



NOS MENUS

DECEMBRE 2018

Notre équipe vous accueille pour toutes les occasions !

Minimum 10 personnes

INFORMATIONS ET RESERVATIONS AU 02.40.04.84.84

AUBERGE DU PAYS DE RETZ
ZONE DE LOISIRS – 44710 PORT SAINT PERE
E-mail : aubergedupaysderetz@orange.fr
Site internet : www.auberge-pays-retz.fr

Tarifs en vigueur à partir du 1^{er} Août 2018

VOTRE COCKTAIL SUR MESURE (1.15 € PIÈCE)

Canapés prestige

Mini faluches purée de maïs et chorizo.
Emincé de noix de Saint-Jacques, crème ciboulette et tomates confites.
Moelleux au citron, dés de saumon fumé à l'aneth.
Nougat de magret fumé à la poire et pain d'épices.
Queues de crevettes et courgettes marinées au citron vert.

Briochettes

Mini sandwichs cocktails charcuteries, crudités.
Mini sandwichs thon, roquette et cumin.
Mini sandwichs poulet et mozzarella.

Verrines

Tagliatelles de courgettes jaunes et vertes, crevettes au curry.
Bille de melon et jambon de pays.
Crevette sur compotée de fruits exotiques.
Tartare de concombre à la menthe et sa quenelle de fromage.
Mousse de langoustines et sa crème fouettée acidulée.

Cassolettes

Tartare de saumon à l'indienne.
Carpaccio de canard mariné.
Rouget au guacamole et à la portugaise.
Tomate confite à la mozzarella et au basilic.
Tapas de fruits de mer.



Menu Jonquille

(Menu unique pour tous les convives)

Entrée au choix

Salade de Saint Jacques à l'aneth
Tartare de saumon frais et langoustines
Artichaut Riviera au saumon fumé et son œuf poché
Marbré de foie gras de canard

Poisson au choix

Dos de cabillaud à l'émulsion de champagne
Pavé de saumon à l'oseille
Sandre au beurre blanc maison

Viande au choix

Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies
Filet de canette aux herbes
Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym
Suprême de pintadeau aux pleurotes

Assiette du Fromager

Assiette composée de 4 fromages (Brie, Chèvre, Curé Nantais et Roquefort)

Dessert au choix

Royal feuilleté chocolat
Bavarois framboise ou Fraisier (*selon saison*)
Pièce montée (3 choux par personne et nougatine ou 3 macarons – supplément 3€/pers.)
Omelette Norvégienne
Feuillantine aux pommes tièdes et son sorbet miel nougat
Assiette gourmande (4 mignardises surprise)

Café et son chocolat fin

Eau de source sur table

Prix par personne 2 plats : 39.00€ service compris

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert, Café

Prix par personne 3 plats : 45.00€ service compris

Entrée, Poisson et Viande, Fromage, Dessert, Café

Laissez-vous tenter :

- Apéritif (kir, punch ou sangria) : 3.50€ par personne
- Amuse-bouche : à partir de 1.15€ par amuse-bouche.
- Une coupe de Champagne : 8.00€ ou une coupe de Pétillant : 4.00€

Choix des vins à la carte

OU

Forfait vin* : 12.50€ par personne (* vin à discrétion à consommer avec modération)

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

Vins rouges : Côte de Ventoux ou Saint Chinian ou Bordeaux Côtes de Bourg



Menu Gourmet

(Menu unique pour tous les convives)

Entrée au choix

Foie gras de canard maison.
Saumon fumé, sauce à l'échalote et ses toasts.
Panaché d'huitres et de langoustines.

Plat au choix

Sandre vapeur au beurre blanc, haricots et pleurotes.
Brochette de bœuf grillée sauce au poivre vert.
Cuisse de pintade et pommes fruits sauce forestière.

Dessert au choix

Crème brûlée à la vanille
Salade de fruits frais
Profiteroles au chocolat
Coupe glacée

Prix par personne : 26.90€ service compris

Entrée, Plat et Dessert

Agrémentez votre Menu Gourmet au gré de vos envies!

- Apéritif (kir, punch ou sangria) : 3.50€ par personne
- Amuse-bouche : à partir de 1.15€ par amuse-bouche.
- Assiette de fromages servie avec sa confiture de fruits rouges : 7.50€ par personne
- Gâteau présenté entier avec inscription : 2.50€ par personne
(*Au choix : omelette norvégienne, royal feuilleté chocolat ou fraisier*)
- Une coupe de Champagne : 8.00€ ou une coupe de Pétillant : 4.00€

Choix des vins à la carte

OU

Forfait vin* : 12.50€ par personne (* vin à discrétion à consommer avec modération)

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

Vins rouges : Côte de Ventoux ou Saint Chinian ou Bordeaux Côtes de Bourg



Menu des Lys

(Menu unique pour tous les convives)

Entrée au choix

Assiette du pêcheur

(3 huîtres Vendée Atlantique, 3 Langoustines, 6 Crevettes roses, 4 Bulots, 6 Palourdes, Bigorneaux)

Marbré de foie gras, Emincé de magret de canard fumé, Gésiers tièdes, Confit d'oignons

Assiette de l'océan

(Saumon fumé norvégien, Saumon mariné, Rillettes de thon, Tartare de St Jacques)

Poisson au choix

Filet de Bar et son coulis de Poivrons

Queue de lotte au chorizo

Brochette de noix de St Jacques

Viande au choix

Pavé de veau rosé à l'estragon

Tournedos de filet de bœuf Rossini

Magret de canard, sauce à l'orange

Assiette du Fromager

Assiette composée de 4 fromages (Brie, Chèvre, Curé Nantais et Roquefort)

Dessert au choix

Royal feuilleté chocolat

Framboisier ou Fraisier (selon saison)

Pièce montée (3 choux par personne et nougatine ou 3 macarons – supplément 3€/pers.)

Omelette Norvégienne

Assiette gourmande (4 mignardises surprise)

Café et son chocolat fin

Eau de source sur table

Prix par personne 2 plats: 49.00€ service compris

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert, Café

Prix par personne 3 plats : 55.00€ service compris

Entrée, Poisson et Viande, Fromage, Dessert, Café

Laissez-vous tenter :

- Apéritif (kir, punch ou sangria) : 3.50€ par personne
- Amuse-bouche : à partir de 1.15€ par amuse-bouche.
- Une coupe de Champagne : 8.00€ ou une coupe de Pétillant : 4.00€

Choix des vins à la carte

OU

Forfait vin* : 12.50€ par personne (* vin à discrétion à consommer avec modération)

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

Vins rouges : Côte de Ventoux ou Saint Chinian ou Bordeaux Côtes de Bourg



Menus Enfants et Adolescents

(Menu unique pour tous les convives)

Menu Gibus

Entrée au choix

L'assiette du Maraîcher
L'assiette du Charcutier

Plat au choix

Steak de bœuf frais haché
Nuggets de poulet
Pavé de saumon

Accompagné de frites ou légumes de saison

Dessert au Choix

Glace 2 boules
Mousse au chocolat

Menu Ado

Entrée au Choix

Salade Verte de tomates, œufs, lardons
Saumon Fumé blinis sauce échalote
Foie gras de canard maison et ses toasts

Plat au Choix

Escalope de Dinde à la Crème
Bavette à l'échalote
Pavé de Saumon
Accompagné de frites ou légumes de saison

Dessert au Choix

Tarte fine aux Pommes
Mousse au Chocolat
Crème Brûlée à l'Ananas Frais

Tarifs par personne

Menu Gibus 2 plats : 11.00€
Menu Gibus 3 plats : 15.00€
Menu Ado : 20.00€

Boissons : 2.00€
(eau, coca et jus)

Notre conseil

3-6 ans : Gibus 2 plats
6-12 ans : Gibus 3 plats
12 ans et + : Menu Ado

