aux pignons de pin
- ✓ Bouquet d'asperges mousseline (en saison)
- ✓ Eventail de melon et copeaux de jambon de parme (en saison)
- ✓ Terrine de ris de veau aux cèpes, pétales de magret de canard, chiffonnade de salade parfumée à l'huile de noisette
- ✓ Galette de parmesan, saumon fumé, dés de saumon marinés à l'aneth, roll mopps et crevettes
- ✓ Foie gras maison sur toast, confiture d'oignons
- ✓ Vol au vent de dés de ris de veau aux champignons flambés au porto
- ✓ Duo : Foie gras pané au pain d'épices, poêlé
Foie gras maison cuit dans sa terrine
- ✓ Noix de ris de veau braisée aux cèpes et fèves sur son carré de feuilletage
- ✓ Fricassée de Saint-Jacques marinées au pesto, duo de gambas grillées
julienne de mangues, avocat et betteraves
- ✓ Poêlée de Saint-Jacques à la charlotte d'endives parfumée au zeste d'oranges

➤ Les poissons

- ✓ Flan de Saint-Jacques et basilic
- ✓ Filet de truite du Lignon beurre blanc
- ✓ Pavé de saumon sauce champagne
- ✓ Turban de sabre à la mousse de saumon, sauce langoustine
- ✓ Filet de daurade sauce citron
- ✓ Dos de cabillaud rôti à l'indienne
- ✓ Dariole de carrelet farcie à la mousse de poisson et sa compotée de tomates
- ✓ Pavé de sandre à l'infusion légère de vin rouge
- ✓ Médaillon de lotte au pistil de safran
- ✓ Roulade de sole farcie aux cèpes, sauce écrevisses
- ✓ Filet de bar rôti sur sa peau sauce aux salpicons de morilles
- ✓ Darne de turbot sauce béarnaise

➤ Les viandes

- ✓ **S**uprême de pintade de la Drôme jus aux cèpes
- ✓ **F**ricassée de canard aux fruits secs
- ✓ **L**onge de veau * braisée sauce paprika
- ✓ **G**igot d'agneau * mariné aux herbes et miel épicé dans sa croûte de brioche
- ✓ **C**uisse de canard confite par nos soins et ses châtaignes
- ✓ **F**aux-filet de bœuf * crème aux trois poivres
- ✓ **M**ignon de veau * en croûte au petit jus sauce aux salpicons de morilles
- ✓ **A**iguillettes de canard au miel et vinaigre balsamique
- ✓ **D**os de noisette d'agneau* farci aux châtaignes et pruneaux, jus parfumé aux senteurs d'ail
- ✓ **F**ilet de bœuf * au Saint-Joseph

* Pour une viande plus moelleuse, ces produits sont cuits à basse température

➤ **Les accompagnements**

En fonction du marché et du choix du menu, le Chef vous propose
2 accompagnements à choisir :

- Noisette de pommes dauphines Maison
- Pommes rissolées
- Riz sauvage
- Gratin dauphinois aux cèpes secs de nos sous-bois
- Quinoa saveur gourmande

- Mousse carottes au curry et mousse céleri
- Mousse courgettes saveur basilic
- Julienne de légumes craquants et jeunes pousses de soja
- Timbale de ratatouille parfumée aux herbes
- Flan aux épinards
- Fricassée de champignons (pleurotes, mousserons)
- Charlotte d'endives aux écorces d'oranges confite
- Fricassée de panais et topinambour
- Tian de légumes

➤ **L'assiette de fromages (service sur table)
ou le Buffet de fromages**

Notre établissement bénéficie
du label « **Maître restaurateur** »

- ✓ Nos poissons sont livrés par « Les jardins de la mer », Saint-Etienne
- ✓ Nos viandes (veau, bœuf, agneau) sont de production locale « Maison Rousson » à Preaux
- ✓ Les canards et foie gras viennent du Sud-ouest
- ✓ Nos légumes de saison sont livrés par des producteurs locaux
- ✓ Nos sorbets sont élaborés par TERRE ADELICE,
fabrique artisanale ardéchoise à saint-Saveur de Montagut

➤ Le dessert à la coupe

- ✓ **Assiette saveur** (service sur table)
1 pâtisserie + boule glacée
- ✓ **ou Assiette gourmande** (service sur table)
2 pâtisseries + boule glacée
- ✓ **ou Buffet de desserts**
2 pâtisseries + demi gâteaux ou macarons + boule glacée

Pâtisseries à choisir pour assiette saveur ou assiette Gourmande ou Buffet de desserts

- ✓ Royale au chocolat sur granité praliné
- ✓ Vacherin glacé sur coulis de framboises
- ✓ Tarte au chocolat
- ✓ Millefeuille à la mousseline de vanille de Madagascar
- ✓ Tarte au citron meringuée
- ✓ Tarte à l'orange meringuée (suivant saison)
- ✓ Tarte aux fraises (selon saison)
- ✓ Tarte aux framboises (selon saison)
- ✓ Tarte aux pommes
- ✓ Mousse poires caramel passion
- ✓ Mousse cassis chocolat blanc
- ✓ Entremet aux marrons

➤ **ou Le dessert à la pièce,** service sur table

- ✓ **Assiette prestige**
2 pièces dessert, une boule glacée
- ✓ **ou Assiette sucrée**
3 pièces dessert, une boule glacée

Pièces dessert individuelles à choisir pour assiette prestige ou assiette sucrée

Les classiques

- Crème brûlée
- Mi-cuit au chocolat
- Tartelette au citron
- Carré de Royale au chocolat
- Mini-tartelette du moment
(framboises/myrtilles)
- Crumble aux myrtilles et pommes

Les sucrés d'antan

- Petit chou chantilly
- Petit éclair chocolat
- Mini baba au rhum
- Soufflé glacé au grand-Marnier

Les Innovants

- Crème caramélisée aux saveurs de lentilles
- Verrine de fruits rouges et son sabayon à la fleur d'oranger
- Goûteux au potimarron et sa mousse légère de châtaignes acidulée de myrtilles
- Millefeuille au praliné travaillé à l'ancienne

La boule glacée à choisir

- | | | | |
|-----------------------|------------|---------------|----------|
| ▪ Caramel crème salée | cannelle | pain d'épices | pistache |
| ▪ Cerise griotte | cassis | Framboise | passion |
| ▪ Rhubarbe | châtaignes | fraise | verveine |

➤ **Café**

➤ **ou Café servi avec 1 macaron**

➤ Les boissons

✓ Forfait boisson à 12 €

Kir ou punch
Pot des Côteaux de l'Ardèche
Jus de fruits
Eaux minérales
Café

✓ Forfait boisson à 12 €

1 Côtes du Rhône pour 2
Jus de fruits
Eaux minérales
Café

✓ Forfait boisson à 16 €

Kir ou punch
1 Côtes du Rhône pour 2
Jus de fruits
Eaux minérales
Café

✓ Forfait boisson à 17€

1 Saint-Joseph pour 2
ou 1 Croze-Hermitage pour 2
Jus de fruits
Eaux minérales
Café

✓ Saint Péray ou Vin pétillant	22 €
✓ Champagne (remise de 10% pour un nombre supérieur à 30),	à partir de 48 €
✓ Carte des vins	sur demande
✓ Eaux	6 €
✓ Droit de bouchon <ul style="list-style-type: none">▪ Moins de 10 bouteilles, champagne fourni par l'hôtel▪ Sans service▪ Avec service	5 € par bouteille 8 € par bouteille

Pour toute réception ou mariage, le service est assuré jusqu'au café avec un maximum à 1h30, au-delà, disponibilité de la salle jusqu'à 5h du matin, sans service. Si service et permanence souhaités, majoration de 50 € l'heure par serveur.

à titre indicatif, quelques exemples pour votre réception



Cocktail Prestige
Mise en bouche Nordique
Gigot d'agneau mariné aux herbes et miel épicé dans sa croûte de brioche
Noisette de pommes dauphines maison, mousse carottes et céleri
Assiette gourmande
Forfait boisson

Cocktail gourmand
Foie gras maison sur toast, confiture d'oignons
Flan de Saint-Jacques et Basilic, quinoa saveur gourmande, tian de légumes
Café gourmand
Buffet de dessert
Forfait boisson



Cocktail Prestige
Filet de bœuf au Saint-Joseph,
Gratin dauphinois aux cèpes secs de nos sous-bois, flan aux épinards
Assiette de fromages
Assiette prestige
Forfait boisson

➤ **Les chambres,** tarif préférentiel pour une réservation garantie

de 0 à 10 chambres	Tarif affiché
de 10 à 20 chambres	75 €
Plus de 20 chambres	70 €
3ème personne	+ 10 €
4ème personne	+ 10 €
Petit déjeuner en sus	12 €

➤ **pour le repas du dimanche servi sous forme de buffet**

✓ **Brunch**

- Plateau de charcuterie
(Jambon blanc, saucisson, pâté de campagne)
- Salade verte
- Taboulé
- Plateau de fromages
- Fruits de saison
- Côtes du Ventoux en pichet et café

✓ **Brunch**

- Plateau de charcuterie
(Jambon cru, saucisson, jambonnette)
- Terrine de lapin et Terrine de légumes
- Salades assorties
- Plateau de fromages
- Tarte aux pommes et corbeille de fruits
- Côtes du Ventoux en pichet et café