

## Restaurant l' Amandine



Créativité et originalité caractérisent parfaitement la cuisine de l' Amandine. Notre Chef aime travailler les produits du terroir.

En effet, le Restaurant l' Amandine vous propose une restauration inédite et différente, celle de proposer une majorité de produits locaux, une trentaine, à moins de 150 km du restaurant.

Nous collaborons directement avec une sélection de producteurs locaux. **Qualité, produits frais** et de **saison**, sont au cœur de nos préoccupations. Vous reconnaîtrez nos Producteurs Locaux grâce à ce symbole 

Vous trouverez dans cette brochure toute une gamme de menus, cocktails et buffets à des prix variés que vous pourrez apprécier dans un cadre convivial et chaleureux.

Pour toutes prestations personnalisées, n' hésitez pas à nous contacter, l' équipe du Brit Hotel Nantes La Beaujoire est à votre service.



*« Créativité et originalité caractérisent parfaitement la cuisine du restaurant L' Amandine. Notre Chef, aime travailler les produits frais et tout particulièrement le poisson et les fruits de mer. Il décline ce plaisir au travers, par exemple, de son pavé de daurade coryphène au beurre blanc mangue. L' Amandine vous accueille dans un cadre chaleureux qui se prête à tous les types d' occasions, aussi bien les repas d' affaires que les dîners entre amis. »*

*Séverine B, directrice de l' établissement*



## Nos services

### **Nos services + à la demande**

Les menus que vous trouverez dans cette plaquette ne sont que des suggestions que nous pouvons adapter à vos souhaits et budget.

Notre équipe se fera une joie de vous servir ces menus mais uniquement sur réservation au moins une semaine à l'avance.

### **Côté décoration**

Possibilité de confection de vos menus (papier/ 1€ le menu).

Décoration florale (centre de table à partir de 15€).

### **Le coin des boissons**

Possibilité d'apporter votre champagne ou méthode champenoise.

Droit de bouchon (5,35€/bouteille ouverte de 75cl ou 10,65€/magnum).

### **Le coin des desserts**

Pièce montée élaborée sur le thème de votre choix (berceau, bateau, pyramide, carrosse ... avec un supplément de 3€/personne).

Dessert maison : choisissez votre gâteau que nous présenterons et découperons devant vous, avec une décoration personnalisée à la demande (bougies, scintillants, inscription spéciale ...).

### **Pour la fin de repas**

Possibilité de faire une cascade de champagne ou pétillant.

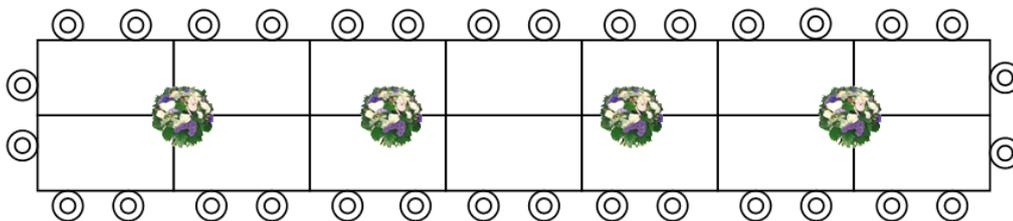
Au moment du café, proposition d'un grand choix d'infusions ou de thés.



## Plan de salle

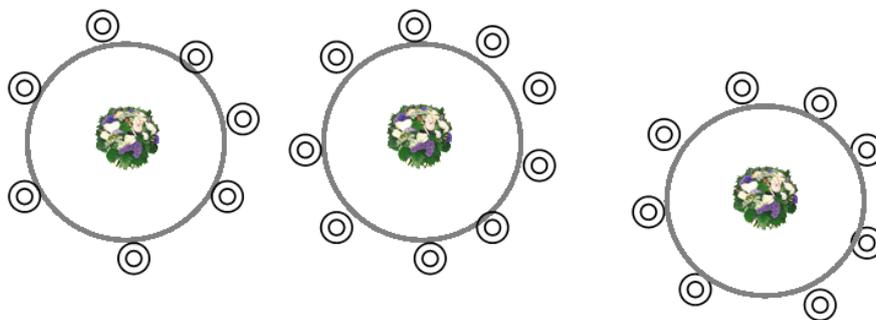
### En pavé

Disposition conseillée de 10 jusqu'à 32 convives



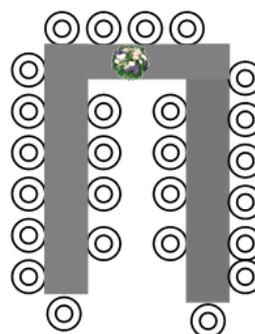
### En tables rondes

Maximum 7 tables. Disposition conseillée à partir de 5 jusqu'à 75 personnes



### En tables en U

Disposition conseillée jusqu'à 50 personnes



**Parquet flottant modulable jusqu'à 40m<sup>2</sup>, location 150€**

Brit Hotel Nantes La Beaujoire  
45 Boulevard des Batignolles 44300 NANTES  
02 40 50 07 07 [amandine@brithotel.fr](mailto:amandine@brithotel.fr)



**Menu Saveur 34€**  
(Apéritif et vin compris)

**L'apéritif**

Kir ou Punch ou Jus d'orange

Olives marinées, Charcuteries, Biscuits salés et Fruits Secs

**Les entrées**

- Rillettes de Cuisse de Canard Confite et Magret Fumé •
- Tartare de Daurade à la Mangue, Basilic et Salicorne •
- Croustillant de Curé Nantais à la Coriandre, Chutney d'oignons •

**Les plats**

- Dos de Merlu rôti et son Beurre Nantais •
- Mousseline de Brochet parfumé aux Algues, Crème de Mâche Nantaise •
- Mijoté de Cuisse de Lapin aux Légumes Ligériens, crème au Muscadet •
- Blanquette de veau à l'ancienne •

**Le Fromage**

Duo de Fromages de chez Pascal Beillevaire, Mesclun de Salade

**Les Desserts**

- Tartelette à la Poire en « Trois Façons » •
- Gâteau présenté en salle à choisir dans la liste •
- Tiramisu •
- Far Breton à la Pomme et aux pruneaux parfumé à la vanille •

Café Pur Arabica

**Menu Plaisir 39€**  
(Apéritif et vin compris)

**L'apéritif**

Kir ou Punch ou Jus d'orange

Olives marinées, Assortiment de Charcuteries et 2 Canapés par personne

**Les entrées**

- Ballofine de Volaille farcie au Foie Gras, Chutney de Poire au Raisin •
- Fondant de Petits Pois à la Menthe et Langoustine rôtie •
- Croustillant d'Effeillé de Poissons parfumé au Citron Confit, Crème Basilic •

**Les plats**

- Dos de Lieu Jaune rôti, Crème de Chorizo •
- Filet de Sandre farci aux Petits Légumes, Beurre Nantais •
- Mignon de Porc farci en Croûte de Feuilletage, Crème à la moutarde de Meaux •
- Quasi de Veau poêlé, Sauce parfumé à la Sauge •

**Le Fromage**

Sélection de Fromages Affinés de chez Pascal Beillevaire

**Les Desserts**

- Tartelette à la Pomme en « Trois Façons » •
- Crème Caramélisée à la Vanille •
- Clafoutis à la Poire au Beurre noisette, Glace Caramel •
- Gâteau présenté en Salle à choisir dans la liste •

Café Pur Arabica



## Menu Découverte 44€

(Apéritif et vin compris)

### L'apéritif

Kir ou Punch ou Jus d'orange

Olives marinées, Charcuteries, Biscuits salés et Fruits Secs

### Les entrées

- Rillettes de Cuisse de Canard Confit et Magret Fumé •
- Tartare de Daurade à la Mangue, Basilic et Salicorne •
- Croustillant de Curé Nantais à la Coriandre, Chutney d'oignons •

### Les plats

- Dos de Merlu rôti et son Beurre Nantais •
- Mousseline de Brochet parfumé aux Algues, Crème de Mâche Nantaise •
- Mijoté de Cuisse de Lapin aux Légumes Ligériens, crème au Muscadet •
- Blanquette de veau à l'ancienne •

### Le Fromage

Duo de Fromages de chez Pascal Beillevaire, Mesclun de Salade

### Les Desserts

- Tartelette à la Poire en « Trois Façons » •
- Gâteau présenté en salle à choisir dans la liste •
- Tiramisu •
- Far Breton à la Pomme et aux pruneaux parfumé à la vanille •

Café Pur Arabica

## Menu Gourmand 50€

(Apéritif et vin compris)

### L'apéritif

Kir ou Punch ou Jus d'orange

Olives marinées, Assortiment de Charcuteries et 2 Canapés par personne

### Les entrées

- Ballotine de Volaille farcie au Foie Gras, Chutney de Poire au Raisin •
- Fondant de Petits Pois à la Menthe et Langoustine rôtie •
- Croustillant d'Effeuillé de Poissons parfumé au Citron Confit, Crème Basilic •

### Les plats

- Dos de Lieu Jaune rôti, Crème de Chorizo •
- Filet de Sandre farci aux Petits Légumes, Beurre Nantais •
- Mignon de Porc farci en Croûte de Feuilletage, Crème à la moutarde de Meaux •
- Quasi de Veau poêlé, Sauce parfumé à la Sauge •

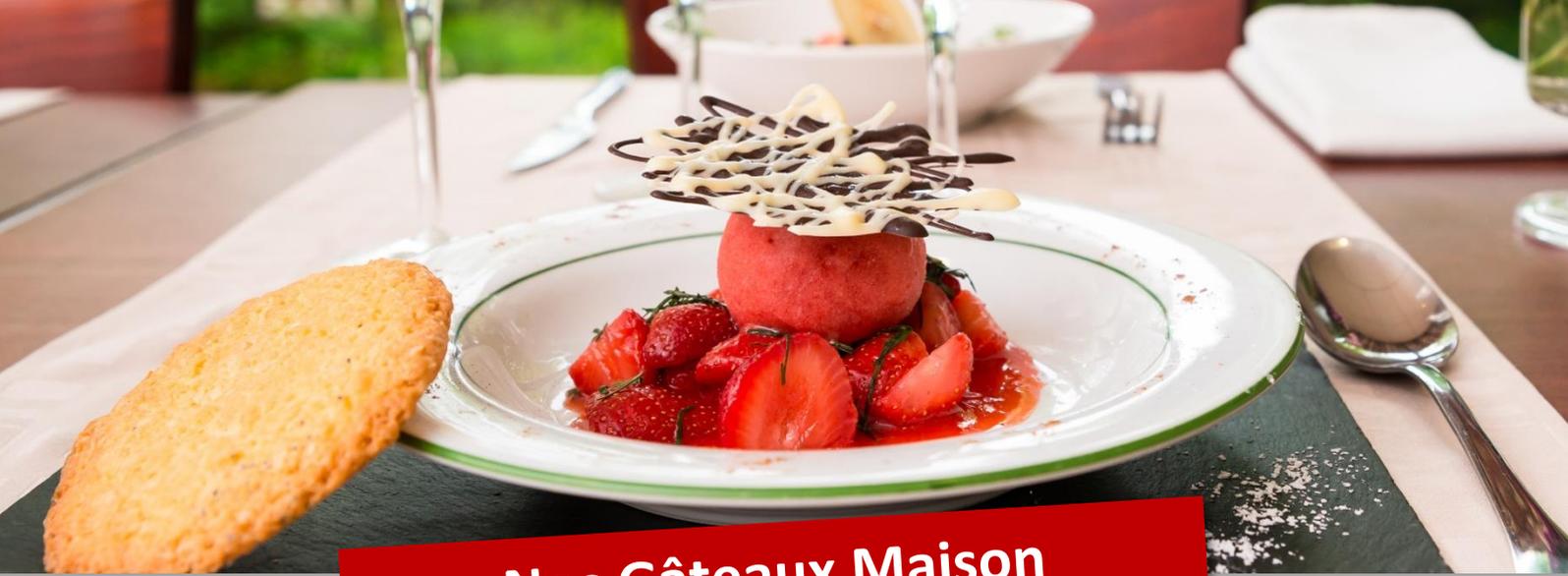
### Le Fromage

Sélection de Fromages Affinés de chez Pascal Beillevaire

### Les Desserts

- Tartelette à la Pomme en « Trois Façons » •
- Crème Caramélisée à la Vanille •
- Clafoutis à la Poire au Beurre noisette, Glace Caramel •
- Gâteau présenté en Salle à choisir dans la liste •

• Café Pur Arabica •



## Nos Gâteaux Maison

### • Le Mandarin •

Crème Mandarine, Mousse au Chocolat Blanc

### • Le Caramelo •

Crème Poire, Mousse au Caramel

### • L'Exotique •

Crème Passion Ananas, Mousse à la Noix de  
Coco

### • Le Mango •

Mousse Mangue Dacquoise Coco, Crème  
Passion Ananas

### • La Tarte aux Fruits de Saison •

### • Le Fraisier ou Framboisier •

### • L'Agrume •

Crème Citron, Mousse Orange, Biscuit Milton

### • Le Vacherin glacé •

### • L'Opéra •

Biscuit Joconde, Crème Café, Mousse au  
Chocolat

### • Le Poire Chocolat •

Poires – Chocolat

### • Le Croustille Fondant au Chocolat •

Feuillantine Brownie, Mousse au Chocolat,  
Glaçage

### • Le Pommier •

Pomme cuite au Four, Crème au cidre, Mousse  
Pomme

### • Le Praliné Café •

Dacquoise Noisette, Crème pralinée, mousse  
café

# Menu enfant

15€

Enfant de – de 12 ans



Jus d'orange / Coca Cola

## *Nos entrées*

- Corneto de Jambon Macédoine •
- Salade des Bambins ( Salade Verte, Œuf Dur, Jambon Blanc, Tomate, Dés de Fromages) •

## *Nos plats*

- Nuggets de Poissons avec Frites •
- Steak haché Frites •

## *Nos desserts*

- Coupe de Glace et Sorbet, Fruits de Saison •
- Moelleux au Chocolat, Glace Vanille •





**Cocktail L'Etier 25€**  
(1 assortiment de chaque/ pers)

**Cocktail Le Paludier 30€**  
(1 assortiment de chaque/ pers)

### Les Assortiments Froids

Blinis de Saumon Mariné à l'Aneth  
Verrine d'avocat à la chair de Crabe  
Tartine de Rillettes de Poissons  
Canapé Ricotta Tomate  
Canapé Jambon Fromage

### Les Assortiments Chauds

Samossa de Brie au Basilic  
Brochette de Saumon et Pomme  
Mini Crème Brûlée au Foie Gras  
Feuilleté de Chair à Saucisse  
Brochette de Crevettes

### Les Mignardises

Régal au Chocolat  
Tartelette aux Fruits de saison  
Tarte fine aux pommes  
Financier aux Amandes

**Forfait Vins inclus** : Vin Blanc et Vin Rouge AOC (une bouteille/3 pers blanc et rouge confondus) ou 2 Coupes de champagne/pers

### Les Assortiments Froids

Canapé de Mousse Foie Gras  
Blinis de Saumon mariné  
Verrine de Mousse Carotte et Crabe  
Canapé Ricotta Tomate  
Rillettes de Maquereau au Vin Blanc  
Verrine de Mousse Céleri et Andouille  
Toast de Rillettes de Poulet au Curry

### Les Assortiments Chauds

Mini crème brûlée au Foie Gras  
Brochette de Saint Jacques au lard  
Brochette de Poulet aux pruneaux  
Brochette de saumon et pomme  
Brochette d'onglet de bœuf et chorizo  
Beignet de crevette  
Samossa de Brie au Basilic

### Les Petits Fours

Régal au Chocolat  
Tartelette aux Fruits de saison  
Tarte fine aux pommes  
Financier aux Amandes  
Rocher coco

**Forfait Vins inclus** : Vin Blanc et Vin Rouge AOC (une bouteille/3 pers blanc et rouge confondus) ou 2 Coupes de champagne/pers



## Nos Cocktails Apéritifs

### Cocktail Saline 6€

2 Canapés par personne

- Feuilleté de Tapenade
- Pic de Tomme Chapelaine et Tomate

Kir au Muscadet ou Jus d'orange (1 verre/pers)

### Cocktail Salicorne 8€

5 Canapés par personne

- Blinis de Saumon mariné à l'aneth
- Feuilleté de Chair à Saucisse
- Rillettes de Maquereaux
- Croustillant de Brie au Basilic
- Club sandwich au Jambon

Kir au Muscadet ou Jus d'orange (1 verre/pers)

### Cocktail Main à Sel 10€

5 Canapés par personne

- Canapé Jambon beurre
- Blinis de Saumon Mariné
- Samossa de Brie à l'Estragon
- Feuilleté de Chair à Saucisse
- Rillettes de Maquereaux au vin blanc

Kir au Muscadet ou Soupe Angevine ou Jus d'orange (1 verre/pers)

### Cocktail La Gabelle 13€

6 Canapés par personne

- Mini Pâté en Croûte
- Rillettes de Maquereaux au Basilic
- Samossa de Brie à l'Estragon
- Canapé de Mousse de Foie Gras
- Canapé Ricotta Tomate
- Canapé Carotte Saumon Mariné

Coupe de Saurmur Brut ou Jus d'orange (1 verre/pers)

### Cocktail L'Etier 17€

4 Canapés Froids par personne

- Rillettes de Maquereaux au Vin Blanc
- Verrine de Mousse Carotte Chorizo
- Blinis de Saumon Mariné
- Canapé de Mousse de Foie Gras

4 Canapés Chauds par personne

- Samossa de Brie à l'Estragon
- Feuilleté de Chair à Saucisse
- Brochette de Saumon et pomme
- Beignet de crevettes

3 Mini pâtisseries

- Tartelette Citron Meringuée
- Régal au Chocolat
- Financier aux Amandes

Coupe de Champagne ou Jus d'orange (2 verres/pers)



## Buffet Ligérien 25€

Kir au Muscadet de Sèvre et Maine, Jus d'orange

Olives marinées, biscuits salés

### Les Salades

Piémontaise

Carotte pomme verte

Riz aux 3 poivrons et tomates

Pâte Maïs Tomate et Concombre

Pomme de Terre au Thon

### Les Charcuteries & les Viandes Froides

Jambon de Vendée

Saucisson sec et à l'ail

Terrine de Campagne

Rôti de porc au thym

Rôti de bœuf poivre et sel

### Le Plateau de Fromages

Brie et chèvre

### Le Dessert

Gâteau à choisir dans la liste des desserts

**Forfait Boissons inclus** : Café Pur Arabica, Vin Blanc et Vin Rouge AOC (1 bouteilles /3pers, blanc et rouge confondus)

## Cocktail Val de Loire 35€

Kir au Muscadet de Sèvre et Maine, Jus d'orange

Olives marinées, biscuits salés

### Les Salades

Piémontaise

Riz aux 3 poivrons et tomates

Taboulé

### Les Charcuteries & les Viandes Froides

Jambon de Vendée

Saucisson sec et à l'ail

Andouille de Guémené

Poulet Rôti

Filet de Bœuf poivre et sel

### L'Océan

Saumon en Bellevue

Timbale de Brochet aux petits légumes

### Le Plateau de Fromages

Camembert, Saint Nectaire et Chèvre frais

### Le Dessert

Gâteau à choisir dans la liste des desserts

**Forfait Boissons inclus** : Café Pur Arabica, Vin Blanc et Vin Rouge AOC (1 bouteilles /3pers, blanc et rouge confondus)



## Buffet Sèvre et Maine 45€

Kir au Muscadet de Sèvre et Maine, Martini, Anisés, Jus d'orange

Olives marinées, Canapés et Feuilletés Chauds

### Les Entrées

Terrine de Joue de Bœuf et Foie Gras

Mousseline de Saumon aux petits légumes

Mousseline de Volaille au Basilic

### Les Viandes

Ardoise de Charcuterie

Suprême de Poulet sauce chaud froid

Rillettes de Cuisse de Canard Confit

Carpaccio de Bœuf au Basilic et Parmesan

### L'Océan

Huître de Bretagne

Timbale de Brochet aux petits légumes

Pavé de Saumon nappé d'un chaud froid vin blanc

### Shaffing Dish

Gratin Dauphinois

Légumes Ligériens du moment

### Le Plateau de Fromages

Sélection de Fromages affinés et Chutney de fruits

### Le Dessert

Gâteau à choisir dans la liste des desserts

**Forfait Boissons inclus :** Café Pur Arabica, Vin Blanc et Vin Rouge AOC (1 bouteilles /3pers, blanc et rouge confondus)

Brit Hotel Nantes La Beaujoire  
45 Boulevard des Batignolles 44300 NANTES  
02 40 50 07 07 [amandine@brithotel.fr](mailto:amandine@brithotel.fr)