



L'ORANGERIE
DU CHATEAU DE L'EPINAY

L'Orangerie
RESTAURANT

GROUPE ET SEMINAIRE

Nos formules repas

Formule Déjeuner :

Entrée, Plat ou Plat, Dessert au choix 35€
(30€ par personne pour un menu unique pour l'ensemble des convives)

Menu Séminaire :

Entrée, Plat et Dessert au choix 45€
(40 € par personne pour un menu unique pour l'ensemble des convives)

Menu avec Accord Vin :

Entrée, Plat, Dessert au choix accompagné d'un verre de vin 55€ par personne
(50€ par personne pour un menu unique pour l'ensemble des convives)



Formule Cocktail debout :

Assortiment de mise en bouche salé et sucré
40€ par personne hors boissons

Formule Cocktail et repas :

4 Mises en bouche, une coupe de crémant, plat et dessert au choix 60€ par personne
(55€ par personne pour un menu unique pour l'ensemble des convives)

Formule Complète :

2 Mises en bouche, cocktail angevin, entrée, plat, dessert au choix ainsi qu'un verre de vin
80 €
(75 € par personne pour un menu unique choisi à l'avance pour l'ensemble des convives)



ENTRÉES

*Les plats sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages*

Assiette terre & mer Anguille de Loire fumée
“Le Fumoir” et foie gras de canard maison sur
toast de pain d’épices, confiture de figues

Burrata crémeuse déposée sur un délicat
crème de poivrons rôties, accompagnée de
pickles croquants et de fines tranches de speck
italien.*

Bruschetta accompagnée de guacamole
maison, de saumon fumé au bois de hêtre “le
fumoir” sur une fine tranche de pain
légèrement grillée*

Polpo & patate salade de poulpe grillé et
pommes de terre fondantes, accompagnée
d’olives noires et de persil frais, sublimée par
une vinaigrette au citron, vive et délicatement
acidulée

Carpaccio de bresaola, fines tranches de bœuf
séché, copeaux de parmesan, roquette sauvage
et tomates confites à l’huile d’olive, ponctuées
d’une crème de balsamique

*Option végétarienne possible



PLATS

*Les plats sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages*

Tendre filet de boeuf d'origine charolaise accompagné de frites maison, dorées et croustillantes ou d'une poellé de légumes
Sauce au choix : poivre ou gorgonzola

Cuisse de canard confite, rôtie à la perfection accompagnée d'un écrasé de pommes de terre onctueux et généreusement relevé d'un de jus de viande aux champignons

Aubergine alla parmigiana sauce tomate maison aux notes de basilic frais, fondant de mozzarella, scamorza fumée, tomates grappes roties et chips de parmesan affinés



Filet de bar nappé d'une sauce façon beurre Nantais et accompagné d'une farandole de légumes de saison, délicatement poêlés

Salade César cœurs de salade croquants, poulet pané croustillant, sauce crémeuse au parmesan, copeaux de parmesan et croûtons dorés aux herbes.

*Option végétarienne possible



DESSERTS

*Les plats sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages*

Assiette de 4 fromages affinés
accompagnée de confiture de figues

Précieux aux chocolat, délicate
feuillantine pralinée, enveloppée d'un
biscuit cacao, renfermant une onctueuse
mousse chocolatée et un cœur fondant
de caramel au beurre salé

Tiramisu traditionnel, l'incontournable
douceur italienne : biscuits imbibés de
café, crème mascarpone onctueuse et
voile de cacao

Panna cotta à la vanillée, nappée
d'un onctueux caramel au beurre
salé maison et accompagnée d'une
fine nougatine finement
croustillante

Crème brûlée délicatement parfumée
à la fève de tonka et figues fraîche du
verger délicatement caramélisées

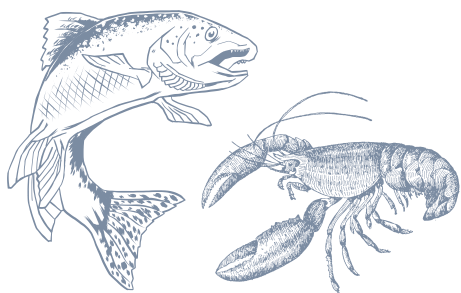
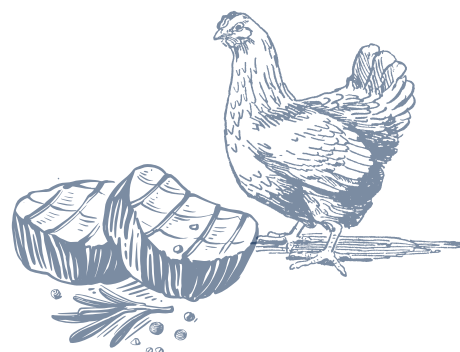
GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Mangue, Framboise, citron, caramel,
Vanille, Chocolat, noix de coco et Fior
di Latte

Fournisseurs

*NOUS TRAVAILLONS EXCLUSIVEMENT AVEC DES
FOURNISSEURS LOCAUX, AFIN DE GARDER LA FRAÎCHEUR DE
NOS PRODUITS.*

Nous sélectionnons nos viandes et volailles auprès de producteurs locaux. Ces fournisseurs privilégient des viandes d'origine française, garantissant qualité et traçabilité.



Tous nos poissons et crustacés sont soigneusement sélectionnés par nos producteurs régionaux.

Chaque jour, nos jardiniers récoltent avec soin tous nos légumes du potager. Nous nous fournissons aussi auprès des maraîchers du Maine et Loire.

