

Menu Séminaire

Formule Atlantel – 35€ /pers



BRIT HOTEL
NANTES VIGNEUX ★★★

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

Boissons comprises (Eaux micro filtrées, 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 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 :
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 de crustacés, espuma au grain de café « Café 44 » 🌿
- 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, risotto 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 grillées 🌿🌿

Les Desserts

- **Le choix du chef**, le dessert selon le marché
- Le riz au lait, 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 au Rhum Don Papa

Boissons comprises : Eaux micro filtrées, 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





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 (Eaux micro filtrées, 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, 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 :
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 : Eaux micro filtrées, 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





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)