



2022

Menu
et carte
des boissons



Sommaire

Menu à 15€.....	p.3
- pas de changement d'assiette entre l'entrée et le plat. - possibilité de desserts sur table ou en libre service. - présence du personnel en salle jusqu'à 21h45.	
Menu à 20€.....	p.4
- changement d'assiette entre l'entrée, le plat et le dessert. - possibilité de desserts sur table ou en libre service. - présence du personnel en salle jusqu'à 21h45	
Menu à 25€.....	p.5
- changement d'assiette entre l'entrée, le plat et le dessert. - possibilité de desserts sur table ou en libre service. - présence du personnel en salle jusqu'à 21h45	
Menu à 30€.....	p.6
- changement d'assiette entre l'entrée, le plat et le dessert. - possibilité de desserts sur table ou en libre service. - présence du personnel en salle jusqu'à 21h45	
Menu végétarien.....	p.7
- intégrable sur les menus à 15€, 20€ et 25€	
Menu enfant 8€	p.8
- possibilité de prendre le même dessert que les adultes	
Carte des desserts	p.9
- inclus dans les menus à 15€, 20€ et 25€	
Supplément desserts	p.10

Buffet froid 16€.....	p.11
- Libre service sans contrainte horaire	
Burger party 10€.....	p.12
- le choix de burger doit être déterminé à l'avance	
Pizza party 9€.....	p.13
- le choix de pizza doit être déterminé à l'avance	
Cocktail Dinatoire 12.50€.....	p.14
- accompagné de mises en bouche et grignotages	
Barbecue/plancha 15€.....	p.15
Brunch en libre service 15€.....	p.16
- compromis idéal pour le matin/midi	
Plat unique 11€, 13€.....	p.17
- Si vous voulez gérer vos entrées, et vos desserts, c'est l'idéal	

Boissons

Carte des boissons.....	p.18 /19
Carte des vins.....	p.21
Informations pratiques.....	p.22 /23

MENU à 15€

Servi au plat

Entrée au Choix

Salade piémontaise

Terrine campagnarde



Plat au Choix

Suprême de Poulet et son gratin
Dauphinois

Filet de merlu au vin blanc ou beurre
blanc et son riz pilaf aux oignons



Dessert au Choix

Se reporter à la page des desserts p.8

1 pain de 450 g
pour 6 personnes inclus

MENU à 20€

Servi à l'assiette

Entrée au Choix

Cassolette de la mer

Salade Paysanne (salade, chèvre
chaud/miel/croutons/bacon)

Tarte fine pomme camembert avec noix
et salade

Plat au Choix

Dos de Cabillaud sauce à l'oseille et
pommes vapeur persillées

Noix de Joue de Boeuf braisée au xérès
accompagné de son gratin Dauphinois
au vieux Comté

Curry d'agneau à l'indienne riz basmati

Dessert au Choix

Se reporter à la page des desserts p.8

1 pain de 450 g
pour 6 personnes inclus



MENU à 25€

Entrée au Choix

Assiette du pêcheur (4 huitres / 4 bulots
/ 4 crevettes / 2 langoustines)

Cassolette de la mer au Noilly

Salade gourmande (salade, gésiers confits,
magrets de canard fumé, tomates et noix)

Plat au Choix

Saumon au beurre blanc ou à l'oseille,
accompagné de son riz basmati et de sa
julienne de légumes

Carbonnade flamande à la bière de
Pornic, pommes grenailles et sa salade.

Blanquette de veau et son riz.

Dessert au Choix

Se reporter à la page des desserts p.8

1 pain de 450 g
pour 6 personnes inclus



MENU à 30€

Entrée au Choix

Assiette du pêcheur (6 huitres /6 bulots / 6 crevettes/6 langoustines/ 1 pince de crabe)

Saumon aux deux façons

Cassolette de saint jacques, petits légumes et champignons

Salade gourmande (salade, gésiers confits, magrets de canard fumé, tomates, noix, croutons et foie gras)

Plat au Choix

Blanquette de la mer et ses légumes

Dos de loup, chorizo ibérique et ses lentilles corail

Tournedos de canard Rossini, patates douces et giroles

Roti de gigot d'agneau caramélisé au miel, et ses flageolet

Dessert au Choix

Se reporter à la page des desserts p.8

1 pain de 450 g
pour 6 personnes inclus

MENU *Végé*

Entrée au Choix

Tomate vinaigrette

Melon

Gaspacho de tomates

Salade d'avocats, maïs, olives

Potage de légumes

Plat au Choix

Curry de patates douce pois chiche

Ragoût de légumes du printemps

Gratin de tortellinis au four

Quinoa tomates séchées et oignons

*Possibilité d'intégration
dans tous les menus*



M E N U

enfant à 10€

Plat + Dessert au choix

PLAT :

- Nuggets
- Poisson pané
- Jambon blanc
- Steak haché

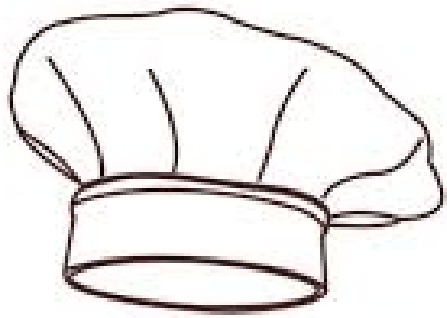
Accompagnement :

- Frites
- Pâtes coquillettes
- Haricots verts

DESSERT :

- Flan caramel
- Fromage blanc
- Mousse au chocolat
- Glace
- Compotes

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus



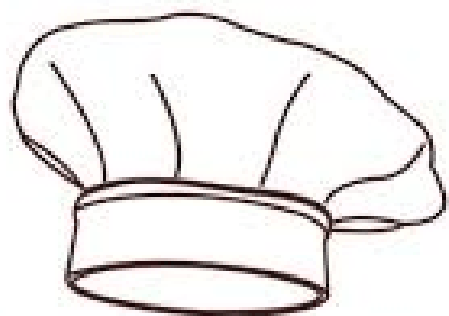
FAIT MAISON

CARTE DES DESSERTS

*inclus aux
menus*



- Crème brûlée
- Panna Cotta pêche aux amandes
- Panna Cotta fruits rouges,
- Ile flottante
- Crumble aux pommes
- Salade de fruits frais de saison
- Gâteau Nantais
- Tiramisu l'original
- Far breton aux pruneaux
- Tarte citron meringuée
- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte aux fruits cuits
- Tarte aux fraises (en saison)
- Tartes aux fruits frais



FAIT MAISON

received



CARTE DES DESSERTS

hors menus

+4€/pers

- Cadre framboisier *
- Cadre fraisier*
- Forêt noire*
- Feuillantine au chocolat*
- Cadre poire/caramel*
- Cadre 3 chocolats*

***minimum pour 20 pers**

- Charlottes fraises OU
framboises OU poire OU
chocolat OU passion

Café / Thé

1.20€ par personne,
comptabilisé en début de repas

BUFFET

froid à 18€

Plateau de charcuterie: saucissons sec/à l'ail ,
jambon cru, terrine de campagne, rôti de porc

2 ENTREES À CHOISIR

- Salade de concombres à la crème
- Salade piémontaise
- Salade de tomates/fêta
- Taboulé

2 TARTES SALÉES À CHOISIR PARMİ:

- Tarte chèvre/poireaux
- Tarte à l'oignon
- Quiche Lorraine

2 DESSERTS À CHOISIR PARMİ:

- Mousse au chocolat
- Crème caramel
- Fromage blanc aux fruits rouges
- Tarte aux fruits
- Clafoutis cerise
- Salade de fruits



BURGER

party à 12€



BURGER VÉGÉTARIEN

(galette de tofu, salade, tomate)

BURGER AU POULET CRISPY

(Blanc de poulet, tomate, salade)

CHEESEBURGER CLASSIQUE

(steak haché, cheddar, oignons)

FRITES OU POTATOES EN ACCOMPAGNEMENT

Supplément : Salade verte 1€

PIZZA

*party à 12€
la pizza*

(PIZZA 30CM DE DIAMETRE)

PIZZA ROMAINE

(sauce tomate, mozzarella, anchois, œufs)

PIZZA REINE

(jambon, olives, mozzarella, champignons)

PIZZA AU THON

(thon, mozzarella, origan)

PIZZA VÉGÉTARIENNE

(poivron vert, brocolis, champignons, oignons, olives)

PIZZA 4 FROMAGES

PIZZA DU CHEF

(Viande hachée, merguez, poivron, sauce barbecue)

PIZZA KEBAB

(tomates, viande kebab, mozzarella, sauce Kebab)

Supplément salade verte à 1€ /pers.

COCKTAIL

dinatoire

à 14.50€

FORMULE SANS BOISSON:

- Sticks de légumes et mayonnaise au pesto
- 2 Mix de verrines salées au choix : concombre mentholé, gaspacho ou guacamole/crevettes
- Rillettes de poisson + toasts (150g pour 10 personnes)
- Cake aux lardons
- mini brochettes de poulet au curry
- Mini pizzas (2 par pers) : 1 végété (champignons, poivron, oignon). 1 reine (jambon,olives,mozzarella)
- 2 Mix verrines sucrées : Panna cota / mousse au chocolat
- 1 Financier

SUPPLÉMENTS POSSIBLES:

- Pain surprise : à définir
- Toasts et tapas 0.70 € pièce
- Navette farcie 0.80 € pièce
- Palmier feuilleté salé 0.50 € pièce
- Muffin salé 0.70 € pièce
- Croissant farci au jambon 1.10 € pièce
- Assortiment de verrines 1.30 € pièce
- Mignardises ou gâteaux au choix :
voir notre carte des gâteaux
- Verrine de minestrone de fruits 0.60 € pièce
- Verrine de salade de fruits 1.30 € la part

BARBECUE

plancha à 20€

Plancha maximum 40 personnes

Matériel fourni*

Taboulé ou piémontaise inclus

AU CHOIX (2 PIÈCES):

- Brochettes de gambas marinées
- Brochettes de bœuf
- Brochettes de poulet mariné

MENU ENFANT:

- 2 chipolata
- Frites ou chips

10€

DEUX ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

- Poêlée de légumes
- Tomate à la provençale
- Gratin de courgettes
- Gratin dauphinois
- Frites (non compatible avec la réduction de 1€ si dessous)

Supplément dessert à 3.50€/ pers

***Remise de 1€ si vous vous occupez en toute autonomie de la cuisson de la viande**



BRUNCH EN *libre service* à 16€

8h30 -10h30 Boissons chaudes

- Céréales, pain de mie, brioche, beurre, confiture
- Chocolat chaud, thé, café, lait

10h30 -12h30 Mise en place du BRUNCH

INCLUS DANS LE BRUNCH:

- Salade de fruits frais
- Fromage blanc aux fruits rouges
- Galettes de pommes de terre
- Œufs brouillés
- Poitrines grillées
- Salade verte vinaigrette

UN CAKE AU CHOIX:

- Cake aux lardons
- Cake au fromage de chèvre
- Cake de tomates et pesto
- Cake au thon

UNE TARTE (MAISON) SUCRÉE AU CHOIX:

- Tarte aux pommes ou poires / amandes
- Clafoutis aux cerises
- Tarte aux fruits

OU A LA PRÉFÉRENCE DES CLIENTS :

- Mini-viennoiseries (pain au chocolat, croissant)





PLAT

unique

Plat à 12€

- Choucroute classique - 300g *par personne*
- Moules/Frites (selon saison)- 700g *par personne*
- Tajine de poulet - 300g *par personne*
- Lasagne au bœuf accompagnée de salade verte

Plat à 14€

- Paëlla - 300 g *par personne*
- Tajine d'agneau - 300g *par personne*
- Couscous - 300g *par personne*
- Choucroute de la mer - 300 g *par personne*
(supplément 2euros/personne)



CARTE DES *boissons*

SANS ALCOOL

- Cocktail sans alcool 30cl: 1€
- Coca-Cola 30cl: 1.50€
- Jus de pomme 20cl: 1€
- Jus d'orange 20cl: 1€
- Jus d'ananas 20cl: 1€
- Lait 20cl: 0.60€
- Badoit 30cl: 1€
- Cristalline: 1€ (50cl)/ 1.50€ (1l)
- Pétillant rosé ou blanc 10€/b

BOISSONS CHAUDES

- Café: 1€
- Thé: 1€
- Chocolat chaud: 1.20€
- Lait: 0.60€



CARTE DES *boissons*

COCKTAILS

- **Sangria**: 36€ les 3 litres. 11.50€ par litre supplémentaire
- **Punch**: 43€ les 5 litres. 9.40€ par litre supplémentaire
- **Marquise**: 31€ les 2 litres. 14.90€ par litre supplémentaire (crémant, limonade, sucre, rhum blanc, orange, citron)
- **Cervoise**: 23€ les 2 litres. 14€ par litre supplémentaire (sirop de citron, vin blanc, bière)
- **Communard**: 10€ le litre (vin rouge, crème de cassis)
- **Vin blanc cassis** 10€ le litre
- **Soupe Angevine**: 17€ le litre (vin mousseux, jus de citron, sirop de sucre de canne, triple sec)



CARTE DES *boissons*

BIÈRES

BIÈRE BRIGANTINES BLONDE (5° ALC.)

Bouteille de 75cl : 6€

Fût de 20 ou 30 L : 6€ par litres

BIÈRE BRIGANTINE AMBRÉE (6° ALC.)

Bouteille de 75cl : 6€

Fût de 20 ou 30 L : 6€ par litres

BIÈRE BRIGANTINE BRUNE (5° ALC.)

Bouteille de 75cl : 6€

Fût de 20 ou 30 L : 6€ par litres

BIÈRE BRIGANTINE BLANCHE (5° ALC.)

Bouteille de 75cl : 6€

Fût de 20 ou 30 L : 6€ par litres

BIÈRE BRIGANTINE TRIPLE (8° ALC.) IPA / ROUSSE (6° ALC.)

Bouteille de 75cl : 7€

Fût de 20 ou 30 L : 7€ par litres

Location de fûts : Réserver à l'avance pour assurer leurs disponibilités. (Gobelets et tireuse offert)

CARTE DES

vins * *bouteille de 75cl*

Situé à Château-Thébaud à coté de Vertou, le domaine de la Noë s'étend sur 78 hectares . Depuis 1878, le vignoble Drouard use d'un savoir faire transmis de génération en génération. Respectueux de l'environnement ce domaine a obtenu de nombreuses médailles.



- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 8€
- Cabernet franc rouge 7.50€
- Petit Trianon 9€
- Egiodola rosé 7.50€

Le domaine de la Bretonnière est situé à 15 km au dessus de Nantes et s'étend sur 37 hectares. Gérées par la famille Cormerais depuis 1890, les vignes du domaine sont entretenues dans le respect de l'environnement et dans une démarche qualitative. La devise du vigneron: "La qualité du vin commence dans les vignes."

- Merlot Rouge 6.50€
- Merlot Rosé 6.50€
- Sauvignon 7€
- Champerlant 10€



Autre : Champagne sur demande
Bouteille de Cidre: 6€,



INFORMATIONS

pratiques

- Compris dans le menu : eau plate et pain tranché (1 pain de 450g pour 6 pers)
- Aucune modification possible 15 jours avant la date de la privatisation
- Le service est de 2h à 3h en fonction du menu choisi
- Adaptabilité aux régimes alimentaires et à vos envies (végétarien, sans gluten...)
- Proposition des vins des deux caves du Vignoble Nantais incluant les verres à pied
- Nos plats sont cuisinés avec des produits locaux.



INFORMATIONS

pratiques

- Nous rappelons que les horaires de repas convenus ensemble doivent être respectés. Tout dépassement d'horaires entraînera un supplément à votre charge de 60€ par heure.
- Droit de bouchon : Nous vous laissons l'opportunité d'apporter vos vins moyennant un droit de bouchon et la location des verres à pied sera en supplément de 1€ le verre par repas.

Entre 1 et 40 adultes : 60€ par repas
Plus de 40 adultes : 120€ par repas