



Entrées

Dorade royale façon Tiradito

Millefeuille de saumon fumé maison, avocat, mangue, chantilly wasabi

Bavaroise de coquillages et crevette rose

Poissons

Chaud-froid de truite et curry d'épinards

Pastilla de poisson du marché et coquillages

Spirale de sarrasin et crémeux de légumes, pavé de bar à la plancha

Bruschetta de noix de Saint Jacques en Meurette

Viandes

Duo de pintade fermière et déclinaison de betterave

Longe de veau marinée et grillée, jus de sucrine et pignons de pin

Cuisse de canette fondante au Porto vieux et fève du Tonka

Cœur de rumsteck, sauce Bordelaise

Magret de canard et son Parmentier aux olives

Fromages

Trilogie de fromages affinés et mesclun

Crottin de chèvre fermier & tapenade

Desserts

Sweat sarrasin (cheese-cake, sablé sarrasin, ananas à la sauge)

Crumble orange et Grand Marnier

Dôme coco passion (sablé coco, rocher coco, mousse passion)

Tarte framboise et sésame noir (pâte sucrée praliné, sésame noir crémeux)

Val d'Auge

Café et ses mignardises en buffet
Service de l'open bar durant la soirée dansante



2024

Le *Gout* des Emotions Partagées

LA PIGOSSIÈRE
CHÂTEAU & TRAITEUR



LES MISES EN BOUCHE

Froides

- Dé de thon rouge sauce thaï
- Roulé de magret fumé maison
- Mini œuf mimosa
- Lasagnes de légumes marinés
- Filet mignon séché maison
- Cannelloni de piquillos au fromage de chèvre
- Joue de bœuf confite, carotte cake
- Pickles de tomate cerise
- Tartelette graine de courge
- Millefeuille de pomme de terre, feuille de nori
- Mini muffin de saumon fumé
- Biscuit graine de chanvre, crémeux citron
- Sablé tomate, rillettes de sardine
- Crumble sarrasin, lard Colonnata
- Dôme de foie gras & fruits moelleux
- Tartelette de cabillaud
- Tacos brandade de morue
- Mousse de noix de Saint Jacques au Muscadet

Ateliers Dégustation

- Savoir-faire artisanal
- Panier de légumes du marché & tapenades « Maison » (houmous, caviar d'aubergine,...)
- Dégustation de plats traditionnels de saison en cassolette

Chaudes

- Mini burger maison
- Pomme Dauphine de légumes grillés
- Perle d'huître frite
- Langoustine panée aux épices
- Profiterole surprise
- Tartelette de coque en sabayon
- Focaccia oignon anchois
- Tartelette de roquefort & poire confite
- Tartelette brocolis & fruits de la passion
- Samoussa confit de canard & figue
- Dé de poitrine confite miel
- Piquillos farci
- Ma'nouché tajine d'agneau
- Croque-monsieur saumon fumé épinards
- Arancini bolognaise
- Grenaille merguez

Pics & Vaisselle

- Le gout à portée de main
- Pics de fromages affinés & marinés
- Tartare de bœuf ou poisson en cuillère
- Eventail de sushi, maki, sashimi
- Billes de melon rafraîchi, menthe, rhum
- Tête de Moine en girolle
- Cube de pain surprise
- Glaces & sorbets de légumes de saison
- Verrines de saison

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

- Coquetiers d'œuf surprise - Hamburger Maison
- Bruschetta Saumon fumé & tomates mozzarella
- Manchons de pintade marinés - Nuggets d'encornets

Le cocktail est composé d'un assortiment de 12 pièces diversifiées (mise en bouches & ateliers).



DESSERTS

Gourmandises

- Finger Nantais (biscuit nantais, confit d'ananas, ganache chocolat lait, citron vert)
- Snickers façon Pigossière(sablé croquant, caramel, cacahuète)
- Pavlova revisitée (meringue, glace au choix, chantilly, fruits croquants)
- Choco-noisette (biscuit Sacher, mousse chocolat, crémeux noisette)
- Nuage Saint Honoré (sablé, crème légère, chantilly, chou caramel)
- Cocktail de Douceurs servies en buffet

Le Gâteau des Mariés

- Mimosa (fruits rouges, miel & pollen)
- L'abricot Pécans (entremet confit d'abricot & noix de pécan)
- Inspiration en t'ier
- Le Wedding Cake ou Pièce Montée (supplément 3,50€/pers.)

Le Gâteau des mariés peut faire l'objet d'une présentation du gâteau en salle puis servi à l'assiette, accompagné d'un méli-mélo de fruits du moment et d'un dessert glacé

Café et ses mignardises en buffet
Service de l'open bar durant la soirée dansante

ENTRÉES

Focaccia de langoustines et légumes grillés

Autour d'un thon rouge

Dos de merlu confit, condiment de bergamote

Maigre en tarte, gelée de pomelos et émulsion d'hollandaise

Chaire de crabe, fenouil caramélisé et gelée au thym

Pressé de foie gras et poire épicee

Magret de canard fumé maison et croustillant d'Ossau-Iraty

Crumble d'ail & herbes de la Garrigue, saumon mariné aux olives

Râble de lapin, tartare de poivrons et tomates confites

POISSONS

Cigare croustillant de noix de Saint Jacques

Lieu jaune cuit à la nacre, en mousseline d'herbes

Queue de lotte laquée à la tomate et oignon confit

Cabillaud rôti, chou blanc braisé au haddock et Tariquet

Dos de sandre mariné et marbré

Tournedos de turbot et langoustines

Nid de filet de bar, huître pochée et sauce hollandaise au jus d'huître

Viennoise de dorade, rizotto de légumes

Barbecue de la mer & sa béarnaise



Selle d'agneau en Moussaka

Civet de lapin en crostini, jus réduit au foie gras

Millefeuille de veau et agneau façon Kebab

Roulade de magret de canard, chutney de pomme

Quasi de veau au citron confit, pignons de pin grillés

Filet de bœuf sauce Tigre qui pleure

Escargot de bœuf à la mozzarella fumée et crème d'ail

Volaille des Landes, sauce Teriyaki

Filet mignon de porc Iberico

Filets de caille fumée, rizotto aux morilles

FROMAGES

Nougat de chèvre frais et miel de la Pigossière

Rosace de camembert et pomme Gala gratinées

Petit poivron farci à la mousse de brebis, confiture de cerise noire

Fondue savoyarde dans sa croute de pain

Millefeuille de beaufort et praliné pistache

Sélection de fromages de nos régions

Plateau de fromages affinés Pascal Beillevaire (supplément 2.60€/pers.)

Tous nos fromages sont accompagnés d'un mesclun de jeunes salades

LES ATELIERS ANIMÉSChariot à Galettes

Champêtre & Convivial

Notre Chef réalise à la demande vos galettes

Jambon, fromage, champignons - Saucisses du terroir - Saumon fumé Maison & petits légumes...

Plancha & Barbecue

Festivité & Authenticité

Gambas, brochette du terroir, petits légumes grillés, saucisses, andouille, échine...

Brasero

(A partir de 180 pers.)

Gourmand & festif

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

Food Corner

Saveurs du Monde

L'Espagne

Jambon Serrano taillé en copeaux & tapas

L'Italie

Authentique pizza au feu de bois à partager

L'Asie

Wok de crevettes, poulet ou bœuf aux petits légumes

La Fondue Nantaise

Grand classique de la cuisine d'hiver, jambon de Vendée & Curé Nantais

Plateau de Fruits de Mer

(option)

Banc d'huîtres de nos côtes

Gambas & Langoustines

- La diversité des ateliers dépend du nombre de convives et de la saison
- Un atelier à partir de 120 convives et choisissez les autres par tranche de 50 pers.