



ATLANTEL  
BISTROT · BAR · BANQUET



BRIT HOTEL  
NANTES VIGNEUX \*\*\*



## MENU SÉMINAIRE

### Un menu unique\* à choisir pour l'ensemble des participants

\*Une entrée + un plat + un dessert au choix parmi la sélection proposée

#### FORMULE PRESTIGE

Mise en bouche « surprise »

#### ENTRÉES



Ballotine de Foie Gras Mi-Cuit Chutney d'Oignon aux Fruits Rouges  
Saumon Fumé par nos Soins, Blinis de Sarasin, Crème de Kombawa  
Mesclun de Légumes Croquants, Œuf Poché et Langouille Rôtie  
Saint Jacques à la Nantaise



Tartelette au Curé Nantais et Miel, Mesclun à l'Huile de Noix

#### PLATS

Raclette sur Brézière à Partager  
Tournedos de Canard, Sauce Marchand de Vin  
Fondant de Volaille aux Cèpes, Gâteau de Pommes de Terre au Parmesan  
Mignon de Sanglier aux Fruits Mendiants, Poêlée de Légumes de Saison  
Lieu Jaune Rôti, Crème de Crustacés



Cabillaud Mi- Fumé, Beurre Maître d'Hotel aux Salicornes

#### DESSERTS



Profiteroles Bretonne  
Marquise Chocolat et Oranges Confites, Sorbet Cointreau  
Mont Blanc Caramel et Châtaignes  
Dôme Fraicheur Passion et Baies de Goji  
Poire Pochée à la Fève de Tonka

La Sélection des Vins de notre Maître d'Hôtel  
Eau minérale plate et gazeuse, Café

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.

## NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ



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 **fraicheur** 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.



BRIT HOTEL

Brit Hotel Nantes Vigneux Pont de Pierre, 44360 VIGNEUX DE BRETAGNE  
Tel : 02 40 57 10 80 - Mail : atlantel@brithotel.fr - <http://hotel-nantes-vigneux.brithotel.fr/>



MENU SÉMINAIRE




Un menu unique\* à choisir pour l'ensemble des participants

\*Une entrée + un plat + un dessert au choix parmi la sélection proposée





FORMULE ATLANTEL




ENTRÉES

-  Velouté de Potimarron, Éclats de Noisettes
- Saumon Fumé par nos soins, Blinis de Sarasin, Crème de Tonka
-  Tartine Campagnarde au Curé Nantais
-  Rillettes de Poisson au Yuzu et Herbes Fraîches
- Salade Locale, Légumes Croquants, Jambon de Vendée et Tome de Couëron

PLATS

- Cocotte du Chef, Servi en Centre de Table
-  Cabillaud Rôti, Crème de Noilly Prat et Salicorne
-  Gigolette de Lapin au Cidre, Poêlée de Légumes de Saison
- Emincé de Magret de Canard, Sauce Framboise
- Merlu en Habit d'Algues, Mousseline de Patates Douces au Gingembre

DESSERTS

-  Far Breton Caramel Beurre Salé
- Pomme Cuite au Four, Glace Spéculoos
- Entremet aux Deux Chocolats
-  Gâteau Nantais et Éclats de Berlingots
-  Tarte Tatin et son Caramel Beurre Salé

La Sélection des Vins de notre Maître d'Hôtel  
Eau minérale plate et gazeuse, Café

Toutes nos races de viandes sont nées, élevées et abattues en France.

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ



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 **fraicheur** 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.

