

**DéfiPlanet'**



**MENUS GROUPES**

2025

# AMIS FAMILLES



[defiplanet.com](http://defiplanet.com)

[vos-destinations-nature.com](http://vos-destinations-nature.com)

# AMIS • FAMILLES SOMMAIRE

## **3 - 5**

MENUS À L'ASSIETTE

## **6 - 7**

MENU PLANCHA DES FARFADETS

## **8**

FORMULES BUFFETS

## **9 - 10**

LES COCKTAILS

## **11 - 12**

FORMULES À EMPORTER

## **12**

KITS LIVRAISON EN HÉBERGEMENT

## **13**

SUPPLÉMENTS

## **14**

PAUSES SUCRÉES / SALÉES

GÂTEAUX

DROIT DE BOUCHON

## **15**

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

BRUNCH

## Les menus

Choisissez votre menu à raison d'une entrée, un plat et un dessert par repas pour l'ensemble du groupe. Le choix du menu devra être transmis au plus tard 20 jours avant la date de la prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

Entrée/Plat/Dessert  
24,20€/pers

Entrée/Plat  
Plat/Dessert  
22,20€/pers

Café et thé  
inclus

## MENU MYSTÈRE

Entrées (au choix)

Salade de chèvre chaud (Ferme du Maras)

Velouté de butternut avec éclats de châtaignes

Mousseline de poisson avec sauce verte

Vol-au-vent de volaille

Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont

Longa rouge

Plats (au choix)

Mignon de porc de la Baie des Champs avec pommes de terre Grenailles et salade verte

Galette de boulghour à la mexicaine et bouquetière de légumes

Suprême de poulet Forestier, riz, tomate rôtie

Confit de canard, Gratin Dauphinois, tomate rôtie

Dos de colin sauce crustacés, bouquetière de légumes, écrasé de pommes de terre

Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont

Longa rouge ou rosé

Sauvignon Haut-Poitou

Dessert (au choix)

Crème brûlée avec Broyé du Poitou

Entremet chocolat

Entremet poire-caramel

Panna cotta fruits exotiques

12,50€/pers.

## MENU ENFANTS

- de 13 ans

Assiette de crudités

Poisson pané avec écrasé de pommes de terre

Glace

OU

Œufs Mimosa

Emincés de poulet à la crème avec haricots verts

Brownie, crème anglaise

La sélection des vins

p.13



Produits locaux



Plat Végétarien

AMIS.FAMILLES

Entrée/Plat/Dessert  
30,50€/persEntrée/Plat  
Plat/Dessert  
28€/persCafé et thé  
inclus 

## Les menus (suite)

## MENU BIEN-ÊTRE

## Entrées (au choix)

Lingot de chèvre aux noisettes  
Salade croquante de légumes, crevettes et agrumesSamoussa de légumes et tofu 

Tartare de Saumon

## Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont 

Longa rouge ou rosé

Sauvignon Haut-Poitou 

## Plats (au choix)

Risotto aux champignons 

Dos de cabillaud, risotto aux champignons

Poulet de la ferme Bidaud, sauce fruits rouges 

et purée de vitelotte

Pièce de Bœuf, sauce Béarnaise  
et pommes de terre rôties

## Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont 

Longa rouge ou rosé

Sauvignon Haut-Poitou 

## Dessert (au choix)

Déclinaison gourmande [mini crème brûlée, Tourteau fromager,  
Broyé du Poitou et Macarons de Montmorillon]

Tarte croustillante aux pommes, glace vanille

Verrine de benoîtines aux fruits rouges 

Moelleux chocolat cœur fondant caramel au beurre salé



La sélection des vins

p. 13



Produits locaux



Plat Végétarien



## Les menus (suite)

Entrée/Plat/Dessert  
40,40€/persCafé et thé  
inclus 

## MENU DU DOMAINE

## Entrées (au choix)

Tartare de mangue et avocat, langoustines rôties

Tomate mozzarella revisitée 

## Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont 

## Plats (au choix)

Galette de seitan, concassé de tomates  
et bouquetière de légumes 

Parallèle de canard, caramel d'épices et mousseline de patate douce

Lieu jaune, bouillon thai et ses légumes

## Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont 

Longa rouge ou rosé

Sauvignon Haut-Poitou 

## Dessert (au choix)

Citron revisité

Macaron coco-framboise

Entrée/Plat/Dessert  
50,40€/persCafé et thé  
inclus 

## MENU DE GALA

## Cocktail du Domaine

(Pétillant rosé et crème de framboise)

6 pièces cocktail par personne

•

Foie gras autour de la pomme

Ou

Risotto d'écrevisses avec crèmeux de lentilles vertes, tuile au parmesan

•

Quasi de veau, sauce trompettes de la mort,  
gratin dauphinois et mousseline de carottes jaunes

Ou

Médaille de lotte, croûte au chorizo, risotto crèmeux

•

Plateau de Fromages

•

Nougat glacé aux fruits rouges

Ou

Sablé breton pistache, fruits rouges et sorbet griotte

# Les menus

## Plancha des Farfadets

24 personnes maximum en plancha des Farfadets.  
Si servi au restaurant ou en salle d'octobre à mars, viandes et poissons seront cuits en cuisine et servis sous forme de buffet. Un choix unique pour le groupe (sauf allergies et/ou régimes alimentaires particuliers).  
Environ 300g par personne.

29,90€/pers.

Café et thé  
inclus 

### PLANCHA VIANDE

Sangria blanche/olives  
Terrine tomate-mozzarella (avril/sept)  
Terrine de légumes (oct/mars)

#### Viandes

Brochette de poulet  
Magret de canard  
Mignon de porc  
Onglet de bœuf

Sauces assorties et pommes de terre grenailles aux fines herbes  
accompagnées de salade verte

Verrine de benoîtines\* aux fruits rouges 

**Supplément légumes à griller  
(courgettes, poivrons marinés) : 1.50 €/personne**

*\*Biscuit traditionnel poitevin*

### PLANCHA ENFANTS

- de 13 ans

12,90€/enfant

Même menu que pour les adultes mais  
sans le magret de canard



La sélection des vins  
p. 13



Produits locaux



Plat Végétarien



# Les menus

## Plancha des Farfadets

### (suite)



31,20€/pers.

Café et thé  
inclus

### PLANCHA POISSON

Sangria blanche/olives  
Terrine tomate-mozzarella (avril/sept)  
Terrine de légumes (oct/mars)

#### Poissons

Filet de bar  
Noix de St Jacques  
Gambas  
Dos de thon

Sauces assorties et pommes de terre grenailles aux fines herbes  
accompagnées de salade verte

Verrine de benoîtines\* aux fruits rouges

Supplément légumes à griller  
(courgettes, poivrons marinés) : 1.50 €/personne

*\*Biscuit traditionnel poitevin*

### PLANCHA ENFANTS

- de 13 ans

14,60€/enfant

Même menu que pour les adultes mais  
sans les gambas

Adulte  
29,90€/pers

Enfant  
12,90€/enfant

Café et thé  
inclus

### PLANCHA VÉGÉTARIENNE

Sangria blanche/olives  
Terrine tomate-mozzarella (avril/sept)  
Terrine de légumes (oct/mars)

Tranches d'aubergines, courgettes, poivrons,  
tomates et oignons rouges à griller,  
steak de soja, pommes de terre grenailles aux fines herbes  
accompagnées de salade verte,  
sauce soja et marinade (huile d'olive, ail, gingembre)

Verrine de benoîtines\* aux fruits rouges



# Les formules buffet

SERVIS À PARTIR DE 12 personnes MINIMUM

Adulte  
25,30€/persEnfant (-13 ans)  
12,90€/enfantCafé et thé  
inclus 

## BUFFET DU MOMENT

*Servi froid avec ses condiments et vinaigrette*

### Entrées

Salade de lentilles aux rillons  
Melon (saison) ou charcuterie  
Taboulé de boulghour aux fruits secs

### Plats

Dos de Cabillaud  
Rôti de Bœuf au thym  
2 garnitures : salade de haricots verts et pommes de terre ou chips

### Desserts

Tartes aux fruits  
Mousse au chocolatAdulte  
29,70€/persEnfant (-13 ans)  
13,60€/enfantCafé et thé  
inclus 

## BUFFET FERMIER

*Servi froid*

### Entrées

Assortiment de charcuteries et ses condiments  
Boudin noir  
Taboulé de boulghour aux légumes  
Jambon sec  
Saucisson à l'ail  
Terrine de légumes  
Rillettes de lapin

### Plats

Poulet fermier  
Filet de porc aux herbes avec salade de pommes de terre grenailles

### Fromages et desserts

Fromage de chèvre de la ferme du Maras   
Tourteau fromager   
Entremet chocolatAdulte  
30,40€/persEnfant (-13 ans)  
13,20€/enfantCafé et thé  
inclus 

## BUFFET PLATS CHAUDS

*Servi chaud*

### Entrées

Salade de penne à l'italienne  
(penne, jambon cru, tomates confites et cerises,  
poivrons verts et courgettes)  
Melon (saison) ou charcuterie  
Salade nordique (Saumon fumé, agrumes, avocats)

### Plats

Parmentier de Cabillaud avec salade verte  
Émincé de poulet coco curry avec pommes de terre grenailles

### Desserts

Entremet chocolat  
Crumble aux fruits de saison

## Les cocktails

Toutes les compositions de cocktail sont susceptibles d'être adaptées en fonction de la saisonnalité.

### APÉRITIF 4,20€/pers

Sangria blanche ou Kir (au choix) + olives

### 5 CANAPÉS/PERS. 5,90€/pers

Aperitif & pièces cocktail 8,40€/pers  
5 canapés par personne

Sangria blanche ou Kir (au choix) + olives

25,30€/pers

12 pièces /pers

## LE COCKTAIL CONVIVAL

Opéra de foie gras et chutney d'abricot  
Profiterole de thon et piquillos  
Fraîcheur de légumes  
Verrine de tiramisu de légumes confits  
Sandwich cresson mimosa  
Pyramide bicolore de sandwichs  
Déclinaison de saumon  
Chaud froid d'œuf de caille

### ATELIER FOIE GRAS

Tartelettes maison (chocolat, bourdaloue, citron)  
Cannelés  
Macarons assortis

### PÉTILLANT

[1 bouteille pour 4 personnes]

### SOFTS

Cette prestation comprend :  
le nappage de votre buffet, petites serviettes,  
verrerie, le service



La sélection des vins  
p.13



Produits locaux



Plat Végétarien

## Les cocktails (suite)

Toutes les compositions de cocktail sont susceptibles d'être adaptées en fonction de la saisonnalité.

41,10€/pers

26 pièces /pers  
sur une base  
de 70 pers.

### LE COCKTAIL DINATOIRE

#### Partie Apéritive [12 pièces par personne]

##### L'atelier Foie Gras

Des toasts préparés devant vous sur du pain toasté  
Foie gras mi-cuit nature - Foie gras mi-cuit glacé à la gelée de sangria  
Crème brûlée de foie gras

##### L'atelier Gravlax de saumon

Préparés sur des blinis ou des rondelles de pommes de terre cuites.  
Du saumon en filets marinés, découpés à la minute devant vous

##### Canapés gamme Marseille

Préparés sur pain de mie - Œufs de lompe noirs et rouges  
Chèvre et noisette - Saumon fumé - Gouda noix de pécan

##### Verrines cocktail

Gaspacho de tomates - Tiramisu de légumes confits  
Cappuccino de pois à la menthe  
Mousse betterave et magret fumé

##### Bouchées froides

Bonbons de chèvre frais - Sandwich cresson mimosa  
Chaud froid d'œuf de caille - Fraîcheur de légumes  
Opéra de foie gras

#### Partie Dînatrice [8 pièces par personne]

##### L'atelier Grilladin (printemps/été)

Morceaux de bœuf, canard, agneau,  
boudins créoles et blancs, gambas et Saint-Jacques snackés à la plancha

##### En intérieur : Ravioles de petits légumes

##### Délices dînatoires

Quiche saumon brocoli - Cannelé chorizo - Bouchée poulet morilles  
Gougère fromage - Briochin tomate et rouget - Aumônière de chèvre au pesto  
Wrap poulet tandoori

#### Plateau de Fromages découpés [2 pièces par personne]

#### Farandole de desserts sucrés en buffet [4 pièces par personne]

Tartelettes assorties, petit entremet selon les saisons  
Crème brûlée, macarons assortis, cannelés  
Verrines fruits frais, crème brûlée et fruits rouges, panna cotta mangue

La sélection des vins

p. 13



Produits locaux



Plat Végétarien

Cette prestation comprend :  
le nappage de votre buffet, petites serviettes,  
verrerie, le service

## Les formules à emporter

## PIQUE -NIQUE

**+ de 13 ans****11,80€/pers.**

3 sandwiches au poulet **ou** thon  
Un sachet de chips  
Une petite bouteille d'eau  
Un fruit  
Un gâteau  
Une brique de jus de fruits

## PIQUE -NIQUE

**- de 13 ans****10€/pers.**

2 sandwiches au poulet **ou** thon  
Un sachet de chips  
Une petite bouteille d'eau  
Un fruit  
Un gâteau  
Une brique de jus de fruits

18,30€/pers

## FORMULES LUNCH BOX

**La box de la mer**

Bouchée de thon et concombre  
Bagel saumon fumé et crème d'aneth  
Macaron gourmand  
Fruit de saison  
Une petite bouteille d'eau  
Une boule de pain

**La box auvergnate**

Salade de lentilles du Puy aux graines  
Le petit club Auvergnat  
(sandwich garni de fourme d' Ambert et jambon sec)  
Muffin aux myrtilles  
Fruit de saison  
Une petite bouteille d'eau  
Une boule de pain

**La box Le Parisien**

Salade croquante  
Club sandwich poulet crudités  
Tarte bourdaloue  
(pâte d'amande, poire, amandes effilées)  
Fruit de saison  
Une petite bouteille d'eau  
Une boule de pain

**La box végétarienne**

Salade de lentilles du Puy aux graines  
Le petit club Végétarien  
(sandwich garni de fourme d'Ambert ou cantal et pommes de terre)  
Muffin aux myrtilles  
Fruit de saison  
Une petite bouteille d'eau  
Une boule de pain

**La sélection des vins**

p. 13

**Produits locaux****Plat Végétarien**

## Les formules à emporter (suite)

### LES PLATEAUX REPAS

Composition selon saisonnalité

17,90€/pers

Entrée + plat + fromage + dessert + pain

Détails des plateaux repas à retrouver sur notre site internet

## Kits livraison en hébergement

27,80€/pers

### LE KIT RACLETTE

D'OCTOBRE À MARS

Livré avec appareil.  
Vaisselle à prévoir.

#### COMPOSITION

Fromages  
(moribier, reblochon, fromage à raclette)  
(200 g)

Pommes de terre blanchies  
(à faire réchauffer)  
(300 g)

#### Charcuterie

(bacon, rosette de Lyon, jambon serrano, coppa, jambon blanc)  
(200 g)

avec légumes grillés et salade verte

#### Dessert

Dôme chocolat et son moussoux de châtaignes

### LE KIT BARBECUE

Ce pack comprend les viandes marinées (240 g/pax), les salades composées en emballage carton, les sauces pour accompagner vos grillades et les pommes de terre au thym (120 g/pax)

29,90€/pers

D'AVRIL À SEPTEMBRE

Plancha à disposition  
dans le parc.

#### COMPOSITION

Brochette de volaille au paprika  
Brochette de bœuf au thym

Mix saucisses et merguez  
Salade composée  
(taboulé de boulghour aux légumes marinés)

Sauces assorties  
(moutarde complète, sauce barbecue, béarnaise)  
Pommes de terre grenaille rôties au thym

#### Dessert

Verrine de benoîtines aux fruits rouges

# AMIS.FAMILLES

La sélection des vins  
p. 13



Produits locaux



Plat Végétarien



## Les suppléments

## FROMAGE

2,25€/pers

2 sortes de fromages (chèvre et vache)  
50g de fromage /pers.CORBEILLE  
DE FRUITS FRAIS

1,60€/pers

2 fruits /pers.

## BOISSONS

EAUX PLATES ET PÉTILLANTES 1,80€

SOFTS (jus de fruits, coca-cola) 2,80€

VINS BLANCS - 1 bouteille pour 6 personnes

Blanc d'hiver Ampelidae IGP (75cl) : 16.80 €

Sauvignon Haut Poitou AOC (75cl) : 16.80 €

Cuvée Virginie moelleux IGP (50cl) : 26.80 €

VINS ROUGES - 1 bouteille pour 4 personnes

Cuvée Selection (Villemont) AOVDQS (75cl) : 16.80 €

Longa (Bordeaux) AOC (75cl) : 16.80 €

Saint Nicolas de Bourgueil AOC (75cl) : 16.80 €

## VINS ROSÉS

Longa (Bordeaux) AOC (75cl) : 16.80 €

Fiefs Vendéens AOC Mareuil (75 cl) : 16.80 €

## PÉTILLANTS

Pétillant rosé ou blanc Perles de Villemont (75cl) : 28 €

## CHAMPAGNE

Veuve Renard de Beaumont (75 cl) Brut : 39 € Brut rosé : 47 €

## TIREUSE À BIÈRE

Location de machine

1 fût de bière de 30L + CO2 : 168 € + gobelets consignées

Fût supplémentaire Gothic (30L) : 82.80 €

## ALCOOLS ET SOFTS POUR SOIRÉES GROUPES

Perrier 1L : 2.80 € Coca-Cola 1L : 5 €

Brique de Jus de fruits 1L : 3.90€ Schweppes 1L : 5.60 €

Bouteille de Vodka / Gin / Malibu Soho 70cl : 40 €

Bouteille de Rhum 70cl : 31 € Eau de vie de Poire 70cl : 37 €

Bouteille de Whisky 70cl : 46 € Bouteille de Get 27 70cl : 50€

Bouteille de Cognac 70cl : 56 € Bouteille de Ricard 1L : 62 €

## FORMULE BAR DE NUIT

De minuit à 3h00

Whisky, Gin, Vodka 4cl (= 2 tickets)

Bière locale 25 cl (= 2 tickets)

Soft 20 cl, bière classique 25 cl (= 1 ticket)

4,20€

le ticket

Achat de

3 à 8 tickets/pers.

PERSONNEL  
BAR DE NUIT

De minuit à 3h00

257€/serveur

1 serveur

pour 40 pers.

Supplément/

heure.

90€/serveur



# Pauses sucrées salées

SERVICE EN AUTONOMIE

10,60€/pers

## PAUSE POITEVINE SALÉE

Paté de campagne et Farci poitevin

Brie et chèvre

Cuvée Sélection

Bière de Bellefois

Jus de fruits et eau

Mini Viennoiseries

(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisins)

Café et thé (en thermos)

10,60€/pers

## PAUSE POITEVINE SUCRÉE

Broyé du poitou

Tourteau fromager

Macaron de Montmorillon

Mini Viennoiseries

(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisins)

Jus de fruits et eau

Café et thé

115€/serveur1 serveur  
pour 40 pers.**Supplément personnel**4,70€

la part

2,70€en remplacement  
d'un dessert  
dans un menu.Possibilité  
d'inscriptions  
et bougies sur  
demande.

## GÂTEAUX

Abricotier, Framboisier, Fraisier (selon saison)

Opéra (café et chocolat)

Entremet 3 chocolats

Pomme caramel

Poire caramel

4€

par bouteille

## DROIT DE BOUCHON

DéfiPlanet' se réserve le droit de demander un "Droit de bouchon" lorsque le client désire apporter ses boissons et que DéfiPlanet' a été choisi en qualité de restaurateur.

Ce droit de bouchon a pour vocation de justifier la location de vaisselle, le stockage des boissons ainsi que le service.

Prix dégressif selon la quantité de bouteilles (à définir avant l'événement).

## Petit déjeuner continental

Possibilité de petit déjeuner sans le salé : 12.80€ adulte / 9€ enfant

- 15 -

**Adulte**  
16,80€/pers

**Enfant (-13ans)**  
10€/enfant

Café, thé, chocolat,  
viennoiseries, pain, beurre,  
confiture, pâte à tartiner, miel,  
fromages,  
œufs brouillés,  
saucisses,  
charcuteries,  
laitages,  
jus de fruits.

*Servi au restaurant à partir de 7h30 jusqu'à 9h  
20 personnes min.*

## Brunch

De 11h à 13h30 ou 13h30 à 14h

**Adulte**  
21,20€/pers

**Enfant (-13 ans)**  
16,80€/enfant

### BRUNCH SANS PERSONNEL

Assortiment de salades composées,  
rosace de melon et pastèque,  
rôti de porc, poulet rôti,  
plateau de fromages,  
tartes aux fruits,  
Lait, café, chocolat, thé.

**Adulte**  
27,40€/pers

**Enfant (-13 ans)**  
25,20€/enfant

### BRUNCH AVEC PERSONNEL

Mini-viennoiseries, pain, beurre, confiture,  
lait, café, chocolat, thé, jus de fruits,  
œufs brouillés, bacon, saucisses grillées,  
assortiment de salades composées,  
rosace de melon et pastèque, rôti de porc, poulet rôti,  
plateau de fromages, tartes aux fruits.

La sélection des vins

p. 13



Produits locaux



Plat Végétarien

AMIS.FAMILLES