



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, hâtele 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



Café et ses mignardises en buffet
Service open bar soirée dansante



LA PIGOSSIÈRE
CHÂTEAU & TRAITEUR



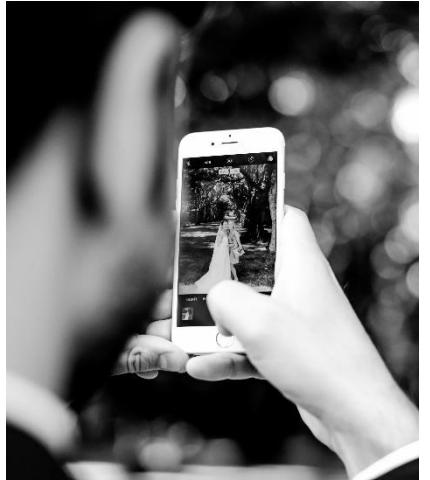
2026



Le *Gout* des Émotions Partagées



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



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

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 tIER (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

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

Poulpes et légumes grillés à la Créoise

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



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



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.

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

- 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.