



*Menu
Festif*

2024

La Brise de Mer

SAINT MICHEL CHEF CHEF



SOMMAIRE

<i>Mises en bouche salée</i>	p. 3
<i>Cocktail dinatoire</i>	p. 4
<i>Plat unique</i>	p. 5/6
<i>Menu à 22.50 €</i>	p. 7
<i>Menu à 25.50 €</i>	p. 8
<i>Menu à 31.90 €</i>	p. 9
<i>Menu enfant</i>	p. 10
<i>Buffet froid</i>	p. 11
<i>Barbecue/plancha</i>	p. 12
<i>Galette/crêpe party</i>	p. 13
<i>La Pinsa</i>	p. 14
<i>Brunch en libre-service</i>	p. 15
<i>Carte des desserts</i>	p. 16-17

Boissons

<i>Carte des boissons</i>	p. 18-19
<i>Carte des vins</i>	p. 20
<i>Informations pratiques</i>	p. 21

MISES EN BOUCHE

3 CHOIX À 6.00 €
5 CHOIX À 9.00 €
8 CHOIX À 14.00 €

Apéritif salé

Formule sans boisson

- Assortiment de feuilletés (3 pièces)
- Rillettes de poisson + toasts (200 g pour 10 personnes)
- Trio de cakes salés
- Mini brochettes de poulet au curry
- Mini pizza (2/pers) :
 - 1 végé (champignons, poivron, oignon)
 - 1 reine (jambon, olives, mozzarella)
- Muffins salés
- Navettes garnies (2/pers)
- Mini quiches (2/pers)
- Mini burger (1/pers)

SUPLÉMENTS FRITURES POSSIBLES 1.50 € L'UNITÉ

- Beignets de crevette
- Accras de Morue
- Beignets de Calamar

En supplément, prestation de service au plateau
entre vos convives : 30 € les 2 heures

MISES EN BOUCHE

19.00 €

Cocktail dinatoire

FORMULE SANS BOISSON

- Assortiment de feuilletés (3/pers)
- 2 Verrines au choix
- Rillettes de poisson + toasts (200 g pour 10 pers)
- Cake tomate confit et feta (1 tranche/pers)
- Mini brochettes de poulet au curry (2/pers)
- Mini pizzas (2/pers) :
 - 1 végété (*champignons, poivron, oignon*)
 - 1 reine (*jambon, olives, mozzarella*)
- Muffin salé (1/pers)
- Mini burger (1/pers)
- Préfou
- Brochette de tomates cerises au fromage
- Mini salade de saison (1/pers)
- 2 Mini tartelettes sucrées aux fruits

1 verre de cocktail inclus (sans alcool)

SUPPLÉMENTS FRITURES POSSIBLES

1.50 € L'UNITÉ

- Beignets de crevette
- Accras de morue
- Beignets de calamar

Pain surprise (choix : poisson ou charcuterie) en supplément

En supplément, prestation de service au plateau
entre vos convives : 30 € les 2 heures

En supplément, plateau de fromages fermiers locaux
: à partir de 3 € par personne

PLAT UNIQUE P.1



En moyenne
550 g la portion

Nos couscous maison :



- | | |
|--|---------|
| Couscous légumes
(Semoule, légumes) | 14 € |
| Couscous | 17 € |
| (Semoule, légumes, 2 merguez, 1 poulet) | |
| Couscous mixte | 18.50 € |
| (Semoule, légumes, 1 merguez, 1 brochette de
poulet, 1 boulette Kefta) | |
| Couscous oriental | 20 € |
| (Semoule, légumes, 1 merguez, épaule d'agneau,
1 boulette Kefta) | |



Nos Tajines

- | | |
|---|------|
| Tajine de légume | 14 € |
| (Semoule, légumes, épices tajine) | |
| Tajine de poulet | 17 € |
| (Semoule, légumes, poulet, épices tajine) | |
| Tajine d'agneau au citron confit et fruits secs | 19 € |
| (Semoule, légumes, Agneau, légumes, citron,
fruits secs) | |
| Tajine de veau | 19 € |
| (Semoule, légumes, veau) | |

PLAT UNIQUE P.2



*En moyenne
550 g la portion*

- Paëlla (Valenciana) 18.00 €
(Riz bomba, légumes, fruits de mer, crevettes gambas, calamars, moules)
- Jambalaya (façon Louisiane) 17.50 €
(Riz bomba, poivrons, oignons, saucisses fumées, chorizo, poulet, crevettes, épices cajun)
- Jambalaya de la mer (façon du chef) 18.00 €
(Riz bomba, poivrons, oignons, poisson, chorizo, crevettes, épices cajun)
- Fideuà (façon Espagnol) 18.00 €
(Pâtes fideuà, poivrons verts et rouges, haricots verts plats, poulet, oignons, paprika, safran)
- Rougail saucisse (façon Louisiane) 17.00 €
(Riz, tomates, saucisses fraîches et fumées, épices, poivrons, curcuma, piments)
- Tikka massala 16.00 €
(Riz, tomates, poulet mariné, oignons, gingembre, lait de coco, garam masala, curcuma, cumin)
- Chili con carne à l'émincé de bœuf 17.50 €
(Riz, haricots rouges, poivrons, émincé de bœuf, oignons rouges, épices)

supplément pain : 4 € les 450 g

MENU



22,50 €

ENTRÉE AU CHOIX

- Cassolette de la mer (*cocktail de fruits de mer*)
- Salade Paysanne (*salade, tomates, toasts de chèvre chauds au miel, poitrine grillée, croûtons*)
- Salade Océane (*avocat, salade, crudités, crevettes*)

PLAT AU CHOIX

- 
- Filet de plie sauce Dieppoise et son riz
 - Bouillabaisse façon Brise de Mer (duo de poisson)
 - Sauté de Poulet à l'indienne et son riz basmati
 - Noix de joue de porc à la bière et ses tagliatelles

En supplément, plateau de fromages de fermiers locaux et salade : 5.50 € (70 g) par personne

DESSERT AU CHOIX

- Dessert au choix inclus (p. 16)



1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

MENU



25,50 €

ENTRÉE AU CHOIX

- Bouchées à la Reine (*dés de jambon, champignons, sauce madère*)
- Cassolette de fruits de mer (*aux Saint Jacques, petits légumes, sauce crémée*)
- Salade gourmande (*salade, gésiers confits, magrets de canard fumés, tomates, croutons, noix*)
- Panna cotta de chou-fleur au saumon fumé

PLAT AU CHOIX

- 
- Dos de cabillaud au beurre blanc, accompagné de son riz basmati et de sa julienne de légumes
 - Blanquette de poisson à la sauce Chardonnay avec son gratin de pomme de terre et poireaux
 - Suprême de volaille, sauce forestière et sa mousseline de panais
 - Carbonade de bœuf à la bière de la Brigantine et son écrasé de pommes de terre

En supplément, plateau de fromages de fermiers locaux et la salade : 5.50 € (70 g) la portion 1 personne

DESSERT AU CHOIX

- Dessert au choix inclus (p. 16)



1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

MENU



31.90 €



ENTRÉE AU CHOIX

- Assiette de fruits de mer (plateau possible) huitres, crevettes roses, bulots, langoustines, praires
- Cassolette de Saint Jacques, petits légumes et champignons
- Salade Terre et Mer (salade, gésiers confits, magret de canard, saumon fumé maison, crevettes, foie gras maison, tomates et croûtons)

PLAT AU CHOIX

- Lotte et dos de cabillaud à l'Armoricaine et son riz
- Cabillaud rôti, beurre blanc au yuzu, et son accompagnement du moment
- Suprême de pintade au vieux calva, sauce aux girolles et son écrasé de pomme de terre
- Cuisse de canard confite, pommes grenaille rôties au thym

En supplément, plateau de fromages de fermiers locaux et la salade : 5.50 € (70 g) la portion 1 personne

DESSERT AU CHOIX

- Dessert au choix inclus (p. 16)

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

MENU

10.00 €

Enfant

PLAT

- Nuggets
- Poisson pané
- Jambon blanc
- Steak haché

Accompagnement :

- Frites
- Pâtes coquillettes
- Haricots verts

DESSERT

- Yaourt
- Mousse au chocolat
- Glace
- Compote

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

BUFFET



18.00 €*
*minimum 20 pers.

Froid

-
- Saucisson sec/à l'ail
 - Jambon cru
 - Jambon blanc
 - Terrine de campagne
 - Rosette
 - Rôti de porc et bœuf
 - Rillettes de thon
 - Cornichons
 - Saladier de chips
 - Saladier de salade verte

2 SALADES AU CHOIX

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

En supplément dessert :

- 
- 3.50 € (p. 16)
 - 4.50 € (p. 17)

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

BARBECUE



20.00 €

Taboulé ou piémontaise inclus

2 PIÈCES AUX CHOIX

- Brochettes de gambas
- Brochettes de bœuf
- Brochettes de poulet mariné
- Galette saucisse
- Andouillette (1 pièce uniquement)
- Echine de porc
- Saucisse

Sauces incluses

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Poêlée de légumes
- Ratatouille
- Gratin dauphinois
- Frites
- Chips

En supplément dessert :

- 3.50 € (p. 16)
- 4.50 € (p. 17)

10.00 €

MENU ENFANT

- 2 chipolatas
- Frites ou chips ou haricots verts
- Compote ou glace

GALETTE*

12.50 €

*maximum 30 pers



Party

GALETTE COMPLÈTE ET
SA SALADE VERTE

+

CRÊPE BEURRE SUCRE
CHAUDE

EN SUPPLÉMENT, CIDRE (10 € LA
BOUTEILLE DE 75 CL) ET JUS DE
POMMES (3 € LE LITRE)
(VOIR CARTE DES BOISSONS)

LA PINSA

Spécialité Romane

14.00 €

PINSA ROMAINE

(Mozzarella, anchois, œuf, sauce tomate)

PINSA REINE

(Mozzarella, jambon, olives, champignons)

PINSA AU THON

(Mozzarella, thon, origan)

PINSA VÉGÉTARIENNE

(Poivrons verts, brocolis, champignons, oignons, olives)



PINSA 4 FROMAGES (+1.50 €)

(Mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental)

PINSA DU CHEF (+1.50 €)

(Mozzarella, chorizo, tomates, gorgonzola, roquette, huile d'olive)

PINSA KEBAB

(Mozzarella, tomates, viande kebab, sauce Kebab)

En supplément, salade verte : 1 € par pers.

En supplément dessert :

- 3.50 € (p. 16)
- 4.50 € (p. 17)

BRUNCH

16.90 €

BREAKFAST

+

LUNCH

=

BRUNCH

Une addition qui met
tout le monde d'accord !



PETIT-DEJEUNER

- Boissons chaudes
- Brioche / pain
- Céréales
- Mini croissants
- Beurre, confitures, sucre...
- Salade de fruits
- Fromage blanc aux fruits rouges

8h-
11h



N'oubliez pas de libérer
votre chambre avant 11 h,
en attendant la partie
salée du brunch



BRUNCH

- Œufs brouillés
- Poitrine fumée
- Galettes de pomme de terre
- Cake aux lardons
- Tarte aux pommes

11h-
12h30



CARTE DES DESSERTS



3.50 €

Inclus aux menus

Minimum 8 personnes :

- Crème brûlée
- Panna Cotta pêche aux amandes
- Panna Cotta fruits rouges
- Ile flottante
- Crumble aux pommes
- Salade de fruits frais de saison
- Gâteau nantais (sup 0.80 €)
- Far breton aux pruneaux
- Tarte citron meringuée (sup 0.80 €)
- Tarte normande
- Tarte aux pommes
- Tarte aux fraises (en saison)
- Tartes aux fruits frais
- Fromage blanc aux fruits de saison

FAIT
MAISON
avec amour
♥



CARTE DES DESSERTS



4.50 €

Hors menus

- Tiramisu original
- Cadre framboisier
- Cadre fraisier
- Cadre nougat - framboise
- Forêt-noire
- Feuillantine au chocolat
- Cadre poire/caramel
- Cadre Poire/ chocolat
- Charlotte fraises OU framboises OU poires OU chocolat OU fruits de la passion

FAIT
MAISON
avec amour



Café / Thé

1.20 € par personne, comptabilisé en début de repas

CARTE

Boissons

SANS ALCOOL

Cocktail sans alcool 30 cl : 3 €

Cannette : 2.50 €
(Coca-Cola 30 cl, Perrier, Oasis)

Bouteille 1 l : 3 €
(Jus de pomme, Jus d'orange, Jus d'ananas)

Eau pétillante 1 l : 1.5 €

Pétillant rosé ou blanc (bouteille) : 12 €

Sirop à l'eau 20 cl : 1.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café 1 €

Thé 1 €

Chocolat chaud 1.20 €

Lait 0.60 €



CARTE

Boissons

COCKTAILS

Sangria :

3 l	36 €
Litre supplémentaire	11.50 €

Punch :

5 l	43 €
Litre supplémentaire	9.40 €

Marquise (crémant, limonade, sucre, rhum blanc, orange, citron) :

2 l	31 €
Litre supplémentaire	14.90 €

Cerveise (sirop de citron, vin blanc, bière) :

2 l	23 €
Litre supplémentaire	14 €

Communard (vin rouge, crème de cassis) :

1 l	10 €
-----------	------

Vin blanc cassis

1 l	10 €
-----------	------

Soupe angevine (vin mousseux, jus de citron, sirop de sucre de canne, triple sec) :

1 l	17 €
-----------	------



TARIFS 2024

SANS ALCOOL 30 CL



Canette :

Coca-Cola, Perrier, Oasis 2.50 €

VIN DU VIGNOBLE NANTAIS - CHÂTEAU THEBAUD



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 8 €

Muscadet Vieilles Vignes 9 €

Cabernet franc rouge 8 €

Egiodola rosé 8.50 €

Sauvignon blanc 8 €

BIÈRES BOUTEILLE 75 CL



Bière Brigantine blonde (5°alc.) 7 €

Bière Brigantine ambrée (6° alc.) 7 €

Bière Brigantine brune (5°alc.) 7 €

Bière Brigantine blanche (5°alc.) 7 €

Bière brigantine triple (8°ALC.) 8 €

Bière brigantine rousse (8°ALC.) 8 €

Bière brigantine IPA (8°ALC.) 8 €

AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES



Champagne 30 € La bouteille

Champagne "Sans Alcool" 15 € La bouteille

Crémant de Loire 15 € La bouteille

Cidre 10 € La bouteille

INFORMATIONS

Pratiques

Compris dans le menu : Accès à la fontaine à eau et pain tranché (1 pain de 450 g pour 6 pers).

Aucune modification possible **15 jours avant la date de la privatisation.**

Le **durée du service est de 2 à 3 heures** en fonction du menu choisi.

Adaptabilité aux régimes alimentaires et à vos envies (végétarien, sans gluten...).

Les **verres à pied** sont fournis avec les commandes de vins du Vignoble nantais.

Nos plats sont cuisinés avec des **produits locaux.**

Nous rappelons que les horaires de repas convenus ensemble doivent être respectés. Tout dépassement d'horaire entraînera un supplément à votre charge sur la base 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 € par verre et par repas.

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