

Au cœur d'une **maison religieuse du XIXème** et son parc arboré de **12 ha**, le Relais Le Bocage est le lieu idéal pour se rassembler :

RESTAURATION : 3 salles de restauration - 350 couverts

► Ouvert tous les midis, dimanche inclus

HEBERGEMENT : jusqu'à 200 couchages

● 28 chambres confortables (TV & wifi) **56 couchages**

● 37 chambres standards **126 couchages**

► Gîte familiale 2 à 6 personnes avec jardin privatif

SEMINAIRE : 10 salles de réunion modulables

► 1 salle de fitness

► 2 chapelles

Relais Le Bocage



2 rue de Mausson – 53220 PONTMAIN

02.43.30.26.00 / relais.bocage@wanadoo.fr

www.relaislebobage.com

PONTMAIN



FAMILLE / GROUPE :

CONTACT :

TÉL :

E-MAIL :

DATE : DÉJEUNER DU

HEURE D'ARRIVÉE :

SALLE ET DISPOSITION DES TABLES SOUHAITÉES :

OPTION DE RÉSERVATION JUSQU'AU :

ARRHES versées le (30% à la réservation) :

Effectif total :

Dont menu adulte :

Dont menu enfant :

MENU À 22 €*

*Menu unique pour tous : Entrée – Plat – Dessert / Boissons et fromage en supplément / Service à l'assiette

APÉRITIF - EN SUPPLÉMENT SUR RÉSERVATION

(A préciser à la réservation : service assis ou debout)

Forfait kir cassis - pêche ou kir breton & biscuits salés : **3.00 €**

Forfait kir pétillant & ses 3 feuilletées chauds : **5.00 €**

ENTRÉE

Assiette de jambon de pays, figues et copeaux de parmesan

Salade mesclun et saucisse de Morteau briochée à l'ail et au basilic

Corolle de sole tropicale sur darphin de pomme de terre, sauce vin blanc

PLAT

Filet de Limande au beurre citronné façon meunière

Confit de canard sauce miel et thym

Filet mignon de porc au jus corsé

ACCOMPAGNEMENT

(2 choix maximum)

Frites – Pommes sarladaises – Pommes vapeur – Riz pilaf

Fagot de haricots verts – Tomate provençale

FROMAGE - EN SUPPLÉMENT SUR RÉSERVATION

Assiette de fromages les 3 normands (Camembert, Pont l'Evêque, Livarot) & salade : **4.00 €**

DESSERT

Profiterole géante au chocolat chaud

Tartelette crumble aux pommes

Gâteau mousse (poirier, fraisier, framboisier ou pêcher suivant la saison) **

**Les sauces peuvent être modifiées sur demande lors de la réservation.*

***Présentation possible pour marquer vos événements.*

MENU ENFANT : 10.50 €*

*Enfant moins de 10 ans / Sur réservation uniquement

Steak haché OU Nuggets + Accompagnement sans légumes - Dessert OU Glace - Jus d'orange en carafe

CARTE DES BOISSONS

Sur réservation OU Choix des consommations et vins à la carte le jour de votre évènement selon disponibilités

SOFTS

Sirop à l'eau 25 cl	2.00 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme 25 cl	3.00 €
Coca cola 33 cl	3.50 €
Schweppes	3.50 €
Ice Tea 25 cl	3.50 €
Limonade bio 25 cl (suppl. Sirop : 0.20 €)	3.00 €
Perrier 33 cl (suppl. Sirop : 0.20 €)	3.00 €
Plancoët 50 cl	4.00 €
Placoët 100 cl	5.00 €
Plancoët fines bulles 50 cl	4.50 €
Plancoët fines bulles 100 cl	5.50 €

BIÈRES

Heineken 25 cl	4.00 €
Leffe Blonde 33 cl	5.00 €

APÉRITIFS

Kir Breton, Kir Cassis ou Pêche 12 cl	3.00 €
Rosé pamplemousse 12 cl	3.00 €
Suze, Porto Rouge 4 cl	4.00 €
Muscat, Pommeau 4 cl	4.00 €
Martini Blanc ou Rouge 4 cl	4.00 €
Ricard 2 cl	5.00 €
Whisky 4 cl	5.00 €

CAFÉTERIE

Café	2.00 €
Café double	2.50 €
Café au lait, Décaféiné	2.50 €
Infusion, Thé	2.50 €
Chocolat chaud	2.50 €

VINS

VINS ROUGES	75 cl	37.5 cl
Vallée de la Loire		
- Saint Nicolas de Bourgueil	13.50 €	7.95 €
- Chinon	17.50 €	11.50 €
- Saumur Champigny	19.50 €	11.80 €
Bordelais		
- Médoc	19.50 €	---
VINS ROSÉS		
- Cabernet d'Anjou	12.95 €	9.50 €
- Côtes de Provence	17.50 €	9.50 €

VINS BLANCS SECS

- Muscadet	14.50 €	---
- Chardonnay	18.90 €	14.25 €
- Entre-deux-mers	18.90 €	---
- Riesling	19.90 €	---

VINS ET CIDRE EN CARAFE

Vins rouge, blanc, rosé – Cidre brut	
- Verre de vin ou cidre	3.00 €
- Carafe 25 cl	4.50 €
- Carafe 50 cl	7.50 €
- Carafe 75 cl	11.00 €

VINS EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNE

Sur commande uniquement		
- Royal Saint-Charles	14.40 €	---
- Saumur Chapin Landais	22.50 €	---
- Vouvray	23.75 €	---
- Champagne Chassenay d'Arce	54.75 €	---

Service compris – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Les bouteilles entamées ne sont pas conservées (sauf cidre consigné).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Confirmation de réservation à réception des arrhes (30% du montant total)
- Le choix du menu (unique pour tous – sauf restriction alimentaire à signaler) ainsi que le nombre de convives sont à nous confirmer au plus tard 15 jours avant votre évènement.

Au cœur d'une **maison religieuse du XIXème** et son parc arboré de 12 ha, le Relais Le Bocage est le lieu idéal pour se rassembler :

RESTAURATION : 3 salles de restauration - 350 couverts

► Ouvert tous les midis, dimanche inclus

HEBERGEMENT : jusqu'à 200 couchages

● 28 chambres confortables (TV & wifi) *56 couchages*

● 37 chambres standards *126 couchages*

► Gîte familiale 2 à 6 personnes avec jardin privatif

SEMINAIRE : 10 salles de réunion modulables

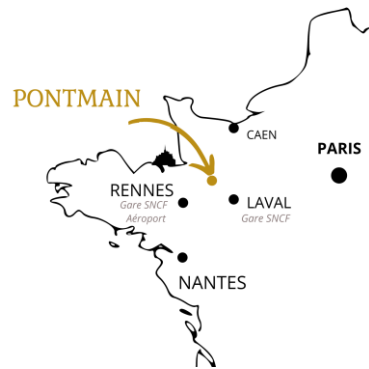
► 1 salle de fitness

► 2 chapelles

Relais Le Bocage



2 rue de Mausson – 53220 PONTMAIN
02.43.30.26.00 / relais.bocage@wanadoo.fr
www.relaisleboitage.com



FAMILLE / GROUPE :

CONTACT :

TÉL :

E-MAIL :

DATE : DÉJEUNER DU

HEURE D'ARRIVÉE :

SALLE ET DISPOSITION DES TABLES SOUHAITÉES :

OPTION DE RÉSERVATION JUSQU'AU :

ARRHES versées le (30% à la réservation) :

Effectif total :

Dont menu adulte :

Dont menu enfant :

MENU À 28 €*

*Menu unique pour tous : Entrée – Plat – Dessert / Boissons et fromage en supplément / Service à l'assiette

APÉRITIF - EN SUPPLÉMENT SUR RÉSERVATION

(A préciser à la réservation : service assis ou debout)

Forfait kir cassis - pêche ou kir breton & biscuits salés : **3.00 €**

Forfait kir pétillant & ses 3 feuilletées chauds : **5.00 €**

ENTRÉE

Terrine de foie gras « maison » farci aux figues – Pains d'épices

Blanc de neige au saumon fumé, sauce au vin blanc

Pain perdu brioché à la viande de grison et tomate confite

PLAT

Entrecôtes entière rôtie au beurre de Paris (préciser les cuissons, sinon cuisson à point pour tous)

Corolle de sole tropicale sur darphin de pomme de terre, sauce vin blanc

Suprême de pintade rôtie, sauce Vallée d'Auge aux morilles

ACCOMPAGNEMENT

(2 choix maximum)

Frites – Gratin dauphinois – Pommes grenaille – Riz pilaf

Fagot de haricots verts – Tomate provençale – Haricot vert aux lardons et marrons

FROMAGE - EN SUPPLÉMENT SUR RÉSERVATION

Plateau de fromages les 3 normands (Camembert, Pont l'Evêque, Livarot) & salade : **4.00 €**

DESSERT

Nougat glacé et coulis de fruits exotiques

Tartelette crumble aux pommes tièdes et glace vanille

Gâteau mousse (poirier, fraisier, framboisier ou pêcher suivant la saison) **

**Les sauces peuvent être modifiées sur demande lors de la réservation.*

***Présentation possible pour marquer vos événements.*

MENU ENFANT : 10.50 €*

*Enfant moins de 10 ans / Sur réservation uniquement

Steak haché OU Nuggets + Accompagnement sans légumes - Dessert OU Glace - Jus d'orange en carafe

CARTE DES BOISSONS

Sur réservation OU Choix des consommations et vins à la carte le jour de votre évènement selon disponibilités

SOFTS

Sirop à l'eau 25 cl	2.00 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme 25 cl	3.00 €
Coca cola 33 cl	3.50 €
Schweppes	3.50 €
Ice Tea 25 cl	3.50 €
Limonade bio 25 cl (suppl. Sirop : 0.20 €)	3.00 €
Perrier 33 cl (suppl. Sirop : 0.20 €)	3.00 €
Plancoët 50 cl	4.00 €
Placoët 100 cl	5.00 €
Plancoët fines bulles 50 cl	4.50 €
Plancoët fines bulles 100 cl	5.50 €

BIÈRES

Heineken 25 cl	4.00 €
Leffe Blonde 33 cl	5.00 €

APÉRITIFS

Kir Breton, Kir Cassis ou Pêche 12 cl	3.00 €
Rosé pamplemousse 12 cl	3.00 €
Suze, Porto Rouge 4 cl	4.00 €
Muscat, Pommeau 4 cl	4.00 €
Martini Blanc ou Rouge 4 cl	4.00 €
Ricard 2 cl	5.00 €
Whisky 4 cl	5.00 €

CAFÉTERIE

Café	2.00 €
Café double	2.50 €
Café au lait, Décaféiné	2.50 €
Infusion, Thé	2.50 €
Chocolat chaud	2.50 €

VINS

VINS ROUGES

Vallée de la Loire

- Saint Nicolas de Bourgueil	13.50 €	7.95 €
- Chinon	17.50 €	11.50 €
- Saumur Champigny	19.50 €	11.80 €

Bordelais

- Médoc	19.50 €	---
---------	---------	-----

VINS ROSÉS

- Cabernet d'Anjou	12.95 €	9.50 €
- Côtes de Provence	17.50 €	9.50 €

VINS BLANCS SECS

- Muscadet	14.50 €	---
- Chardonnay	18.90 €	14.25 €
- Entre-deux-mers	18.90 €	---
- Riesling	19.90 €	---

VINS ET CIDRE EN CARAFE

Vins rouge, blanc, rosé – Cidre brut

- Verre de vin ou cidre	3.00 €
- Carafe 25 cl	4.50 €
- Carafe 50 cl	7.50 €
- Carafe 75 cl	11.00 €

VINS EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNE

Sur commande uniquement

- Royal Saint-Charles	14.40 €	---
- Saumur Chapin Landais	22.50 €	---
- Vouvray	23.75 €	---
- Champagne Chassenay d'Arce	54.75 €	---

Service compris – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Les bouteilles entamées ne sont pas conservées (sauf cidre consigné).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Confirmation de réservation à réception des arrhes (30% du montant total)
- Le choix du menu (unique pour tous – sauf restriction alimentaire à signaler) ainsi que le nombre de convives sont à nous confirmer au plus tard 15 jours avant votre évènement.

Au cœur d'une **maison religieuse du XIXème** et son parc arboré de **12 ha**, le Relais Le Bocage est le lieu idéal pour se rassembler :

RESTAURATION : 3 salles de restauration - 350 couverts

► Ouvert tous les midis, dimanche inclus

HEBERGEMENT : jusqu'à 200 couchages

● 28 chambres confortables (TV & wifi) **56 couchages**

● 37 chambres standards **126 couchages**

► Gîte familiale 2 à 6 personnes avec jardin privatif

SEMINAIRE : 10 salles de réunion modulables

► 1 salle de fitness

► 2 chapelles

Relais Le Bocage



2 rue de Mausson – 53220 PONTMAIN

02.43.30.26.00 / relais.bocage@wanadoo.fr

www.relaislebobage.com

PONTMAIN



FAMILLE / GROUPE :

CONTACT :

TÉL :

E-MAIL :

DATE : DÉJEUNER DU

SALLE ET DISPOSITION DES TABLES SOUHAITÉES :

OPTION DE RÉSERVATION JUSQU'AU :

ARRHES versées le (30% à la réservation) :

HEURE D'ARRIVÉE :

Effectif total :

Dont menu adulte :

Dont menu enfant :

MENU À 33 €*

*Menu unique pour tous : Entrée – Plat – Dessert / Boissons et fromage en supplément / Service à l'assiette

APÉRITIF - EN SUPPLÉMENT SUR RÉSERVATION

(A préciser à la réservation : service assis ou debout)

Forfait kir cassis - pêche ou kir breton & biscuits salés : **3.00 €**

Forfait kir pétillant & ses 3 feuilletées chauds : **5.00 €**

ENTRÉE

Terrine de foie gras « maison » farci aux figues, pain d'épices

Nuage de saumon fumé en chaud et froid sauce champenoise

Salade landaise au magret fumé, gésiers, foie gras et croûtons de pain d'épices

PLAT

Filet de bœuf à la crème de morilles

Magret de canard sauce miel et thym

Cassolette de joue de lotte aux noix de Saint-Jacques

ACCOMPAGNEMENT

(2 choix maximum)

Gratin dauphinois – Pommes grenaille – Riz pilaf – Fagot d'asperges au lard

Fagot d'haricots verts – Tomate provençale – Haricots verts aux lardons et marrons

FROMAGE - EN SUPPLÉMENT SUR RÉSERVATION

Assiette de fromages les 3 normands (Camembert, Pont l'Evêque, Livarot) & salade : **4.00 €**

DESSERT

Nougat glacé et coulis poivrons framboise

Moelleux coulant au chocolat, coulis d'abricot à la bergamote

Gâteau mousse (poirier, fraisier, framboisier ou pêcher suivant la saison) **

**Les sauces peuvent être modifiées sur demande lors de la réservation.*

***Présentation possible pour marquer vos événements.*

MENU ENFANT : 10.50 €*

*Enfant moins de 10 ans / Sur réservation uniquement

Steak haché OU Nuggets + Accompagnement sans légumes - Dessert OU Glace - Jus d'orange en carafe

CARTE DES BOISSONS

Sur réservation OU Choix des consommations et vins à la carte le jour de votre évènement selon disponibilités

SOFTS

Sirop à l'eau 25 cl	2.00 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme 25 cl	3.00 €
Coca cola 33 cl	3.50 €
Schweppes	3.50 €
Ice Tea 25 cl	3.50 €
Limonade bio 25 cl (suppl. Sirop : 0.20 €)	3.00 €
Perrier 33 cl (suppl. Sirop : 0.20 €)	3.00 €
Plancoët 50 cl	4.00 €
Placoët 100 cl	5.00 €
Plancoët fines bulles 50 cl	4.50 €
Plancoët fines bulles 100 cl	5.50 €

BIÈRES

Heineken 25 cl	4.00 €
Leffe Blonde 33 cl	5.00 €

APÉRITIFS

Kir Breton, Kir Cassis ou Pêche 12 cl	3.00 €
Rosé pamplemousse 12 cl	3.00 €
Suze, Porto Rouge 4 cl	4.00 €
Muscat, Pommeau 4 cl	4.00 €
Martini Blanc ou Rouge 4 cl	4.00 €
Ricard 2 cl	5.00 €
Whisky 4 cl	5.00 €

CAFÉTERIE

Café	2.00 €
Café double	2.50 €
Café au lait, Décaféiné	2.50 €
Infusion, Thé	2.50 €
Chocolat chaud	2.50 €

VINS

VINS ROUGES

Vallée de la Loire

- Saint Nicolas de Bourgueil	13.50 €	7.95 €
- Chinon	17.50 €	11.50 €
- Saumur Champigny	19.50 €	11.80 €

Bordelais

- Médoc	19.50 €	---
---------	---------	-----

VINS ROSÉS

- Cabernet d'Anjou	12.95 €	9.50 €
- Côtes de Provence	17.50 €	9.50 €

VINS BLANCS SECS

- Muscadet	14.50 €	---
- Chardonnay	18.90 €	14.25 €
- Entre-deux-mers	18.90 €	---
- Riesling	19.90 €	---

VINS ET CIDRE EN CARAFE

Vins rouge, blanc, rosé – Cidre brut

- Verre de vin ou cidre	3.00 €
- Carafe 25 cl	4.50 €
- Carafe 50 cl	7.50 €
- Carafe 75 cl	11.00 €

VINS EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNE

Sur commande uniquement

- Royal Saint-Charles	14.40 €	---
- Saumur Chapin Landais	22.50 €	---
- Vouvray	23.75 €	---
- Champagne Chassenay d'Arce	54.75 €	---

Service compris – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Les bouteilles entamées ne sont pas conservées (sauf cidre consigné).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Confirmation de réservation à réception des arrhes (30% du montant total)
- Le choix du menu (unique pour tous – sauf restriction alimentaire à signaler) ainsi que le nombre de convives sont à nous confirmer au plus tard 15 jours avant votre évènement.