



Hôtel-Restaurant " Le Saint-Jacques "

28220 Cloyes sur le Loir (5 Km de Châteaudun)

Tél : 02.37.98.40.08 Fax : 02.37.98.32.63

Adresse Mail : info@lesaintjacques.fr

Site Internet : lesaintjacques.fr

Pour vos :

Associations , Repas Privés ou Affaire , Réunions etc í ..

Nous vous proposons :

- La salle ÷ Compostelle ÷ de 140 couverts

(Cadre champêtre et rustique)

- Un salon ÷ Verveine ÷ de 40 personnes

- Salle ÷ Pøbistro ÷ 2 salons de 15 personnes

- Plusieurs Services et Loisirs sur place :

> Bar à Cocktails « **Le Jazz** »

> Parc Boisé et fleuri pour vos photos extérieures

> Parking privé et Parking public gratuits

> Activités et Jeux extérieurs pour les Enfants

> Activités pétanques, canoë, pédalos, pêche pour les grands (sur réservation)

> Activités Barbecue (sur réservation)

- **Chambres dHôtel :** Ecran plat, 14 chaînes, téléphone, réveil, sèche cheveux, Internet

> Chambres ± Supérieure ± pour 1 à 2 personnes, avec Baignoire et WC (à partir de 72,00 ")

> Chambres ± Suite ± pour 1 à 4 personnes, avec Baignoire et WC (à partir de 97,00 ")

- **Accès à notre Hôtel - Restaurant :** Le Saint-Jacques est situé à Cloyes sur le Loir, à 5 km de Châteaudun et 20 km de Vendôme.

(Retrouvez les accès sur notre Site).

A 1 h de Paris, entre Beauce tranquille et douce Touraine, le caractère d'un ancien relais de Poste situé dans un paisible village sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Les décors Charmeurs de ses 22 chambres sont bercés par le calme d'un parc paysager bordée

Par une petite rivière.

Bienvenue au St-Jacques, où nous vous accueillons chaleureusement autour d'une Table Renommée. Dans un cadre Rustique et Contemporain, tous les ingrédients sont réunis pour que votre séjour soit une véritable réussite. Le Chef vous fait découvrir à chaque saison, ses Recettes inventives pour une Cuisine Créative et ses Recettes revisitées du Terroir de nos Grands-Mères. Ce lieu est convivial et incontournable pour tous vos Evénements Privés (Repas de Famille, Mariage, Anniversaire, Baptême, Communion...) ainsi que tous vos Evénements Professionnels (Réunion, Journée d'Etude ...).

Menu à 29,00 € au choix

Kir Vin Blanc et ses Amuses-Bouches



*Croustillants de Chèvre Chaud
et sa Salade de Blé de Beauce*

ou

La Salade Folle Nordique

ou

Frisée aux Lardons et Magrets du Perche, Vinaigre de Cidre

ou

Entrée sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Magret de canard au cidre fermier

ou

Pavé de saumon sauce oseille

ou

Filet mignon sauce Grand-mère

ou

Plat sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

ou

Tarte fine aux pommes et sa glace

ou

Aumônière de poire et son chocolat

ou

Dessert sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Café

*Vin Rouge (Sélection du Sommelier)
Menu unique pour tous vos convives*

Sauf le Samedi et le Dimanche midi et les Jours Fériés.

Menu à 32,00 € au choix

Kir Pétillant ou Cocktail Maison et ses Amuses-Bouches



Vol au Vent de Fruits de Mer à l'Armoricaine

ou

Assiette de Jambon Fumé et ses Toasts au Chèvre de Beauce

ou

Terrine du Chef et son Mesclun de Salade

ou

Entrée sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Tranche de Gigot d'Agneau aux Saveurs de Provence

ou

Dos de cabillaud au Pesto

ou

Poulet Fermier Sauce Chasseur

ou

Plat sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Brie et son Mesclun de Salade



Opéra et sa Crème Anglaise

ou

L'Assiette de Deux Desserts et sa Crème Anglaise

ou

Tarte Fine aux Pommes et sa Glace Vanille des Iles

ou

Dessert sur la Collection du Moment (suivant Saison)



Café

Vin Blanc (Sélection du Sommelier)

Vin Rouge (Sélection du Sommelier)

Menu unique pour tous vos convives

Sauf le Samedi et le Dimanche Midi et les Jours Fériés.

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

Alors À bientôt !

Ludovic RUELLOU