

Choisissez votre formule :

29€/personne

Cocktail d'accueil
Dîner 3 plats (hors boisson)

32€/personne 

Cocktail d'accueil
Dîner 3 plats + 1 verre de vin/pers

39€/personne 

Cocktail d'accueil
Dîner 3 plats + 1 bouteille de vin sur 2
+ Eaux minérales plates & gazeuses
+ café




Et profitez de nos animations :

Soirée Quizz




ENTRÉES

Saumon en deux façons, blinis & fromage frais aux herbes
ou Carpaccio de bœuf à la tome de Couëron,
pesto à la menthe 

PLATS

Lieu jaune à l'ancienne, tagliatelles de légumes
ou Fondant de volaille aux champignons,
gâteau de pomme de terre Charlotte

FROMAGES (sup 3,10€/pers)

Brick de bleu à la poire pochée
ou Assiette de trois fromages
& son mesclun à la vinaigrette balsamique
ou Trilogie de fromages locaux 



DESSERTS

Omelette Norvégienne aux deux parfums
flambée au vieux rhum agricole
ou Marquise au chocolat, zeste d'orange confit, crème au café

Soirée Lounge barbecue




ENTRÉES

Assiette fraîcheur melon & jambon de Vendée 
ou Carpaccio de bœuf à la tome de Couëron,
pesto à la menthe 


PLAT

Assortiment de viandes grillées au barbecue,
pommes de terre fondantes, mesclun

FROMAGES (sup 3,10€/pers)

Brick de bleu à la poire pochée
ou Assiette de trois fromages
& son mesclun à la vinaigrette balsamique
ou Trilogie de fromages locaux 

DESSERTS

Cornet de glace (parfum au choix)
ou Soupe de fraises des Merveilles du soleil 

Menu enfant -13€/pers

ENTRÉES

Assiette de saumon fumé
ou Méli-mélo de jambon de Pays & Melon
ou Farandole de crudités de saison

PLATS

Steak haché & pommes allumettes
ou Filet de saumon aux perles de légumes

DESSERTS

Dessert des parents
ou La trilogie glacée

Apéritif et Vins



Forfait apéritif

Kir 3 parfums - 3,60€ (1 verre de 10cl)
Accompagné de gâteaux secs & olives marinées

Cocktail Nantillais - 6,10€ (2 verres de 10cl) 
Savoureux mélange de fruits rouges, cannelle & vin pétillant, accompagné
de gâteaux secs & olives marinées
2 canapés froids salés

Canapé froid ou chaud - 1,10€ (la pièce)

Forfait vin

1 verre de vin blanc & 1 verre de vin rouge - 4,10€ (12cl)

Vin blanc: vin de cépage, Sauvignon, Chardonnay,
vin de pays de Gascogne

Vin rouge: Chinon AOC ou Merlot

Bouteille supplémentaire: 14€

1 verre de vin blanc & 1 verre de vin rouge prestige - 6,90€
(12cl)

Vin blanc: Cheverny AOC ou Mareuil blanc

Vin rouge: Minervois AOC ou Côtes de Blaye

Bouteille supplémentaire: 21€

Les pétillants

Coupe de Veuve de Lalande rosé - 3,30€ (10cl)

Coupe de Crémant de Loire Langlois Château - 4,60€ (10cl)

Coupe de Champagne Jacquart - 9,10€ (10cl)



Comprend au moins un produit local
Tarifs TTC service compris