



Entrées

Tataki de thon à la plancha, huile de basilic
Saumon gravlax & citron confit
Carpaccio de magret séché au poivre et cardamome

Poissons

Lieu jaune cuit à la nacre & mousseline d'herbes
Poêlée de filet de bar et son gratin dauphinois au saumon fumé
Gratiné de Saint Jacques à la Bretonne
Aumônière de dos de merlu & haddock

Viandes

Poulet fermier de Challans et sa caponata
Entrecôte de canard grillé, sauce béarnaise
Petit cochon de mon terroir, hâtelet de légumes de saison
Merlan de bœuf façon tigre qui pleure

Fromages

Trilogie de fromages affinés et mesclun
Millefeuille de chèvre frais aux herbes

Desserts

Finger Nantais, confit d'ananas
Délice gourmand autour des Fruits Rouges
Cheese-Cake façon Mojito
Dôme chocolat blanc et fruits rouges

FAIT MAISON



Café et ses mignardises en buffet
Service open bar soirée dansante



2026



Le *Goût* des Émotions Partagées



LES MISES EN BOUCHE

Froides

Rillettes de lapin au romarin
Maquereau mariné & fumé, cumin, citron confit
Civet de cuisse de canard, foie gras en rouleau
Spirale de poireaux & rillettes de crevettes
Radis daïkon en pickles, sauce soja
Bonbon de foie gras, brioche & pomme Granny
Bille mozza, caramel de tomate, crumble parmesan
Caviar de légumes
Tartelette oignons, confit de lapin
Sablé agrumes, St Jacques marinée au soja
Betterave acidulée, sprat fumé
Poulpe en panisse
Maki de saumon, glace au riz
Tartare de magret de canard, jus de framboise
Pluma Iberico fumé
Wrap de viande de grison, féta noisettes

Ateliers Dégustation

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

Chaudes

Croustillant de haddock et choucroute
Kefta
Burger merguez
Tartelette lentilles, féta & yaourt
Profiterole roquefort & poire
Minizza
Croquette de boudin antillais
Boudin aux pommes sur pain d'épice
Tortilla chili/spianata
Arancini épinard & citron confit
Pomme Dauphine au Curé Nantais
Tempura de poitrine braisée
Bouchée tajine d'agneau
Feuilleté escargot
Nem de légumes

Pics & Vaisselle

Le goût à portée de main
Tête de moine en girolle
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

Cocktail*



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

Mango Cheese-Cake

Vacherin maison Fraise ou Framboise

Goutte de chocolat façon Forêt Noire

Délice gourmand autour de la Pomme

Paris-Brest aux fruits secs caramélisés

Brioche perdue, crème de vanille et fruits des bois

Flan crémeux à la fève de Tonka et poire rôtie

Cocktail de Douceurs servies en buffet

Le Gâteau des Mariés

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

Pommarel (Sablé breton, caramel au beurre salé, pommes confites au cidre)

Mimosa (fruits rouges, miel & pollen)

Abricotine (Confit Abricot, Orange, Mousse nougat, biscuit nougatine)

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 open bar soirée dansante



Prestige



PRESTIGE

ENTRÉES

Maki de crabe, chantilly Wasabi & tartare de crevettes

Tatin de foie gras et pommes flambées au Calvados

Confit de lapin au romarin & petits légumes marinés

Dôme de coquillages et fraîcheur de saumon fumé maison

Roll feuilleté au foie gras poêlé et son chutney glacé

Céviche de dorade aux agrumes

Œuf parfait bio, rizotto de légumes à la truffe

Langoustines croustillantes aux épices

Chaud-Froid de Saint Jacques et son velouté de saison

Rillettes de saumon fumé en cannelloni

POISSONS

Dorade royale grillée, confit poivrons, oignons et mangue

Filet de bar légèrement fumé et grillé, tartare de tomates

Poules et légumes grillés à la Crétoise

Cabillaud mariné fumé en croute viennoise

Osso bucco de lotte

Minestrone de coquillages et langoustines

Brochette de noix de Saint Jacques & lard Colonnata

Choucroute de poisson revisitée & son beurre blanc

Tartelette feuilletée de légumes, langoustines & croustille de parmesan



VIANDES

Millefeuille de cœur de faux filet façon Rossini

Celle d'Agneau rôtie comme un couscous

Emincé de canard, écrasé de pommes de terre et figues

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

Canapé de caille au foie gras poêlé, confit d'oignons rouges et betteraves

Suprême de pintade et sa tatin de pommes & échalotes confits

Cuisse de canard gras en civet laqué au soja

Pyramide de cuisse de lapin confit à la moutarde de Meaux

Epaule de veau Marengo revisitée

FROMAGES

Beignet de Curé Nantais & Petit-Lu, Poire

Camembert de Normandie & sa pomme rôtie au Calvados

Cheesecake de crottin de chèvre & Muscadet

Focaccia quatre fromages

Tome & petit frais de brebis de la Ferme de la Moricière

Trilogie de fromages du Pays Nantais (Tome du Marais, Curé Nantais, Chèvre affiné)

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

Jambon, fromage, champignons,

saucisses du Terroir

Saumon fumé maison & petits légumes...

Plancha ou Barbecue

Festive & Authenticité

Gambas, viandes du terroir,

petits légumes grillés, saucisses, andouilles...

Brasero

Gourmand & festif

Brochettes à composer selon vos envies

(Viande, poisson, crustacés,

légumes de saison....)

Pièces de viande à la découpe +4.00€/pers.

La Fondue Nantaise

Partage & Convivialité

Grand classique de la cuisine d'hiver,

jambon de pays

Food Corner

Authenticité & Saveur

L'Espagne

Jambon Serrano taillé en copeaux & Tapas

L'Italie

Bar à tomates anciennes sur bruschetta

Burrata & basilic (période estivale)

Panini jambon, fromage, pesto,

tomates & roquette

Les Petits Poêlés

Foie gras poêlé

Saveur & Tradition

Foie gras déglacé, pain d'épices

ou de campagne, confiture de figues...

Les Ravioles

Au soleil de l'Italie

Ravioles & crème gorgonzola,

sauce tomate, pesto... selon vos envies

Wok

Saveurs d'Asie

Sautés de crevettes, poulet ou bœuf,

petits légumes

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.

