



2023

Menu et carte des boissons

Notre Chef cuisinier
vous propose

SOMMAIRE

<i>Mise en bouche salées</i>	p. 3
<i>Cocktail dinatoire</i>	p. 4
<i>Plat unique</i>	p. 5
<i>Menu à 21.50€</i>	p. 6
<i>Menu à 24.90€</i>	p. 7
<i>Menu à 29.90€</i>	p. 8
<i>Menu enfant</i>	p. 9
<i>Buffet froid</i>	p. 10
<i>Barbecue /plancha</i>	p. 11
<i>Galette/ crêpe party</i>	p. 12
<i>Pizza party</i>	p. 13
<i>Brunch en libre-service</i>	p. 14
<i>Carte des desserts</i>	p. 15-16

Boissons

<i>Carte des boissons</i>	p. 17-18-19
<i>Carte des vins</i>	p. 20
<i>Informations pratiques</i>	p. 21

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 (200g pour 10 personnes)
 - Cake aux lardons
 - Mini brochettes de poulet au curry
 - Mini pizza (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 FRITURES POSSIBLES

1.50€ L'UNITÉ

- Beignet de crevette
 - Accras de Morue
 - Beignet de Calamar
-

Prestation : service au plateau entre vos convives en supplément : 30€ les 2h

MISES EN BOUCHE

16.50€

Cocktail dinatoire

FORMULE SANS BOISSON

- Assortiment de feuilletés (3/pers)
- Verrines : mousse de saumon/aneth et guacamole/crevettes
- Rillettes de poisson + toasts (200g 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 minis cannelés salés (2/pers)

SUPPLÉMENTS FRITURES POSSIBLES

1.50€ L'UNITÉ

- Beignet de crevette
- Accras de Morue
- Beignet de Calamar

Pain surprise (choix : poisson ou charcuterie) en supplément

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

Prestation : service au plateau entre vos convives en supplément : 30€ les 2h

PLAT UNIQUE

*En moyenne
550g la portion*



Paëlla	15€
Jambalaya (<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€
Rougail saucisse (<i>façon Louisiane</i>)	15€
Sauté de poulet à l'indienne	16€
Tajine de poulet	15€
Tikka 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 la saison</i>) - 600g par personne	14€

MENU



21.50€

ENTRÉE AU CHOIX

Cassolette de la mer

Salade Paysanne (*salade, tomate, toasts de chèvre chauds au miel, poitrine grillée, croûtons*)

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

Bouchées à la Reine maison

Cassolette de fruits de mer (*aux Saint 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 fricassée 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 fruits de mer*

** au choix à l'assiette ou sous 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 foie gras maison, tomates et croûtons)

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

Yaourt
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 SALADES AU CHOIX

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

Supplément dessert :

p.13 à 3.50€

p.14 à 4.50€



1 pain de 450 g pour 6 personnes inclus

BARBECUE



20€

Taboulé ou piémontaise inclus

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 chipolatas
- Frites ou chips ou haricots verts
- compote ou glace

Supplément dessert :

p.13 à 3.50€

p.14 à 4.50€

GALETTE*

Party

12.50€

**maximum 30 pers*



GALETTE COMPLÈTE ET
SA SALADE VERTE

+

CRÊPE BEURRE SUCRE
CHAUD

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

Supplément dessert :

p.13 à 3.50€

p.14 à 4.50€

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.

Supplément dessert :

p.13 à 3.50€

p.14 à 4.50€

BRUNCH

Libre service

16€

LA FORMULE IDÉALE

Dès 8:30 Boissons chaudes

Céréales, pain, brioche, beurre, confiture

Chocolat chaud, thé, café, lait, jus d'orange

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 briochettes au sucre

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 plate :

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 BOUTEILLE 75CL

Bière Brigantines 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.)	7€
IPA (6°alc.)	7€
Rousse (6°alc.)	7€

BIÈRES AU FÛT

20L *	140€
30L *	210€

*Eco cup sous caution de 1.50€ la cup

CARTE

Vin*

*bouteille de 75cl



Situé à Château-Thébaud à côté 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

