

Menu



Domainede
PESCHERAY

Bon
Appétit!





Entrées

Salade Pescheray

Tagliatelles de carottes, tomates et graines de légumes, vinaigrette balsamique

6,00€

Rillettes Sarthoises

Salade de crudités

6,50€

Tomates à la Monégasque

Thon, petits légumes croquants, vinaigrette balsamique

6,50€

Salade Paysanne

Jambon de pays, olives, gressins, vinaigrette balsamique

6,50€

Plats



Assiette de frites

3,50€

Cuisse de poule confite

Pommes frites et tomate rôtie (arachide)*

9,50€

Dos de Cabillaud

Et ses dés de courgettes au pistou, sauce vierge (tomates, basilic, huile d'olive)

12,00€

Bavette à la plancha

(origine Allemagne), échalotes confites, pommes frites et sa tomate rôtie

13,00€

Burger

Lard, fromage savoyard, tomate, échalotes confites, pommes frites

14,00€

Allergènes :



Lait

Gluten

Oeufs

Crustacés



Fruit à coque

Moutarde

Soja

Mollusques



Arachide

Anhydrite

sulfureux

et sulfite

Menu enfant 9€



Nuggets de poulet/frites*
Ou



Steak haché 120g/frites*



Cookie au chocolat
et crème fouettée*



Ou

Boule de glace vanille,
crème fouettée,
nappée de coulis de framboise*



Sirop

ou

Jus de fruits

Formule 15€

Salade Caesar

dés de volaille, copeaux de parmesan,
sauce Caesar*

ou

Emincé

de dinde au curry

et lait de coco, pommes frites*

Crumble pommes, framboises

Boule de glace, crème fouettée*

ou

Coupe Pescheray

Glace vanille, coulis café, framboise ou
chocolat, crème fouettée*

Nos garnitures sont susceptibles d'être modifiées en fonction des approvisionnements.
Services compris

Formule 24 €

Rillettes Sarthoises et ses tartines*

ou

Salade de Pescheray

Tagliatelles de carottes, tomates et graines de légumes, vinaigrette balsamique

ou

Salade Paysanne

Jambon de pays, tomates, olives, gressins*, vinaigrette balsamique

Dos de cabillaud

Cuit à la peau, dés de courgettes au pistou, sauce vierge*

ou

Bavette à la plancha

Echalotes confites, pommes frites et tomate rôtie*

ou

Cuisse de poule

Pommes frites et tomate rôtie*

Burger

Lard, fromage savoyard, tomate, échalotes confites, pommes frites*

Assiette de fromages*

ou

Café gourmand*

ou

Coupe Pescheray*

ou

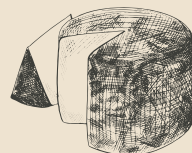
Crumble pommes et framboises*

ou

Moelleux au chocolat*

Fromages

Assiette de fromage



3,50 €

Mi-chèvre, camembert, Beaufort, salade, vinaigrette balsamique

Desserts

Entremet glacé

Coupe Pescheray, glace vanille



6.00 €

Coulis café, framboise ou chocolat, crème fouettée

Pâtisseries

Crumble pommes, framboises



6.00 €

Boule de glace, crème fouettée

Tarte tatin



6.50 €

Boule de glace vanille, crème fouettée

Moelleux au chocolat



6.50 €

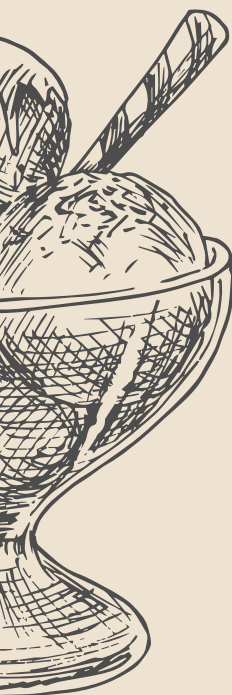
Boule de glace vanille, crème fouettée

Café gourmand



6.50 €

Mini cannelé Bordelais, macaron, boule de glace vanille, crème fouettée



L'ESAT de Pescheray

Ancien domaine seigneurial dont les premiers récits remontent en l'an 841, le site s'étend désormais sur **145 hectares** et témoigne de différentes époques, avec notamment un pigeonnier de plus de 2000 niches (l'un des plus grands de France).

En 1967, **Madame de Sal** décide d'en faire don au Secours Catholique afin que soit créé un Centre Rural d'Entraide Professionnel. Ce dernier, devenu Etablissement d'Aide par le Travail (ESAT), permet à des personnes en situation de handicap, d'accéder au travail. Des services d'hébergement et d'accompagnement au domicile ont été développés, avec le soutien du Conseil Départemental. Les champs d'intervention sont multiples : la vie quotidienne, la santé, le logement, l'accès aux loisirs et à la culture, la gestion administrative et le budget,...

L'objectif est de développer ou maintenir l'autonomie des personnes accompagnées tout en respectant leurs besoins, leurs choix et leurs capacités.

Les 70 personnes accueillies sur l'ESAT sont accompagnées sur nos différents ateliers :



Le Zoo

Apporte les soins aux animaux et contribue à la conservation des espèces menacées.

Ouvert le mercredi après-midi, samedi, dimanche, vacances scolaires et jours fériés de février à novembre et tous les jours d'avril à août.



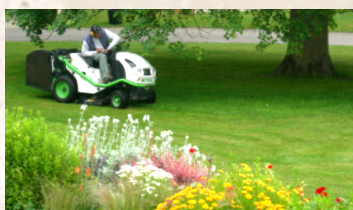
L'atelier Technique

Réalise la maintenance du site de PESCHERAY et les travaux divers (rénovation salles du château, création d'enclos...),



L'atelier forêt

A en charge la gestion de la forêt de PESCHERAY avec la coupe et vente de bois de chauffage.



L'atelier Espaces Verts

Entretien les espaces verts des particuliers et entreprises.

LE RESTAURANT

Notre équipe vous accueille tous les jours et vous propose des repas à thème (St Valentin, fête des grands-mères, fête des grands-pères).

Nous réalisons des menus personnalisés pour vos prestations, mariage, baptême, anniversaire, départ à la retraite, journée d'étude, séminaire...

Pour les séminaires, nous mettons à disposition 4 salles de réunion équipées : Paper board, vidéoprojecteur, écran, wifi,...

