



# NOS MENUS

MARS 2019

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](mailto:aubergedupaysderetz@orange.fr)  
Site internet : [www.auberge-pays-retz.fr](http://www.auberge-pays-retz.fr)

# 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

Salade gourmande au poulet, croutons et parmesan.  
Assiette de 6 huîtres n°3.  
Foie gras mi-cuit maison.

## Plat au choix

Poêlé de seiche à la persillade sur son risotto à l'encre de seiche.  
Rognon de veau, crème de moutarde et purée maison.  
Brochette de bœuf grillé, sauce au poivre vert.

## 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

