



MENUS GROUPES

2025

AMIS FAMILLES



defiplanet.com

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 sandwiches
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) AOVDS (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

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