



2024



LA PIGOSSIÈRE
CHÂTEAU & TRAITEUR

Château de la Pigossière 44860 Pont Saint Martin - Tél. 02.40.26.80.03

LE GOÛT DES ÉMOTIONS PARTAGÉES...

Le Château de la Pigossière vous accueille comme à la maison, avec son organisation clé en mains qui a fait sa réputation depuis plus de 35 ans. Vous pourrez ainsi vous offrir la plus grande sérénité, en vous appuyant sur le savoir-faire d'un traiteur d'exception et vous recentrer sur l'essentiel. Alors, ce moment partagé sera vraiment à votre image.

- À seulement 15 mn de Nantes
- Prestation mariage clés en main pour votre sérénité
- Traiteur d'exception conjuguant cuisine raffinée & produits du terroir
- Création d'ateliers culinaires originaux pour les cocktails (Brasero-Smoker-Four à Pizza-Galétière-Atelier fruits de Mer-Food corner...)
- Raffinement et souci du détail
- Service réalisé par un personnel professionnel et expérimenté
- Espaces de grandes capacités
- A l'abri des intempéries (à l'ombre du Pin et à l'abri des pergolas)





LE PARC

6 hectares d'espaces verts et arbres centenaires

Un Pin parasol bicentenaire

Idéal pour vos photos

Parking de plus de 200 places

SELLERIE & PERGOLA

De plain-pied

200 m² à l'abri des intempéries

Pergola en fer forgé

Lumière du jour

Vue sur Château et Pin Parasol

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Couverture anti-UV



	M ²	Cocktail	A table	Sonorisation
Salon				
Sellerie	90 m ²	150	80	✓
Pergola	123 m ²	180		Enceinte mobile

SAINT MARTIN & MELLIENT & PERGOLA COTE BOIS



De plain-pied et modulables

Repas assis jusqu'à 360 personnes

Lumière du jour

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Accès direct sur la pergola à toit rétractable

Vue sur le parc et les bois

Tables rondes ou ovales de 10/12 personnes

Table des mariées jusqu'à 26 personnes

Chaises habillées

Plafonds phoniques

Sonorisation et micros HF

Eclairage d'ambiance



Salon	M ²	Cocktail	A table	Sonorisation	Ecran + Vp
Saint Martin	215 m ²	350	220	✓	✓
Mellient	143 m ²	240	140	✓	En option
Pergola	72 m ²	100	60		



En toute exclusivité...

	Lundi au Jeudi	Vendredi	Samedi	Samedi & Dimanche
Haute Saison (Mai à Septembre)		2 900€	3 900€	4 900€
Mi Saison (Avril & Octobre)	2 300€	2 900€	3 400€	4 400€
Basse saison (Novembre à Mars)			2 900€	3 900€



Equipement & Prestation

- Location du site en exclusivité
- Salons & Pergolas de grandes capacités
- Plafonds phoniques
- Mobilier de jardin design
- Tables rondes ou ovales de 10 à 12 personnes
- Chaises confortables et habillées
- Nurserie équipée
- Vidéoprojecteur, sonorisation & micros H.F
- Parking de plus de 200 places

Location du site

LES DELICES

Froids

Tartare de mangue, foie gras pain d'épices

Arlette de thon rouge mariné

Wrap coleslaw jambon sec

Sushi cube

Millefeuille poulet piquillos

Sablé maïs anguille fumée

Tofu grillé, tartare de poivron

Pétale de tomate séchée au crabe

Tartare de saumon et radis daïkon

Spirale de bœuf mariné

Mini club sandwich

Pana cotta d'herbes fraîches et crevettes

Crumble basilic, caviar d'aubergine

Tian de légumes grillés

Chauds

Croquette d'escargot

Huître en sabayon

Muffin bacon comté

Tartelette de coquillage

Sablé noisette Saint Jacques

Samoussas champignon

Mini ficelle Picarde

Nuggets d'encornet

Grenaille farcie brandade de morue

Beignet de foie gras

Finger de langoustine basilic



Pics & Vaisselle

Le gout à porter de main

Tartare de bœuf ou poisson en cuillère

Billes de melon rafraîchi, menthe, rhum

Tête de Moine

Les « Plus »
en l'absence d'entrée
(en option)

Coquetiers d'œuf surprise

Saumon fumé maison sur blinis

Mini-Hamburger « Maison »

Manchons de pintade marinés

Panier de légumes bio du marché
& tapenade « Maison »

Ateliers dégustation

Savoir-faire artisanal

Foie gras torchon, pain de campagne grillé, fleur de sel & poivre

Dégustation de plats traditionnels de saison en cassolette

Plateau de Fruits de Mer
(option)

Banc d'huîtres de nos côtes

Buisson de langoustines

Gambas



Chariot à Galettes

Champêtre & Convivial

Notre chef réalise à la demande vos galettes

Jambon, fromage & champignon

Saucisses du terroir

Saumon fumé « Maison » et petits légumes.....



Brasero* - Rôtisserie

Gourmand & festif

Brochettes variées à composer selon ses envies
(viande, poisson, crustacés)

Légumes de saison & pommes de terre de
Noirmoutier

*à partir de 180 pers.



Four à Pizza

Instant de Partage

Pizza au feu de bois à composer à l'envie et
à partager



Food Corner

Authenticité & Saveur

Serrano

Jambon Serrano taillé en copeaux, servi sur
petit grillé

L'Italie

Bar à tomates anciennes sur bruschetta,
mozzarella di Bufala & basilic (période
estivale)

Panini jambon, fromage, caviar
d'aubergines, tomates & roquette





ENTREES

Thon grillé, compression de légumes du soleil

Duo de tartare de thon et saumon

Rose de saumon fumé et aubergine, langoustines en salade

Chaud-froid de Saint Jacques, crème de volaille truffée

Foie gras poêlé, nem de champignons, réduction de jus de pomme

Salade de langoustines, chips de lard fumé et copeaux de parmesan



POISSONS

Dorade royale grillée, confit poivrons, oignons et mangue

Parmentier de noix de Saint Jacques, beurre « Marchand de Vin »

Brochette de lotte au lard fumé et Langoustines

Turbot poêlé, crème d'ail et samoussa de légumes

Charlotte de dorade, caviar d'Aquitaine et légumes de saison

Filet de bar rôti, soupe crémeuse de persil plat, fondant de carotte

Langoustines rôties sur panisse, julienne de poireaux



VIANDES

Filet de bœuf mariné grillé, sauce « Thaï »

Pigeon légèrement fumé et rôti

Filet d'agneau, caviar d'aubergine et dentelle de parmesan

Tatin de jarret de veau confit au cidre

Millefeuille de filet de caille, sauce Périgueux

Quasi de veau façon « Saltimbocca » revisité



FROMAGES

Beignet de camembert, chutney de raisin & Golden Trilogie Chti'Est

(Pavé du Mineur, Chèvre Charolais, Munster)

Salade de chèvre en Paris-Brest

Pomme rôtie au brie de Meaux

Samoussa de Fleur d'Aunis, chutney abricot romarin

Plateau de fromages affinés « Pascal Beillevaire »



DESSERTS

Gourmandises

Goutte de chocolat « Forêt Noire »

Carrément Pomme

Parfait glacé Pavlova

Tarte au citron caramélisée, éclats de meringue

Religieuse Chocolat « Passionata »

Gourmandise Nantaise



Cocktail de Douceurs servies en buffet

Le Gâteau des Mariés

Créolat

Carrément fraise basilic

Finger Jivara noisette, banane et citron comme un esquimau

Le Wedding Cake ou Pièce Montée



Menu *
de 45.00€
à 53.50€