

NOS
COCKTAILS
& MENUS BANQUET
AUTOMNE 2026



GRAND MONARQUE

Hôtel & spa

NOS SUGGESTIONS DE MENUS

Entrée

Le poireau du potager « Grâce au Jardin », vinaigrette au vinaigre de Chenin blanc,
crème crue infusée au raifort, moutarde de Beauce Maison Clarence

ou

La courge sucrine du Berry du potager Grâce au jardin, *en fin velouté, châtaigne et graines de courge*

ou

L'intemporel pâté de Chartres, condiment acidulé, chutney de betteraves de Beauce (+ 6 € de supplément)



Plat

Le veau de l'Aveyron (noix pâtissière) façon Grand Monarque, purée fine

ou

Volaille 120 jours de la Belvindière, sauce morilles et vin jaune, purée fine

ou

Le canard fermier du Perche, effiloché, en parmentier, gratiné au Comté fruité,
sauce Apicius au miel de Chartres

ou

Le retour de pêche (marée Drouaise, Anet) selon les arrivages, rôti au sautoir, sauce maltaise,
légumes de Beauce de saison, croquants, cuits à la vapeur, huile d'olive 18 :1 Alexis Munoz



Dessert

Service en part individuelle

Entremet chocolat Grand Cru

ou

Tartelette aux poires

ou

Ile flottante, noisette de la grande Voves,
crème anglaise vanille bio de Madagascar

Service en pièce unique en présentation

Entremet chocolat Grand Cru

ou

Entremet Vanille bio de Madagascar intense

ou

Charlotte aux poires

ou

Saint Honoré

Choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives

(même entrée - même plat et même dessert)





GRAND MONARQUE

Hôtel & spa

NOS OFFRES

Menu - 68 € TTC

Entrée - plat - dessert
2 verres de vin
Eaux plates et gazeuses Castalie
Café / thé

Menu - 96 € TTC *

8 pièces salées - plat - dessert
2 coupes de Crémant
1 verre de vin
Eaux plates et gazeuses Castalie
Café / thé

Menu - 109 € TTC *

8 pièces salées - plat - dessert
2 coupes de Champagne
1 verre de vin
Eaux plates et gazeuses Castalie
Café / thé

Les suppléments que nous vous proposons :

Coupe de Crémant - 9 € la coupe
Coupe de Champagne - 15 € la coupe
Coupe de « French Bloom » (effervescent français sans alcool) - 10 € la coupe
Pièce salée - 3 € pièce
Assiette d'une part de fromage - 6 €
Assiette avec un assortiment de 3 fromages - 14 €

Choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives

(même entrée - même plat et même dessert)

Les contraintes alimentaires ou allergies seront à nous préciser

* Formule servie pour un minimum de 10 personnes

NOS SUGGESTIONS DE PIÈCES « COCKTAIL »

Pièces salées

Croque-Monsieur, jambon et truffe
Huitre creuse de Normandie
Pâté de Chartres
Toast de rillettes de porc noir et cornichon
Toast de truite fumée et beurre citronné « Ferme de l'Etoile »
Poireau vinaigrette
Verrine de velouté de courge sucrine du Berry
Carpaccio de bœuf sauce teriyaki
Allumette de feuilletage au Comté fruité
Tartare de Bœuf ketchup fumé
Céleri rémoulade aux graines de café
Brioche au crabe et mayonnaise citronnée
Lentilles vertes de Beauce en salade, truite fumée
Gougères
Tartelette de légumes
Croquette d'escargots, beurre maître d'hôtel
Verrine de quenelle de brochet, sauce homardine
Velouté de maïs et popcorn épicés à Colombo



Pièces sucrées

Financier aux amandes
Chou à la crème
Moelleux au chocolat Grand Cru
Verrine de riz au lait et caramel fleur de sel
Entremet aux fruits du moment
Pâte de fruit du moment
Mini tartelette aux fruits

Ces pièces sont données à titre indicatif et susceptibles de modifications par notre Chef selon ses approvisionnements.

Notre Chef choisira les pièces de votre cocktail selon ces suggestions, selon le nombre de pièces dans votre cocktail.

NOS OFFRES COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE

Cocktail Crémant - 66 € TTC

12 pièces salées
3 pièces sucrées
Deux coupes de Crémant
Softs, eaux plates et gazeuses Castalie
Café / thé

Cocktail Champagne - 82 € TTC

12 pièces salées
3 pièces sucrées
Deux coupes de Champagne
Softs, eaux plates et gazeuses Castalie
Café / thé

Cocktail enfant - 38 € TTC

7 pièces salées
3 pièces sucrées
Softs : sodas, jus de fruits

Les suppléments que nous vous proposons :

Vin blanc ou vin rouge – 35 € la bouteille



GRAND MONARQUE

Hôtel & spa

NOTRE MENU ENFANT

Menu - 25 € TTC

Plat

Fish and chips

ou

Volaille de 120 jours de la Belvinière, rôtie au thym

ou

Steak haché au couteau



Garniture

Pomme de terre de Beauce en purée fine

ou

Frites de la « Ferme du Colombier »

ou

Légumes de Beauce de saison, croquants, cuits à la vapeur, huile d'olive



Dessert

La Compote de fruits de saison

Les Glaces artisanales de chez Cyril Avert (2 boules au choix)



Une boisson



GRAND MONARQUE

Hôtel & spa

Parce que le luxe c'est une équipe dévouée,
un service irréprochable et reconnu, mais aussi une question de choix,
l'Hôtel & Spa Le Grand Monarque met à votre disposition,
ses prestations, le savoir-faire de ses employés et sa gastronomie.

Plus que de simples employés, c'est une famille :
plus de 80 personnes sont prêtes à satisfaire le moindre de vos désirs.
Une équipe courtoise, professionnelle et talentueuse dédiée à notre précieuse clientèle.

POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION,

VOUS POUVEZ CONTACTER CLAIRE CHABRIER

TEL. : 06 58 19 59 18

COMMERCIAL@MONARQUE.FR



22, place des Épars - 28000 CHARTRES
02 37 18 15 15 • info@monarque.fr
www.monarque.fr

SAS au capital de 240 000 € - RCS Chartres : B 330 306 499 - TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR 04 330 306 499
SIRET : 330 306 499 00014 - Code APE : 5610A



MAISON MONARQUE
Signature