



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 :

Réceptions , Mariages , Banquets , Repas de famille 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 : Télévision, Magnétoscope, 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

L'animation :

- Dans les salles de restaurant , 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 néo or et blanc, Chandelier ,
Vins servis à volonté : Blanc servi
Rouge mis sur table

* Ouvert 7 / 7 sur réservation de Groupes

Menu à 35,00 € au choix

Kir Vin Blanc et son Assortiment Salé



Salade des landes, au vinaigre de framboises

ou

Symphonie de poissons crème verte et sa verdurette

ou

Suggestion du moment



Filet mignon mijoté Façon du Chef

ou

Filet de Cabillaud Rôti, beurre blanc

ou

Suggestion du moment



Moelleux aux 2 Chocolats et sa crème anglaise

ou

Pain perdu et son caramel beurre salé

ou

Suggestion du moment



Café

Carafe d'Eau

Vin Rouge (Sélection du Sommelier) ¼ par personne

Menu à 39,00 € au choix

Kir Pétillant ou Cocktail Maison et son Assortiment Salé



Taosts de Chèvre, sur son Lit de Salades de Saison

ou

Craquant de Pommes de Terre « Parmentine », aux Gésiers et Magrets du Perche



Le Fameux Rata Beauceron aux Pommes Fondantes « Parmentine »

ou

Emincé de Magret de Canard au Cidre Fermier et ses Légumes du Marché



Croustillant de Brie sur son Habit Vert

ou

Robe Verte de Fromage Affiné d'Eure-et-Loir



Tarte Tatin et sa Crème Glacée Vanille

ou

Croustillant de Poire et son chocolat chaud



Café

Cristaline

Vin Blanc (Sélection du Sommelier)

Vin Rouge (Sélection du Sommelier)

Menu à 46,00 € au choix

Kir Pétillant ou Cocktail Maison, Accompagné de ses Toasts



*Mélodie de la Mer au Marc de Champagne Rôtie au Four
(Gambas, Rouget, Saumon, Pétoncles, Moules d'Espagne)*

ou

Terrine de Gibier aux Girolles et son Mesclun de Salade



Rosace d'Agneau à la Crème d'Ail Confite

ou

Le Filet Mignon au Miel Multi-Fleurs de Provence

(Ces plats sont accompagnés de trois légumes de saison)



Assortiment de Salades et ses Fromages aux Noix

ou

Le Petit Chèvre de Beauce Pané sur son Lit de Salades de Saison



L'Assortiment de Trois Douceurs et ses Coulis

ou

Tarte Fine aux Pommes et sa Glace Vanille à l'Ancienne



Café

Cristaline

Vin Blanc (Domaine Mas de la Tour)

Vin Rouge (Bordeaux Cour de Montessant)

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

Alors À bientôt !

Ludovic Ruellou