

Best Western La Gentilhommière



BP 11 07290 Satillieu
Tel 04-75-69-23-23 Fax 04-75-34-91-92
Www.la-gentilhommiere.com
hotgen@wanadoo.fr

Réception, Mariage



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



Apéritif Cocktail

Formule n°1 à 5.5 €

Durée maximum 1 heure

3 feuilletés(jambon, fromage, anchois)
1 pièce chaude
1 pièce froide

Formule n° 2 à 10 €

Durée maximum 2 heures

3 feuilletés (jambon, fromage, anchois)
3 pièces chaudes
3 pièces froides
1 verrine

Formule n° 3 à 15 €

Durée maximum 2h30

3 feuilletés (jambon, fromage, anchois)
4 pièces chaudes
4 pièces froides
3 verrines ou exotiques

Les pièces chaudes

Bouchées aux escargots
Petites saucisses en brioche
Mini pizzas
Mini quiche lorraine
Mini quenelles
Mini croque-monsieur
Beureck au parmesan
Beureck aux cèpes
Tartelette de boudin aux pommes
Tartelettes aux poireaux
Tartelettes aux crevettes
Tartelettes aux épinards
Bouchées forestières
Crevettes papillon aux épices
Pruneaux au bacon
Pruneaux aux amandes
Gougère au fromage
Banane au bacon
Filet de dinde pané grillé au sésame
Marrons au lard
Marrons grillés
Petite friture

Les pièces froides

Pain surprise au saucisson et jambon de l'Ardèche
Brochettes de moules
Pique tomate mozzarella
Endives au roquefort
Canapé au saumon fumé
Canapé au pâté de foie
Canapés aux oeufs de lumps
Dés de melon
Roulade de Jambon cru farcie à la mousse de canard
Canapé à la mousse de poisson
Canapé fines herbes et fromage blanc

Les verrines

Tomate confite au guacamole

Mousse de jambon et tapenade

Mousse de chèvre et caviar d'aubergines

Saumon fumé, crème basilic

Les Mise en Bouche

Mise en bouche de saison à 6 euros

Gaspacho , craquant surprise
Ou
Velouté de potiron, craquant surprise

Mise en bouche à 8 euros

Nordique : Saumon mariné à l'aneth
Frite de polenta

Mise en bouche à 10 euros

Homardine : Soupe de homard, tuile au sésame
Ou
Velay : Consommé de lentilles, foie gras sur canapé

Les entrées

Terrine de volaille aux petits légumes et médaillon de foie gras, petite verdure réhaussée aux pignons de pin	10 €
Bouquet d'asperges mousseline (en saison)	11 €
Eventail de melon et copeaux de jambon de parme (en saison)	12 €
Terrine de ris de veau aux cèpes, pétales de magret de canard, chiffonnade de salade parfumée à l'huile de noisette	13 €
Galette de parmesan, saumon fumé, dés de saumon marinés à l'aneth, roll mops et crevettes	15 €
Terrine de foie gras Maison sur toast, confiture d'oignons	16 €
Vol au vent de dés de ris de veau aux champignons flambés au porto	18 €
Duo: foie gras pané au pain d'épices, poêlé foie gras maison cuit dans sa terrine	20 €
Noix de ris de veau braisée aux cèpes et fèves sur son carré de feuilletage	21 €
Fricassée de queues de langoustines déglacées au cidre sur lit d'épinards	21 €
Poêlée de Saint-Jacques à la charlotte d'endives parfumée au zeste d'oranges	23 €

Tous les produits travaillés sont frais

Les poissons

Flan de Saint-Jacques et basilic	12 €
Filet de truite du Lignon beurre blanc	11 €
Pavé de saumon sauce champagne	12 €
Turban de sabre à la mousse de saumon, sauce langoustine	12 €
Filet de daurade sauce citron	12 €
Dos de cabillaud rôti à l'indienne	13 €
Dariole de carrelet farcie à la mousse de poisson et sa compotée de tomates	13 €
Pavé de sandre à l'infusion légère de vin rouge	13 €
Médailon de lotte au pistil de safran	16 €
Roulade de sole farcie aux cèpes, sauce écrevisses	18 €
Filet de bar rôti sur sa peau sauce aux salpicons de morilles	20 €
Darne de turbot sauce béarnaise	21 €

Tous les produits travaillés sont frais

Les viandes

Suprême de pintade de la Drôme jus aux cèpes	11 €
Fricassée de canard aux fruits secs	11 €
Longe de veau braisé sauce paprika	11 €
Gigot d'agneau mariné aux herbes et miel épicé dans sa croûte de brioche	14 €
Cuisse de canard confite par nos soins et ses châtaignes	14 €
Faux-filet de bœuf, crème aux trois poivres	14 €
Mignon de veau en croûte au petit jus sauce aux salpicons de morilles	14 €
Aiguillettes de canard au miel et vinaigre balsamique	14 €
Dos de noisette d'agneau farci aux châtaignes et pruneaux, jus parfumé au senteur d'ail	14 €
Filet de bœuf au Saint-Joseph	20 €

Tous les produits travaillés sont frais

L'assiette de fromage

4 €

Les desserts

Assiette saveur (service sur table)

6 €

1 pâtisserie + 1 sorbet ou glace

Assiette gourmande (service sur table) **9 €**

2 pâtisseries + sorbet ou glace

Buffet de desserts

14 €

3 desserts + demi gâteaux ou macarons + corbeille de fruits

Café

2.50 €

Café servi avec 1 macaron 4 €

Dessert à choisir

Royale au chocolat sur granité praliné

Vacherin glacé sur coulis de framboises

Tarte au chocolat

Millefeuille

Tarte au citron meringuée

Tarte à l'orange meringuée (suivant saison)

Tarte aux fraises (en saison)

Tarte aux framboises (suivant saison)

Tarte aux pommes

Mousse poires caramel passion

Mousse cassis chocolat blanc

Entremet aux marrons

Forfait boisson à 12 €

Kir ou punch
Pot des coteaux de l'Ardèche
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 12 €

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 45 €
Carte des vins	sur demande
Eaux	4 €

Droit de bouchon

Moins de 10 bouteilles, champagne fourni par l'hôtel
sans service, 5 € par bouteille
avec service, 7 € par bouteille

Les buffets

Buffet à 52 €

servi à l'apéritif :

Feuilletés au jambon
Allumettes au fromage
Brochettes de moules
Canapés au saumon fumé et crevettes
Pruneaux au bacon
Feuilletés aux escargots
Petites saucisses grillées
Mini criques ardéchoises

en self service:

BUFFET DE CHARCUTERIE

Jambon cru, saucisson, jambonnette, griotton

BUFFET DE CRUDITES

Tomates, terrine de poisson, melon, radis,
macédoine, taboulé, betteraves

Saumon en bellevue
Rôti de boeuf froid

Fromage

Deux pâtisseries
Fruits

Kir

Vin des Côteaux de l'Ardèche
Café

Buffet à 64 €

servi à l'apéritif :

Feuilletés au jambon
Allumettes au fromage
Brochettes de moules
Canapés au saumon fumé et crevettes
Pruneaux au bacon
Feuilletés aux escargots
Petites saucisses grillées
Mini criques ardéchoises

en self service:

BUFFET DE CHARCUTERIE

Jambon cru, saucisson, jambonnette, griotton

BUFFET DE CRUDITES

Tomates, terrine de poisson, melon, radis,
macédoine, taboulé, betteraves

Servi à table:

Faux-filet en brioche
ou

Escalope de saumon beurre blanc

Bouquetière de légumes

en self service:

Fromage

Deux pâtisseries
Fruits

Kir

Vin des Côteaux de l'Ardèche
Café

**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 € de l'heure par
serveur.**

Brunch à 16 €

pour le repas du dimanche
servi sous forme de buffet

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

Les chambres

Tarif pour 1 ou 2 personnes
pour 2 nuits maximum: vendredi et samedi

de 0 à 10 chambres	Tarif affiché
de 10 à 20 chambres	70 €
Plus de 20 chambres	65 €
3ème personne	+ 8 €
4ème personne	+ 6 €
Petit déjeuner en sus	10 €

**Pour vous aider à préparer votre soirée
Mariage ou Réception,
Ci-dessous différentes suggestions**

Suggestion

Apéritif Cocktail formule n°2 à 10 €

Mise en bouche de saison à 6 €

Longe de veau braisé, sauce paprika à 11 €

Assiette de fromages à 4 €

Assiette saveur à 6 €

Forfait boisson 12 €

TOTAL 49 € + Champagne

Suggestion

Apéritif Cocktail formule n° 2 à 10 €

Mise en bouche Nordique à 8 €

Mignon de veau en croûte au petit jus,
sauce aux salpicons de morilles à 14 €

Assiette de fromages à 4 €

Buffet de dessert à 14 €

Café à 2.50 €

Forfait boisson à 17 €

TOTAL 69.50 € + Champagne

Pour vous aider à préparer votre soirée Mariage ou Réception, Ci-dessous différentes suggestions

Suggestion

Cocktail formule n°2 à 10 €

Flan de Saint-Jacques et basilic à 12 €

Faux filet de bœuf, crème aux trois poivres à 14 €

Assiette de fromages à 4 €

Assiette gourmande à 9 €

Café avec macaron à 4 €

TOTAL 53 € + vin + Champagne

Suggestion

Apéritif Cocktail formule n° 3 à 15€

Mise en bouche Nordique à 8 €

Mignon de veau en croûte au petit jus,
sauce aux salpicons de morilles à 14 €

Assiette de fromages à 4 €

Buffet de dessert à 14 €

Café à 2.50 €

Forfait boisson à 17 €

TOTAL 74.50 € + Champagne

Suggestion

Apéritif Cocktail formule n°3 à 15 €

Gigot d'agneau mariné aux herbes et miel épicé
dans sa croûte de brioche à 14 €

Assiette de fromages 4 €

Buffet de dessert à 14 €

Café à 2.50 €

1 Saint-Joseph pour 2 personnes 12 €

TOTAL 61.50 € + Champagne