

# BRASSERIE DES JACOBINS



Groupe  
Séminaire  
Incentive



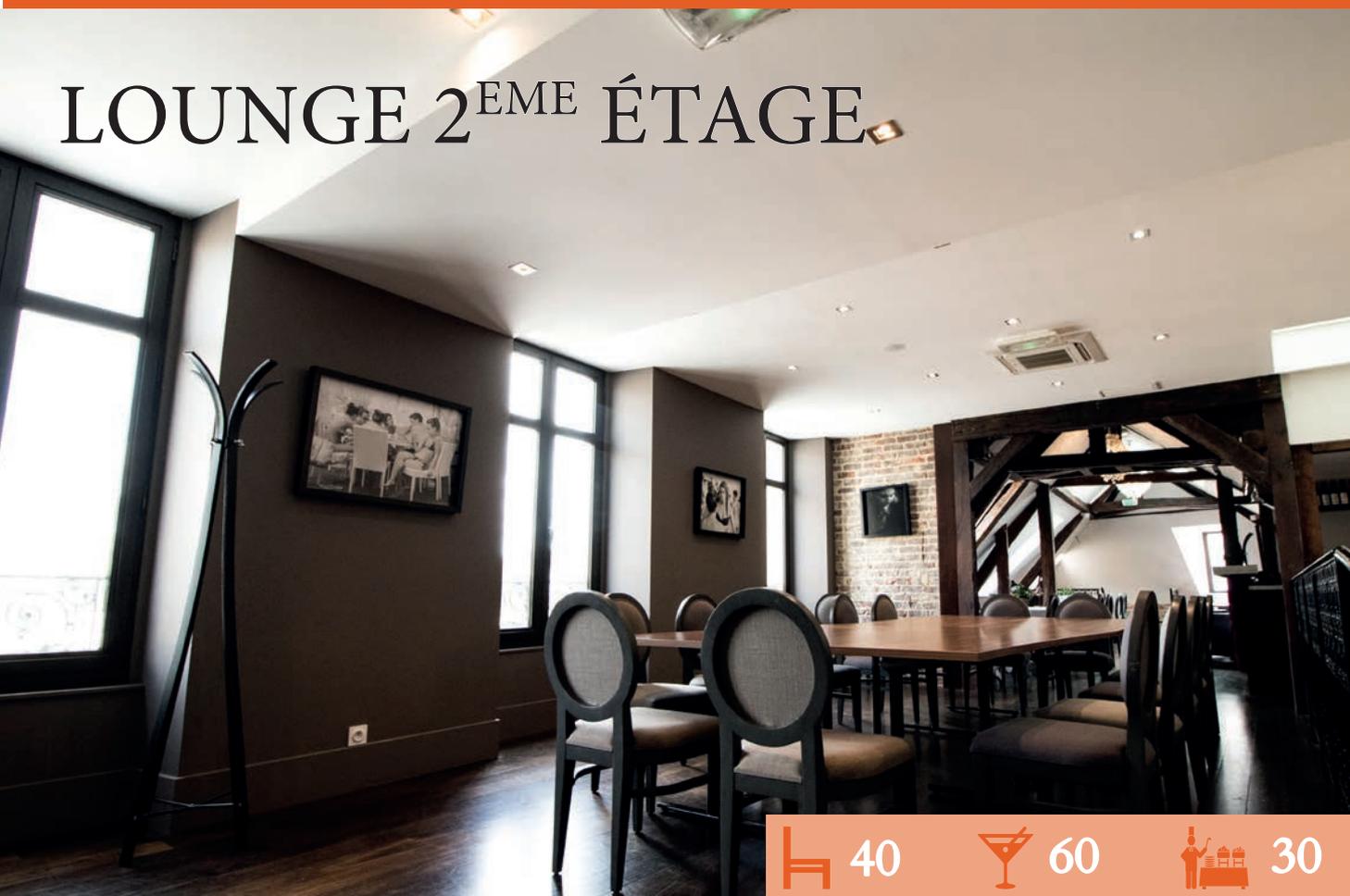


**LA BRASSERIE DES JACOBINS ACCUEILLE LES GROUPES DE 5 À 300 PERSONNES** POUR PARTAGER DES MOMENTS DE TRAVAIL, DE DÉTENTE OU DE FÊTE.

- DES ESPACES PRIVATIFS DONT L'AGENCEMENT S'ADAPTE À VOS BESOINS, OU À VOS ENVIES...
- UN CADRE CHALEUREUX, À LA DÉCO CONTEMPORAINE.
- UNE VUE IMPRENABLE SUR LA CATHÉDRALE DU MANS.
- AUX PORTES DE LA VIEILLE VILLE, UN ACCÈS SIMPLE, UNE PLACE POUR UN AUTOCAR ET UN PARKING SOUS-TERRAIN À L'ENTRÉE DE LA BRASSERIE DES JACOBINS.

# Nos Espaces

## LOUNGE 2<sup>EME</sup> ÉTAGE



40



60



30

## VERRIÈRE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE



60



100



45

# SALLE INTÉRIEUR 1<sup>ER</sup> ÉTAGE



70 100 50

# VERRIÈRE RDC



40 70 40

# Formules

Service à table **menu unique**

## Menu à 15€<sup>TTC</sup> /pers

### ENTRÉES

RILLETTES DU MANS  
*Ou*  
SALADE DE SAUMON GRAVLAX

### PLATS

MARMITE SARTHOISE  
*Ou*  
FILET DE LIEU, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX HERBES

### DESSERTS

POMME CARAMELISÉE À LA CANNELLE  
*Ou*  
ENTREMET POIRE CARAMEL

## Inclus

Eau Plate

Eau Gazeuse

\*Suppléments voir pages 8



## Menu à 25€<sup>TTC</sup> /pers

### ENTRÉES

TARTARE DE THON, VINAIGRETTE DE SOJA ET SÉSAME  
*Ou*  
VELOUTÉ DE FOIE GRAS ET SON ŒUF PARFAIT ET CROUTON DE PAIN D'ÉPICES

### PLATS

FILET MIGNON DE PORC CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET SON JUS AU MIEL  
*Ou*  
DOS DE CABILLAUD VAPEUR, JULIENNE DE LÉGUMES SAUCE AU VIN BLANC ET SAFRAN

### DESSERTS

DÉLICE DE NOUGAT GLACÉ, COULIS DE PASSION À LA NOISETTE  
*Ou*  
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

## Menu à 35€<sup>TTC</sup> /pers

### ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUE  
*Ou*  
BLINIS DE SAUMON FUMÉ AUX AGRUMES ET QUENELLE DE CRÈME FOUETTÉE AU PIMENT D'ESPELETTE

### PLATS

FILET DE BAR EN CROUTE D'HERBES, MOUSSELINE DE CAROTTES AU CUMIN ET HUILE VIERGE  
*Ou*  
EMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME DE TRUFFE, GRATIN DAUPHINOIS ET JEUNE POUSSE DE MESCLUN

### DESSERTS

GRATIN DE FRUITS DE SAISON AU COTEAUX DU LAYON  
*Ou*  
FONDANT CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU YUZU



# BRASSERIE

## Formules

Cocktails à partir de 15 personnes

Formules à 15<sup>€</sup> TTC /pers

### COCKTAIL 10 PIÈCES

7 PIÈCES SALÉES

3 PIÈCES SUCRÉES

Formules à 30<sup>€</sup> TTC /pers

### COCKTAIL 20 PIÈCES

14 PIÈCES SALÉES

6 PIÈCES SUCRÉES

## Inclus

Jus de Fruit

Soda

Eau Plate

Eau Gazeuse

\*Suppléments voir pages 8

### Nos PIÈCES SALÉES:

BROCHETTE DE TOMATES CERISE ET MOZZARELLA AU PESTO

**MINI CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE\***

TARTARE DE TOMATE AU BASILIC

**GOUGÈRE EMENTAL ET PIMENT D'ESPELETTE\***

ASSORTIMENT DE NAVETTES

DIPS DE LÉGUMES DU MOMENT AVEC SAUCES

TAPENADE ET TOMATES CONFITES

VERRINE DE CREVETTE FAÇON COCKTAIL

CLUB SANDWICH À LA SUÉDOISE

POT DE RILLETES ET PAIN TOASTÉ

**ACCRAS DE MORUE ET AÏOLI\***

CUILLIÈRE DE MAGRET FUMÉ À LA NIÇOISE

VERRINE DE GASPACHO DE TOMATE À L'HUILE VIERGE

**CROUSTADE SAUCISSE MOUTARDE À L'ANCIENNE\***

### Nos PIÈCES SUCRÉES:

MOELLEUX AU CHOCOLAT

BROCHETTE D'ANANAS

MACARONS

MOUSSE AU CHOCOLAT ET SPÉCULOOS

VERRINE ILE FLOTTANTE

CHOUQUETTES

FROMAGE BLANC AU MIEL D'ACACIA, MUESLI

\*servi chaud



# Formules

Buffets à partir de 20 personnes

Formules à 25€<sup>TTC</sup> /pers

2 ENTRÉES AU CHOIX

+ CHARCUTERIE

1 PLATS AU CHOIX

2 DESSERTS AU CHOIX

Formules à 35€<sup>TTC</sup> /pers

2 ENTRÉES AU CHOIX

+ CHARCUTERIE

2 PLATS AU CHOIX

FROMAGE

2 DESSERTS AU CHOIX

## Inclus

Jus de Fruit

Soda

Eau Plate

Eau Gazeuse

*\*Suppléments voir pages 8*

### ENTRÉES

SALADE DE POMMES DE TERRE FAÇON PIÉMONTAISE

SALADE DE PENNE RICOTTA ET POUSSÉS D'ÉPINARD

SALADE MARCO POLO (TAGLIATELLE ET SURIMI)

SALADE CRÉOLE (RIZ CREVETTE ET ANANAS)

### PLATS DE VIANDES

FRICASSÉE DE VOLAILLE AU JASNIÈRE

BOURGUIGNON DE BŒUF À L'ANCIENNE

PAUPIETTE DE VEAU FAÇON GRAND MÈRE

NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE À L'ESTOUFFADE

SUPRÊME DE VOLAILLE AU CITRON VERT

### PLATS DE POISSONS

MARMITE DE LA MER

PAVÉ DE SAUMON AU RIESLING

FILET DE ROUGET À LA NIÇOISE

FILET DE SOLE TROPICALE SAUCE SAFRAN

PAVÉ DE LIEU SAUCE CRUSTACÉS

### DESSERTS

SALADE DE FRUITS MENTHE FRAICHE

TARTE TATIN ET CRÈME FRAICHE D'ISIGNY

LA JARRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

TARTE AU CITRON MERINGUÉ

# JACOBINS

# BRASSERIE

## Formules

Pauses à partir de 10 personnes de 8h à 10h et de 15h à 17h

Café d'Accueil 7€ TTC /pers

**Café, Thé, Lait chaud et froid**  
Jus de fruits (Orange et Pomme)  
Mini-viennoiseries

Pause Gourmande 12€ TTC /pers

**Café, Thé, Lait chaud et froid**  
Jus de fruits (Orange et Pomme)  
Sucré (Muffins, Macarons, Mini-Pâtisseries)  
ou Salé (Planches de Charcuteries et Fromages)



# Les Suppléments

## Apéritif

Kir Cassis ..... 3,50€/pers

## Vin Blanc et/ou Rouge (2 verres/pers)

Silver ..... 5€/pers

Sauvignon  
Gamay

Gold ..... 8€/pers

Jasnières  
Champigny

Platinum ..... 10€/pers

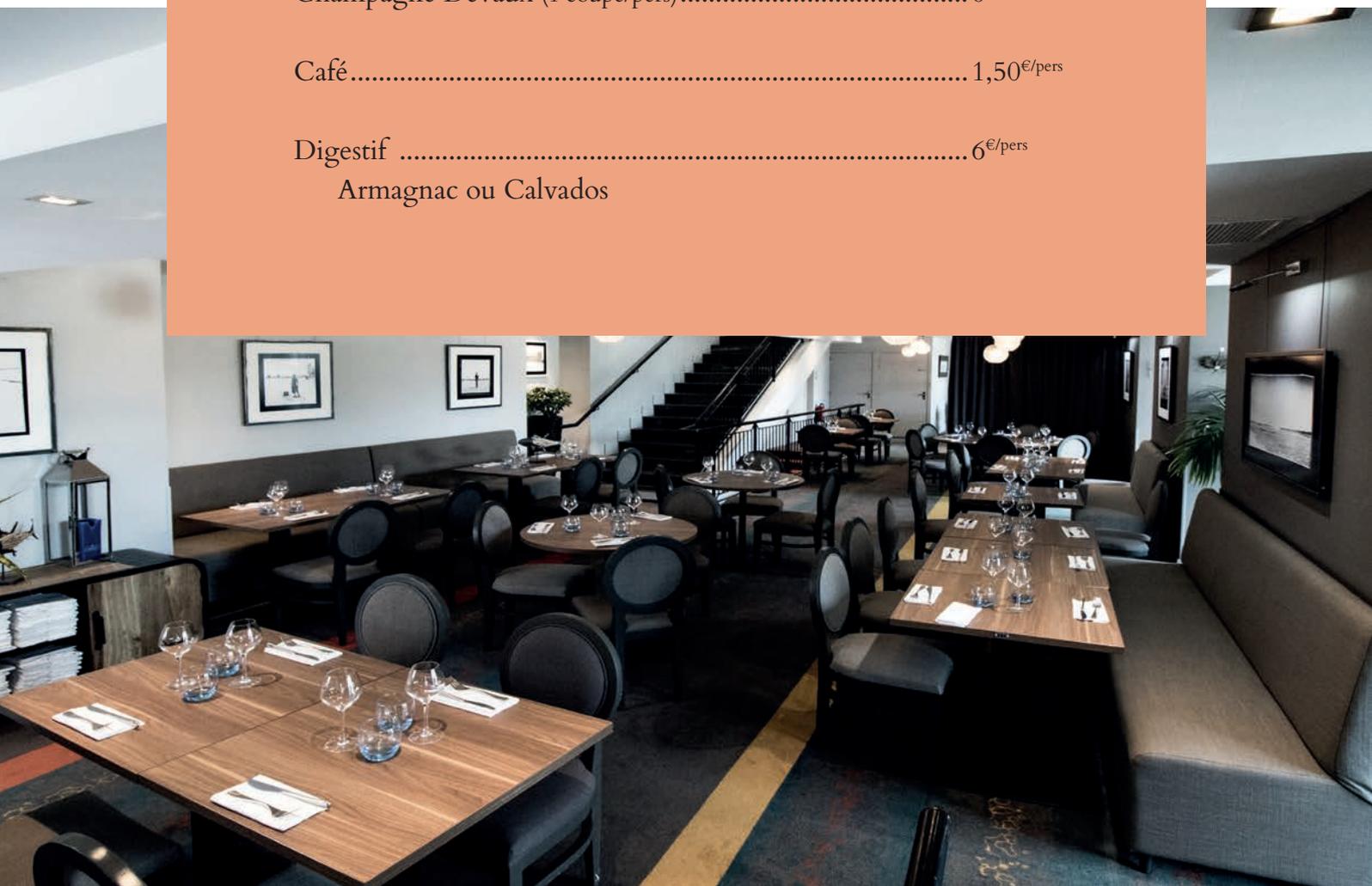
Chablis  
St Emilion

Champagne Devaux (1 coupe/pers) ..... 8€/pers

Café ..... 1,50€/pers

Digestif ..... 6€/pers

Armagnac ou Calvados



# LES CHEFS



## Chef Damien

Fondateur de 750GRAMMES  
et de 750GRAMMES la table



## Chef Richard Robin

ANCIEN ÉLÈVE D'ALAIN DUCASSE

# JACOBIENS



## POUR ALLER PLUS LOIN DANS VOTRE ÉVÉNEMENT :

- MISE À DISPOSITION D'UN VIDÉO PROJECTEUR
- UN SYSTÈME DE SON HAUTE QUALITÉ
- LA RÉALISATION DE REPORTAGE VIDÉO / PHOTO (sur devis uniquement)
- L'ORGANISATION DE CONCERT (sur devis uniquement)
- DES ANIMATIONS : DÉGUSTATION DE VINS, COURS DE CUISINE ETC...  
(sur devis uniquement)

Pour toute réservation ou demande de devis, contactez  
**Louis Rossi** au 06 81 61 52 39 ou par mail  
sur [CONTACT@BRASSERIEDESJACOBINS.COM](mailto:CONTACT@BRASSERIEDESJACOBINS.COM)



7, Place des Jacobins  
72000 Le Mans

02 43 28 04 06  
[www.brasseriesdesjacobins.com](http://www.brasseriesdesjacobins.com)