



2023

Menu et carte des boissons

Notre Chef cuisinier
vous propose

SOMMAIRE

Mise en bouche salées	p. 1
Cocktail dinatoire	p. 2
Plat unique	p. 3
Menu à 21.50€	p. 4
Menu à 24.90€	p. 5
Menu à 29.90€	p. 6
Menu enfant	p. 7
Buffet froid	p. 8
Barbecue /plancha	p. 9
Galette/ crepe party	p. 10
Pizzar party	p. 11
Brunch en libre service	p. 12
Carte des desserts	p. 13-14

Boissons

Carte des boissons	p. 15-16-17
Carte des vins	p. 18
Informations pratiques	p. 19

MISES EN BOUCHE

3 CHOIX À 5€

5 CHOIX À 8€

8 CHOIX À 11€

Apéritif salé

Formule sans boisson

Assortiment de feuilletés

Rillettes de poisson + toasts (150g pour 10 personnes)

Cake aux lardons

Mini brochettes de poulet au curry

Mini pizzas (2 par pers) : 1 végé (champignons, poivron, oignon). 1 reine (jambon ,olives, mozzarella)

Muffins salés

Navettes garnies (2/pers)

Mini wrap de Galette au blé noir (2/pers)

SUPPLÉMENTS FRITURE POSSIBLE

1.50€ L'UNITÉ

Beignet de crevettes

Acrae de Morue

Beignet de Calamar

Prestation : Service au plateau entres vos convives en supplément : 30€ les 2h

MISES EN BOUCHE

16.50€

Cocktail dînatoire

FORMULE SANS BOISSON

Assortiment de feuilletés (3/pers)

Verrines : Mousse de saumon/Annette et guacamole/crevettes

Rillettes de poisson + toasts (150g pour 10 personnes)

Cake aux lardons (2 tranches/pers)

mini brochettes de poulet au curry (2/pers)

Mini pizzas (2 par pers) :

1 végété (champignons, poivron, oignon)

1 reine (jambon, olives, mozzarella)

Muffins salés (2 pers.)

Navettes garnies (2/pers)

Wrap de galette au blé noir

Assortiment de mini cannelés salés (2/pers)

SUPPLÉMENTS FRITURE POSSIBLE

1.50€ L'UNITÉ

Beignet de crevettes

Acrae de Morue

Beignet de Calamar

Pain Surprise (choix : poisson ou charcuterie) en supplément

Plateau de fromage en supplément : à partir de 3€ par personne

Prestation : Service au plateau entres vos convives en supplément : 30€ les 2h

PLAT UNIQUE

*En moyenne
550g la portion*



Paëlla	15€
Jumbalaya (<i>Terre ou Mer</i>)	15€
Choucroute de la Mer	17€
Couscous végété	12€
Couscous - (<i>2 merguez- 1 cuisse</i>)	14€
Couscous - (<i>agneau et merguez</i>)	18€
Rougaille saucisse (<i>Façon Louisiane</i>)	15€
Sauté de poulet à l'indienne	16€
Tajine de poulet	15€
Tika massala	16€
Curry de porc Madras et légumes à l'indienne	15€
Bœuf Bourguignon maison (<i>joue de boeuf</i>)	15€
Moules/Frites (<i>selon saison</i>)- 600g par personne	14€

MENU

21.50€



ENTRÉE AU CHOIX

Cassolette de la mer

Salade Paysanne (*salade, tomate, toasts de chèvre chaud au miel, poitrine grillée, croutons*)

Salade Océane (*avocat, salade, crudités, crevettes roses*)



PLAT AU CHOIX

Filet de Hoki sauce armoricaine et son riz

Filet de Colin sauce beurre citron pomme vapeur

Sauté de Poulet à L'indienne et son riz

Noix de joue de porc au cidre et Tagliatelles



DESSERT AU CHOIX

Dessert au choix inclus p.13

En supplément p.14

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

MENU



24.90€

ENTRÉE AU CHOIX

Assiette du pêcheur (3 huitres/5 bulots/5 crevettes/2 langoustines/4 palourdes, crevette grises + beurre & Mayonnaise Maison)

Cassolette de fruits de mers (aux st jacques, petits légumes sauce crémée)

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

PLAT AU CHOIX

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

Filet de Cabillaud au poivre de malabar sauce maracuja et fricassé de poireaux vanillée

Suprême de Volaille sauce forestière Mousseline de panais

Blanquette de veau à l'ancienne et son riz

DESSERT AU CHOIX

Dessert au choix inclus p.13

En supplément p.14



1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

MENU



29.90€

ENTRÉE AU CHOIX

Assiette de fruit de mer *
(5 huitres/5 bulots/5 crevettes/2 langoustines/2 palourdes, 2 pinces de crabe avec sa mayonnaise maison, et sa vinaigrette) *au choix à l'assiette ou son forme de plateau

Cassolette de saint jacques, petits légumes et champignons



Salade Terre et Mer (salade, gésiers confits, magret de canard, saumon fumé maison, crevettes et fois gras maison, tomates et croutons)

PLAT AU CHOIX

Dos de Cabillaud au beurre blanc Nantais riz basmati et julienne de légumes

Lotte et Dos de cabillaud à l'Armoricaine et son riz

Suprême de pintade au vieux calva champignons des bois et écrasé de pomme de terre

Poulet au Vin Jaune et girolles, écrasé de pomme de terre au fromage local



DESSERT AU CHOIX

Dessert au choix inclus p.13

En supplément p.14

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

MENU

10€

Enfant



PLAT

Nuggets
Poisson pané
Jambon blanc
Steak haché

Accompagnement :

Frites
Pâtes coquillettes
Haricots verts



DESSERT

Yahourt
Mousse au chocolat
Glace
Compotes

1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

BUFFET



18€*

*minimum 20 pers.

Froid

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

2 SALADE À CHOISIR

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

Supplément dessert p.13-14



1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

BARBECUE

Taboulé ou piémontaise inclus

20€

2 PIÈCES AUX CHOIX

Brochettes de gambas

Brochettes de bœuf

Brochettes de poulet mariné

Galette saucisse

Andouillette (1 pièce uniquement)

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Poêlée de légumes

Ratatouille

Gratin dauphinois

Frites

Chips

10€

MENU ENFANT

- 2 chipolata

- Frites ou chips

-compote ou glace

Supplément dessert à 4.90€ page 16 et 17

GALETTE*

Party

12.50€

**maximum 30 pers*



GALETTE COMPLETE ET
SA SALADE VERTE

+

CREPE BEURRE SUCRE
CHAUDE

CIDRE ET JUS DE
POMMES EN
SUPPLÉMENT (CARTE
DES BOISSONS)

PIZZA

Party

12€

(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

(+1.50€)

PIZZA DU CHEF + (1.50€)

(Viande hachée, merguez, poivron, sauce barbecue)

PIZZA KEBAB

(tomates, viande kebab, mozzarella, sauce Kebab)

Supplément salade verte à 1€ /pers.

BRUNCH

Libre service

16€

LA FORMULE IDÉALE

Dès 8:30 Boissons chaudes

Céréales, pain, 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

Cake aux lardons

Moitié Tarte aux pommes

Moitié mini- viennoiseries

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€)

Tiramisu l'original (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



CARTE DES DESSERTS



4.50€

Hors menus

Cadre framboisier

Cadre fraisier

Forêt noire

Feuillantine au chocolat

Cadre poire/caramel

Cadre 3 chocolats

Charlottes fraises OU framboises OU
poire OU chocolat OU passion

FAIT
MAISON
avec amour
♥

Café / Thé

1.20€ par personne, comptabilisé en début de repas



CARTE

Boissons

SANS ALCOOL

Cocktail sans alcool 30cl : 3€

Cannette : 2.50€

Coca-Cola 30cl, Perrier, Oasis

Bouteille 1L : 3€

Jus de pomme, Jus d'orange, Jus d'ananas

Eau plat:

50cl 1€

1L 1.50€

Eau pétillante 1L : 1.5€

Pétillant rosé ou blanc (bouteille) : 12€

Sirop à l'eau 20cl : 1.50€

BOISSONS CHAUDES

Café 1€

Thé 1€

Chocolat chaud 1.20€

Lait 0.60€



CARTE

Boissons

COCKTAILS

Sangria :

3L	36€
litre supplémentaire	11.50€

Punch :

5L	43€
litre supplémentaire	9.40€

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

2L	31€
litre supplémentaire	14.90€

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

2L	23€
litre supplémentaire	14€

Communard (vin rouge, crème de cassis) :

1L	10€
----------	-----

Vin blanc cassis

1L	10€
----------	-----

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

1L	17€
----------	-----



CARTE

Boissons

BIÈRES

Bière Brigantines blonde(5°alc.)

Bouteille de 75cl 7€

Fût de 20 ou 30 L :

1L 6.50€

Bière Brigantine ambrée (6° alc.)

Bouteille de 75cl 7€

Fût de 20 ou 30 L :

1L 6.50€

Bière Brigantine brune (5°alc.)

Bouteille de 75cl 7€

Fût de 20 ou 30 L :

1L 6.50€

Bière Brigantine blanche (5°alc.)

Bouteille de 75cl 7€

Fût de 20 ou 30 L :

1L 6.50€

Bière brigantine triple (8°ALC.)

IPA / rousse(6°alc.)

Bouteille de 75cl 8€

Fût de 20 ou 30 L

1L 6.50€

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

CARTE

Vin*

*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	8€
Petit Trianon (vielle vigne).....	9€
Egiodola rosé	8.50€

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."



Sauvignon	8€
Champerlant	12€

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.

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