



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 10€	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 18€.....	p.11
- Libre service sans contrainte horaire	
Burger party 12€.....	p.12
- le choix de burger doit être déterminé à l'avance	
Pizza party 12€.....	p.13
- le choix de pizza doit être déterminé à l'avance	
Cocktail Dinatoire 14.50€.....	p.14
- accompagné de mises en bouche et grignotages	
Barbecue / plancha 20€.....	p.15
Brunch en libre service 16€.....	p.16
- compromis idéal pour le matin/midi	
Plat unique 12€, 14€.....	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.9/10

*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/croustons/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.9/10

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 p9/10

1 pain de 450 g  
pour 6 personnes inclus

# MENU à 30€

## Entrée au Choix

Assiette du pêcheur (6 huîtres / 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.9/10

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*



# MENU

## enfant à 10€

### Plat + Dessert au choix

#### PLAT :

- Nuggets
- Poisson pané
- Jambon blanc
- Steak haché

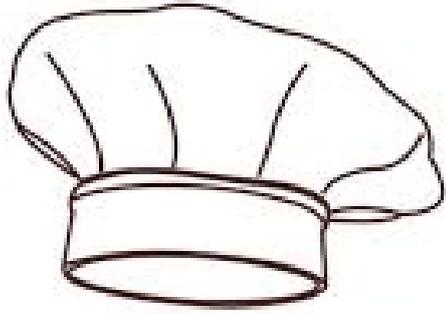
#### Accompagnement :

- 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

# CARTE DES DESSERTS

*Rova menus*

**+4€/pers**

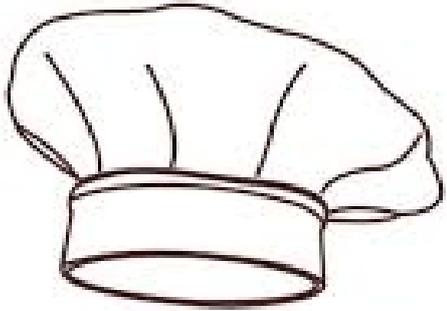
- Cadre framboisier \*
- Cadre fraisier\*
- Forêt noire\*
- Feuillantine au chocolat\*
- Cadre poire/caramel\*
- Cadre 3 chocolats\*

**\*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



FAIT MAISON

reaved



# 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 SALÉS À CHOISIR PARMIS:

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



## 2 DESSERTS À CHOISIR PARMIS:

- 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 végé ( 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)
- **Cerveoise**: 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