

FAIT MAISON



Entrées

Tartare de bar, confit de betteraves au vin rouge
Millefeuille de saumon fumé maison, avocat, mangue, chantilly wasabi
Bavaroise de coquillages et crevettes roses

Poissons

Bruschetta de saumon et légumes marinés
Filet de cabillaud gratiné à la Bordelaise
Viennoise de dorade, rizotto de légumes
Filet de bar légèrement fumé et grillé, tartare de tomates

Viandes

Cœur de faux-filet à la plancha, confit d'échalotes et vinaigre de Xérès
Craquant de filets de caille, purée de patates douces aux épices
Cuisse de canette comme un coq au vin
Magret de canard et ses légumes du soleil

Fromages

Trilogie de fromages affinés et mesclun
Duo basque de brebis, confiture de cerises noires

Desserts

Sweat sarrasin (cheese-cake, sablé sarrasin, ananas à la sauge)
Dôme coco passion (sablé coco, rocher coco, mousse passion)
Crumble au fil des saisons
Tarte framboise & sésame noir
Tatin poire-chocolat

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



LA PIGOSSIÈRE
CHÂTEAU & TRAITEUR



2025



Le *Goût* des Emotions Partagées



Froides

Tataki de thon
Magret séché au poivre maison
Œuf de caille en meurette
Pressé de poivrons tricolores
Rillettes de dorade grillée
Tomate cerise en surprise
Carpaccio de Saint Jacques fumée
Pickles de légumes de saison
Tartelette oignons et tartare de bar
Gaufre à l'emmental et chaire de crabe
Maki de thon et saumon
Sablé parmesan, jambon de Parme
Cannelé au lard fumé et oignon cébette
Streusel à la mimolette vieille
Bonbon de foie gras mi-cuit
Crumble de spianatta
Blinis de sarrasin crevette
Palet de langoustine et poireau

Ateliers Dégustation

Savoir-faire artisanal
Panier de légumes du marché & tapenades maison (houmous, caviar d'aubergine...)
Dégustation de plats traditionnels de saison en cassolette
Glaces et sorbets de légumes variés

Chaudes

Mini burger maison
Accras de légumes grillés
Perle d'huître frite
Samoussa d'encornet et spianatta
Nem craquant de langoustine
Profiterole salée surprise
Tartelette chaire de coque et beurre persillé
Champignon blond farci
Mini pissaladière
Tartelette roquefort & poire confite
Roulé feuilleté - Piquillos farcis
Samoussa confit de canard et figue
Tempura de poitrine braisée
Bouchée tajine d'agneau
Croque-monsieur tome de brebis et jambon
Arancini bolognaise
Grenaille en tartiflette

Pics & Vaisselle

Le gout à portée de main
Tête de moine en girole
Pics de fromages affinés et marinés
Tartare de bœuf ou poisson en cuillère
Eventail de sushis, makis et sashimis
Cube de pain surprise
Verrines de saison

Les « Plus »

en l'absence d'entrée (en option)

Coquetiers d'œuf surprise

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

Sphère fraise, sablé sarrasin, mousse mascarpone

Feuille à feuille chocolat noisettes

Samba (Gâteau Nantais, tartare de fruits exotiques, tuile chocolat)

Finger glacé cacahuète/caramel, façon «Snickers»

Mister Coco-grumes, sorbet orange sanguine

Crèmeux de vanille, praliné craquant et poire pochée au jus de framboise

Nougat glacé maison et sa soupe de fruits rouges/verveine, tuile caramélisée

Cocktail de Douceurs servies en buffet

Le Gâteau des Mariés

Mimosa (fruits rouges, miel & pollen)

L'Abricot confit à l'orange, parfum de rhum, moelleux pistache

Inspiration en t'IER (fraisier, framboisier, abricotier, murier, noisetier...)

Atacama (chocolat Jivara noisettes)

Piña Colada (biscuit coco, mousse ananas, rhum ambré)

Le Saint Barth' (vanille, mangue, passion, ananas)

Le Wedding Cake ou Pièce Montée (supplément 3,80€/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



Prestige

ENTRÉES

Beignet de chaire de crabe comme un accra, coleslaw au jus de coquillages

Trilogie de thon, sauce vitello tonnato

Dos de merlu mariné et séché comme un jambon de pays, crème de carotte à l'orange

Saumon d'Ecosse mariné au whisky tourbé, crémeux de céleri à la vanille

Roll feuilleté au romarin, mi-cuit de foie gras et chutney d'abricot

Médailillon de lotte laquée au jus de groseille, mousse mascarpone et biscuit parmesan

Effilochée de dorade royale aux agrumes en maki

Tarte fine de langoustines et légumes grillés

Tomate ancienne farcie d'une salade de crevettes, jambon de Bayonne
et copeaux de tome de brebis

POISSONS

Noix de coquilles Saint Jacques poêlées sur sa flammenkuche

Dos de merlu blanc cuit à la nacre et en mousseline d'herbes

Filet de loup de mer, gratin dauphinois au saumon fumé

Pavé de skrei rôti, millefeuille de pousses d'épinard

Crumble de langoustines et pleurotes sautées au beurre noisette

Nid de filet de bar, palourdes en sabayon

Brochette de la mer grillée au feu de bois

Blanquette de filet de lotte au Riesling

Charlotte de dorade royale et crevettes roses, courgette grillée

Marmite de sandre, coquillages et haddock en vol au vent

Prestige





Prestige

VIANDES

Entrecôte de veau gratinée aux morilles

Civet de lapin en crostini, jus réduit au foie gras

Entrecôte de canard grillé, sauce poivre vert ou champignons

Emincé de veau, sauce au miel et romarin de la Pigossière

Filet de bœuf en tournedos, sauce Choron

Haut de cuisse de poulet jaune des Landes, crème de chorizo et piquillos farcis

Filet mignon de porc Iberico cuit à la braise, sauce crémeuse aux poivrons grillés

Filets de caille fumée, rizotto aux morilles

Suprême de pintade fourrée d'un foie gras poêlé, jus réduit au vinaigre balsamique

Canon d'agneau (filet poêlé et effiloché de plat de côte) roulé en feuille de brick

FROMAGES

La Martipontaine (fromages de brebis de la ferme de la Moricière)

Beignet de Curé Nantais

Tarte Tatin de camembert et chutney de pommes

Cheesecake de crottin de chèvre et Petit Lu, glaçage Muscadet

Nougat de chèvre frais et miel de la Pigossière

Briochette boule au Comté affiné « filant »

Plateau de fromages affinés de Pascal Beillevaire (supplément 2.80€/pers.)

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



LES ATELIERS ANIMÉS

Chariot 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 & Tome de brebis de la Moricière

Plateau de Fruits de Mer

(option)

Banc d'huîtres de nos côtes
Gambas

- 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.

Cocktail*