

Menu Séminaire

Formule Atlantel – 35€ /pers

Un menu unique* à choisir pour l'ensemble des participants
*Une entrée + un plat + un dessert au choix parmi la sélection proposée

Boissons comprises (Eau minérale plate et gazeuse, vins, café) – Formule à partir de 8 personnes



Les Entrées

- **Le choix du chef**, l'entrée selon le marché
- Taboulé de quinoa bio et chou fleur aux copeaux de bœuf pastrami et à la coriandre
- Le Poisson du moment fumé par nos soins, blinis de froment, crème aux herbes fraîches de la maison Méchinaud 
- Velouté de légumes anciens au curcuma, croûtons, dès de mortadelle pistachée
- Le moelleux de pomme de terre au curé Nantais, copeaux de lard grillé, feuille de moutarde 
- Terrine de campagne de notre artisan à Legé Daniel Gérard et ses condiments 
- Le tronçon de poireaux, mimosa d'œufs locaux et chorizo 
- L'œuf bio local poché, crème d'épinard bio, cacahuètes grillées  
- Carpaccio de betteraves d'hiver, vinaigrette de gingembre, échalotes, soja, persil et copeaux de tome de Couëron  

Les Plats

- Cocotte hivernale du Chef, plats conviviaux à partager (servis à l'assiette) :
Bourguignon, Blanquette, Volaille coco, Cerf/Biche /Sanglier au cacao, Choucroute de la mer.
- **Le choix du chef**, le plat selon le marché
- Le Poisson du moment, velouté d'écrevisses du lac de grand lieu, flan d'épinards bio 
- Joes de porc confites au cidre de la Ruaudais, légumes de saison 
- Tajine de volaille parfumé à l'anis, curry, citron confit, fruits secs et semoule bio
- L'échine de cochon label rouge breton fondante, gnocchi bio à la crème de parmesan
- Bouillon de calamars et crevettes aux petits légumes, façon thaï au combawa
- Aiguillette de volaille rôtie, polenta bio crémeuse aux algues de Bretagne, pesto de roquettes 
- Tajine de légumes, boulgour ou quinoa bio, olives, coriandre 
- Pomme de terre douce cuite entière, vierge de poivrons, herbes et graines de tournesol grillés de la ferme du Rouillon bio  

Les Desserts

- **Le choix du chef**, le dessert selon le marché
- Le Riz au lait fermier de la SCEA Rondeau, parfumé à la fève de tonka, caramel au beurre salé 
- Coque de macaron, façon Pavlova aux fruits d'hiver
- Le berlingot glacé Nantais, coulis de fruits rouges 
- Fondant au chocolat 64% de cacao, crème au thé matcha bio
- Baba bouchon trempé au rhum, chantilly et glace à la vanille de terre de glaces 
- Le mont – blanc hivernal, coulis aux fruits de la passion
- Gâteau nantais aux amandes, coulis de pommes – caramel
- La tarte banane au caramel d'épices, glace Pina Colada

Boissons comprises : Eau minérale plate et gazeuse, vins (1 bouteille pour 3 personnes), café

Une sélection des vins de notre maître d'hôtel, proposition de vins de France

 Contient au moins un produit local.

 Offre végétarienne



L'Atlantel propose une cuisine de saison avec des ingrédients sélectionnés par notre Chef, parmi les producteurs locaux de la région de Nantes.



L'ensemble de nos plats sont « fait maison », ce qui assure fraîcheur et qualité pour votre pause déjeuner



Pour le confort de tous, nous vous remercions de nous prévenir en cas d'allergie ou d'intolérance de la part d'un des convives.



Les Pauses

Formule Atlantel



Les Pauses Matin

Mini-viennoiseries pur beurre

Café, Thé, Jus de Pomme de la Ruaudais, Jus d'orange 

Eaux minérales plates et pétillantes (Plancoët)

Les Pauses Après-Midi

Les mini-pâtisseries du chef

Café, Thé, Jus de Pomme de la Ruaudais, Jus d'orange 

Eaux minérales plates et pétillantes (Plancoët)



Menu Séminaire

Formule Prestige – 45€/pers

Un menu unique* à choisir pour l'ensemble des participants
*Une entrée + un plat + un dessert au choix parmi la sélection proposée

Boissons comprises (Eau minérale plate et gazeuse, vins et café) - Formule à partir de 8 personnes



Les Entrées

- Le choix du chef, l'entrée, selon le marché
- Ballotine de Foie Gras et magret de canard Mi-Cuit de Alain Francois à Bouaye, pain aux fruits secs 
- Petit flan de légumes d'hiver au curcuma, Langouille Rôtie, échalotes frites 
- Saint-Jacques à la Nantaise 
- Le velouté de crustacés, queues de crevettes, champignons de paris, chips
- Le King crabe en rémoulade de céleri, émulsion d'estragon-poivre noir
- La salade de bœuf fumé et panais, vinaigrette fruit de la passion et gingembre
- Saumon Fumé par nos Soins, Blinis de Sarrasin, Crème de combawa
- Le risotto crémeux de petits légumes et poulpe au persil plat
- Carpaccio de betteraves et harengs, vinaigrette de noisettes et noix, chips de topinambour
- Petit flan de légumes d'hiver au curcuma, coulis de topinambours aux noisettes 
- Salade d'avocats, agrumes et fruits secs parfumés à la menthe 

Les Plats

- Raclette sur Brézière à partager
- Cocotte hivernale du chef (servie à l'assiette) :
Bourguignon, Blanquette, Volaille coco, Cerf/Biche / Sanglier au cacao
- Le choix du chef, le plat selon le marché
- Le filet de volaille poêlé, queues d'écrevisses, velouté à la bière NAO 
- Filet de bar rôti, quartier de fenouil confit à l'orange, crème de crustacés
- Le dos de cabillaud au jambon vendéen, crème d'huitres de Bretagne ou Loire-Atlantique au muscadet 
- Le filet de dorade royal, vierge tiède de baies roses, galette de légumes au curry
- Le rôti de veau fondant, feuille à feuille de légumes, pain d'épices et butternut à la crème de morilles
- Millefeuille de légumes de nos régions, velouté d'épinards parfumé à la cardamome 
- Raviole de petits légumes, bouillon de coquillage, émulsion crémée d'herbes 

Les Desserts

- Le choix du chef, le dessert selon le marché
- Crêpes locales façon Suzette, flambées en salle 
- Crémeux au Chocolat, coulis de mangue - ananas
- Le nougat glacé au miel du coin, coulis de fruits rouges 
- Dôme Fraîcheur Passion et Baies de Goji
- Poire Pochée à la Fève de Tonka, sur crème vanille
- Le feuilleté de pommes caramélisées, glace parfumée à la fève de tonka
- Le sablé breton, dés de poire et caramel au beurre salé 
- Profiteroles bretonnes sauce caramel salé, Glace Chouchen, Lait Ribot et Pomme cidrée
- Le carpaccio d'ananas au combawa, sorbet pamplemousse et madeleine tiède
- Omelette façon norvégienne, flambée en salle

Boissons comprises : Eau minérale plate et gazeuse, vins (1 bouteille pour 3 personnes), café

Une sélection des vins de notre maître d'hôtel, proposition de vins de France

 Contient au moins un produit local.

 Offre végétarienne



L'Atlantel propose une cuisine de saison avec des ingrédients sélectionnés par notre Chef, parmi les producteurs locaux de la région de Nantes.



L'ensemble de nos plats sont « fait maison », ce qui assure fraîcheur et qualité pour votre pause déjeuner



Pour le confort de tous, nous vous remercions de nous prévenir en cas d'allergie ou d'intolérance de la part d'un des convives.



Les Pauses Matin

Mini-viennoiseries pur beurre / Charcuteries / Huîtres

Café, Thé, Jus de Pomme de la Ruaudais, Jus d'orange 

Eaux minérales plates et pétillantes (Plancoët)

Les Pauses Après-Midi

Les mini-pâtisseries du chef

Corbeille de fruits /salade de fruits

Café, Thé, Jus de Pomme de la Ruaudais, Jus d'orange 

Eaux minérales plates et pétillantes (Plancoët)