



Restaurant Traiteur " LA SELLERIE "

28630 THIVARS (5 km de CHARTRES)

Tél. : 02.37.26.41.59 Fax : 02.37.26.42.39

Adresse Mail : la-sellerie@wanadoo.fr

Site : la-sellerie-thivars.com

Pour vos :

Associations , Repas Privés ou Affaire , Réunions etc.

Nous vous proposons :

- La salle ' FELICIEN ' de 180 couverts sur jardin
(Cadre champêtre et rustique)
- Un salon ' MUSTANG ' de 40 personnes

Pour vos Séminaires :

Une salle est à votre disposition, sur réservation, d'une capacité de 30 à 50 personnes selon la formule.

Equipements : Fax, Rétroprojecteur, Ecran paper-board, Système informatique, Vidéo projecteur, Sonorisation etc.....

Les Extérieurs et Intérieurs :

- Parking privé derrière le restaurant. 60 à proximité, en face
- Cheminée dans les 2 salles
- Jardin fleuri avec une fontaine
- Jardin de jeux pour les enfants.
- Aire de jeux à l'intérieur
- Bar à cocktail ' le Jazz '

L'animation :

- Dans les salles de réception, possibilité d'un dancing privé avec sonorisation et jeux de lumières et animateur pour votre soirée ou journée.

- A votre demande :

Liste d'animateur ou d'orchestres, Jongleurs, Soirée dîner Cabaret, Magiciens, Ventriloque, Illusionnistes, Chansons et imitations, Grande illusion etc.

Accès :

- De PARIS A11 (Thivars) et du MANS A11 (sortie Chartres centre)
- Sortie péage, à gauche, Restaurant 800 mètres à gauche
- De CHARTRES direction TOURS, Châteaudun N10

La table :

Nappage en tissu blanc, compositions de Fleurs, Service à l'assiette

Vins servis à volonté : Blanc servi

Rouge mis sur table

* Ouvert 7 / 7 sur réservation à compter de 15 personnes

Menu à 29,00 € au choix

Kir Vin Blanc et ses Amuses-Bouches



*Croustillants de Chèvre Chaud
et sa Salade de Blé de Beauce*

ou

La Salade Folle Nordique

ou

Frisée aux Lardons et Magrets du Perche, Vinaigre de Cidre

ou

Entrée sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Magret de canard au cidre fermier

ou

Pavé de saumon sauce oseille

ou

Filet mignon sauce Grand-mère

ou

Plat sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

ou

Tarte fine aux pommes et sa glace

ou

Aumônière de poire et son chocolat

ou

Dessert sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Café

Vin Rouge (Sélection du Sommelier)

Menu unique pour tous vos convives

Sauf le Samedi et le Dimanche midi et les Jours Fériés.

Menu à 32,00 € au choix

Kir Pétillant ou Cocktail Maison et ses Amuses-Bouches



Vol au Vent de Fruits de Mer à l'Armoricaine

ou

Assiette de Jambon Fumé et ses Toasts au Chèvre de Beauce

ou

Terrine du Chef et son Mesclun de Salade

ou

Entrée sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Tranche de Gigot d'Agneau aux Saveurs de Provence

ou

Dos de cabillaud au Pesto

ou

Poulet Fermier Sauce Chasseur

ou

Plat sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Brie et son Mesclun de Salade



Opéra et sa Crème Anglaise

ou

L'Assiette de Deux Douceurs et sa Crème Pistache

ou

Tarte Fine aux Pommes et sa Glace Vanille des Iles

ou

Dessert sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Café

Vin Blanc (Sélection du Sommelier)

Vin Rouge (Sélection du Sommelier)

Menu unique pour tous vos convives

Sauf le Samedi et le Dimanche Midi et les Jours Fériés.

Nous restons à votre disposition pour vous fournir d'éventuels renseignements complémentaires.

Alors À bientôt !

Ludovic RUELLOU