



Auberge

DU PAYS DE RETZ



RESTAURANT
GRILLADES
FRUITS DE MER

Nos Menus

Minimum 10 personnes

Réservation au 02 40 04 84 84

AUBERGE DU PAYS DE RETZ

ZONE DE LOISIRS - 44710 PORT SAINT PERE

Mail : aubergedupaysderetz@orange.fr

Site internet : www.auberge-pays-retz.fr

Menu Banquet

(Mêmes plats pour tous les convives)

Cocktail de bienvenue et ses amuse-bouches

3 pièces par personne – panel d’amuse bouches page n°5

Entrée au choix

Maraîchère de st jacques crème d’aneth (selon saison)
Tartare de saumon et langoustines
Opéra de foie gras pain d’épices et mangue
Marbré de foie gras de canard et ses toasts
Salade du pêcheur (filet de poissons, st jacques, crevette et gambas)

Poisson au choix

Suprême de sandre poché vapeur au beurre blanc
Méli-mélo de filet de saumon et st jacques beurre citronné
Blanquette de filet de lotte printanière
Plein filet de cabillaud sauce champagne
Aumônière de st jacques et julienne de légumes

Trou normand

Viande au choix

Émincé de filet mignon de porc à l’ananas sauce vanille
Suprême de pintadeau aux pleurotes
Émincé de magret de canard sauce à l’orange
Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies
Filet de canette aux herbes
Gigot d’agneau rôti à la fleur de thym

Assiette fromagère

Dessert au choix

Feuilleté de pommes tièdes et sorbet miel nougat
Royal feuilleté chocolat
Bavarois framboise
Fraisier (selon saison)
Omelette Norvégienne
Pièce montée (3 choux par personne ou 3 macarons – supplément 3€/pers.)

Café et son chocolat fin

Vins (choix à définir)*

Vins blanc : Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux blanc ou Chardonnay Privilège

Vins rouge : Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Bordeaux Côtes de Bourg

*Vins à discrétion (Attention : l’abus d’alcool est dangereux pour la santé)

Prix par personne 3 plats : 48€ service compris

Cocktail, entrée, poisson, trou normand, viande, fromage, dessert, café et vins

Prix par personne 2 plats : 42€ service compris

Cocktail, entrée, poisson ou viande, fromage, dessert, café et vins

Menu Gourmet

(Mêmes plats pour tous les convives)

Jusqu'au 21 septembre 2017 (changement de plats à partir du 22 septembre 2017)

Entrée au choix

Panaché d'huîtres et de langoustines, mayonnaise maison et vinaigre d'échalotes
Terrine de pâté maison concoctée par notre chef
Suggestion du chef à l'ardoise

Plat au choix

Poisson du moment, vinaigrette d'agrumes
Travers de porc grillé, mariné à la moutarde, fleur de sel
Suggestion du chef à l'ardoise

Dessert au choix

Dessert au choix à la carte*
*Supplément 1€ pour le café gourmand

Prix par personne : 24,90€ service compris

Entrée, plat, dessert

Autres options

Sélection de fromages affinés : 6,50€/personne

Gâteau présenté entier : 2,50€/personne

Choix proposés : Omelette norvégienne, Royal Feuilleté chocolat ou fraisier

Menu Enfant : Gibus

Entrée au choix

Assiette de crudités
Assiette de charcuteries
Assiette mixte crudités/charcuteries

Plat au choix

Steak de bœuf frais haché
Nugget's de poulet
Poisson du marché

Accompagné de frites ou légumes de saison

Dessert au Choix

Glace 2 boules au choix
(Fraise, chocolat, vanille, citron)
Ou
Mousse au chocolat

Boissons

Eau, jus d'orange ou coca-cola

Prix par enfant : 15€ boissons comprises

Entrée, plat, dessert, boissons

Prix par enfant : 11€ boissons comprises

Plat, dessert, boissons