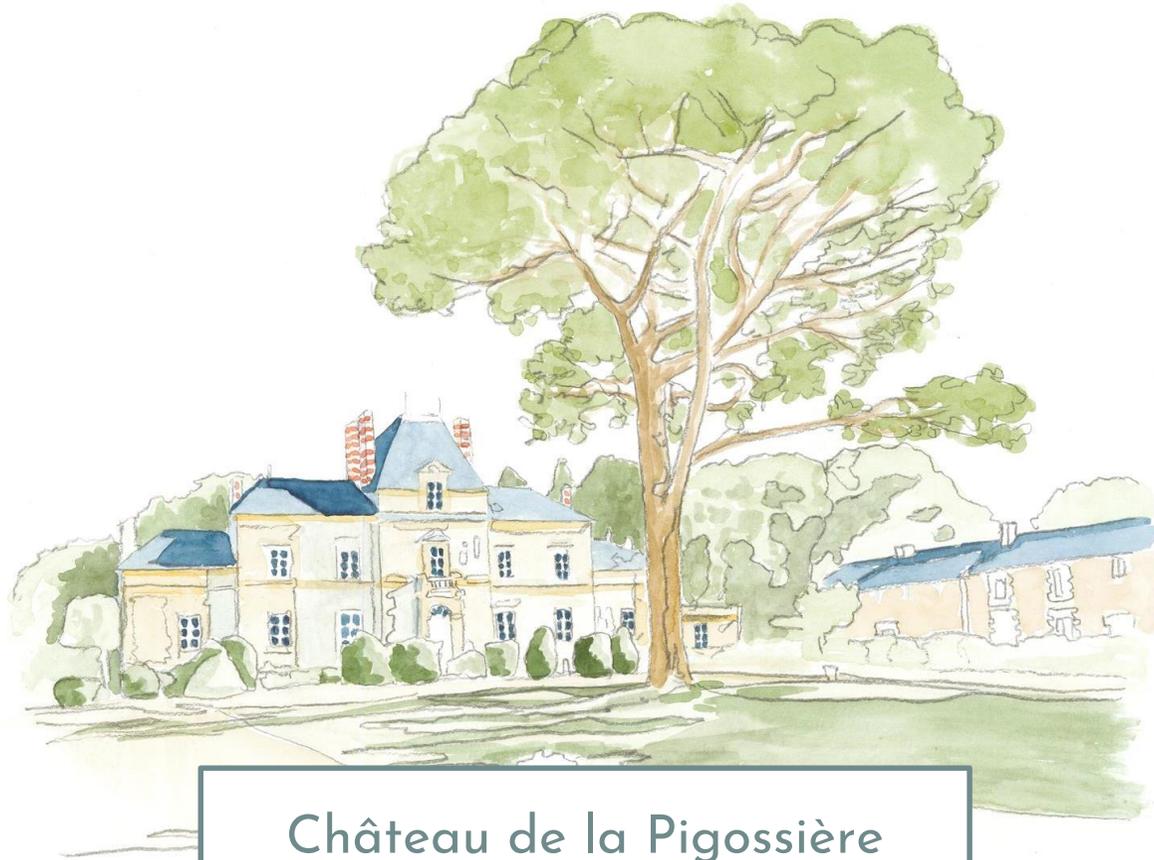


2024



Château de la Pigossière

Adeline & Edouard de Lambilly

38 rue du Vignoble

44860 Pont Saint Martin

Tél : 02 40 26 80 03

info@chateau-de-la-pigossiere.com

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
- 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
- Salons modulables jusqu'à 350 personnes
- Espace nurserie équipé
- Un parc de 6 hectares aux arbres bicentennaires & son pin parasol
- Plan B en cas mauvais temps



LE PIN PARASOL & SON PARC

Le château de la Pigossière est bordé d'une rivière et d'un parc aux arbres centenaires dessiné par Arthur Bonnet, paysagiste de renom de l'époque., cadre idéal pour vos photos

Le pin parasol majestueux et élégant, vous offrira son ombre les jours de très grand soleil.

Son allée cavalière de platanes, cathédrale de verdure sera le cadre idéal pour votre cérémonie d'engagement ou vos photos de couple ou entre amis.





SALON SAINT MARTIN & SA PERGOLA

Le salon Saint Martin fut durant plusieurs années le cellier de la propriété où était produit au début du XXe siècle un muscadet réputé. Ce qui explique la présence du pin parasol, symbole de propriété viticole de la région nantaise.

Ce salon est l'espace central du château, il est parfaitement mis en valeur par les deux pergolas qui agrémentent son accès.

La possibilité de lui adjoindre le salon Mellient et éventuellement la terrasse côté bois en font un des plus grands espaces de réception de la région Nantaise.





Nos forfaits de location intègrent...

- Le site en exclusivité
- Salons & Pergolas de grandes capacités
- Nurserie équipée
- Vidéoprojecteur, sonorisation & micros H.F
- Parking de plus de 200 places
- Le ménage du site et l'évacuation de vos déchets en verre

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



Un jour d'exception à votre image

La Pigossière vous offre la sérénité de vivre pleinement ces moments rares dès la première rencontre et jusqu'au grand jour. Profitez-en, nous nous occupons du reste.

Nous mettons tout en œuvre pour vous, mais sans oublier ces petites touches personnelles que vous aurez apportées, indispensables pour que vous vous sentiez comme chez vous.

Les premières impressions sont souvent les plus importantes, c'est pourquoi nous apportons beaucoup de soins au cocktail, instant rare où se mêlent la joie de l'accueil et du partage.

La Pigossière vous convie à découvrir ses nouvelles créations, signature de la maison qui associent qualité, élégance et créativité.

Artisan du goût à votre écoute, nous mettons en avant exclusivement des produits frais sélectionnés auprès de producteurs locaux.

Froids

Tartare de mangue, foie gras pain d'épices
 Arlette de thon rouge mariné
 Wrap coleslaw jambon sec
 Sushi cube
 Millefeuille poulet piquillos
 Pétale de tomate séchée au crabe
 Tartare de saumon et radis daikon
 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

Ateliers dégustation

Foie gras torchon, pain de campagne grillé, fleur de sel & poivre
 Dégustation de plats traditionnels de saison en cassolette



Pics & Vaisselle

Tartare de bœuf ou poisson en cuillère
 Billes de melon rafraîchi, menthe, rhum
 Tête de Moine

Chariot à Galettes

Notre chef réalise à la demande vos galettes
 Jambon, fromage & champignon
 Saucisses du terroir
 Saumon fumé « Maison » et petits légumes.....

Brasero* - Rôtisserie

Brochettes variées à composer selon ses envies (viande, poisson, crustacés)
 Légumes de saison & pommes de terre de Noirmoutier

Four à Pizza

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

Food Corner

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

