

Mariage



Bienvenue à l'Atlantel

Situé à seulement 20 minutes de Nantes, notre complexe hôtelier le BRIT HOTEL l'Atlantel vous accueille dans un cadre convivial, calme & verdoyant. Profitez de nos nombreux équipements : 1 grande salle de réception à la lumière du jour, une piscine avec terrasse, nos 86 chambres et notre restaurant traditionnel. Le Chef vous proposera une restauration créative et de qualité à base de produits frais issus de nos Producteurs Locaux.

L'Atlantel, un lieu unique pour faire de votre mariage un moment magique !



Sommaire

NOS ÉQUIPEMENTS	2	MENUS	4-5
COCKTAILS & APÉRITIFS	3	ACCES	6



Mariage



HÉBERGEMENT

- 86 chambres tout confort dont 2 chambres premium
- Tarifs préférentiels pour vos invités

SERVICES

- Connexion wifi-offerte
- Terrasse avec piscine chauffée
- Mise à disposition gratuite d'une salle
- Mise à disposition gratuite d'un vidéoprojecteur
- Possibilité de privatisation des lieux
- Partenaires : disc-jockey, fleuriste, photographe
- Possibilité de faire un lâché de lanternes ou feu d'artifices
- Mise à disposition gratuite d'un espace pour les enfants avec TV & DVD (sur demande et selon disponibilité)



RESTAURATION

- Restaurant traditionnel capacité 200 personnes
- Tables rondes de 8 ou 10 personnes
- Table d'honneur de 10 à 18 personnes
- Produits frais & locaux



La nuit de noces est offerte aux mariés !

+ Petit déjeuner servis en chambre

+ Bouteille de champagne offerte

Mariage



COCKTAILS & APÉRITIFS

Buffet cocktail Nantillais

7,50€/pers

Savoureux mélange de zestes d'agrumes et de gingembre, le tout arrosé de Muscadet sur lie ... et fruits rouges, mûroise et cannelle au vin pétillant

- + Soft drinks et jus de fruits
- + 2 canapés par personne
- + Biscuits salés et olives marinées

Buffet cocktail Atlantel

10€/pers

Vins pétillants, Cointreau, Curaçao bleu, jus de citron, sirop de canne

- + 1 cocktail de jus de fruits sans alcool
- + 1 cocktail Nantillais
- + Soft drinks et jus de fruits
- + 2 canapés par personne
- + Biscuits salés et olives marinées

Buffet « Open Bar »

15€/pers

Variété de boissons alcoolisées telles que : Whisky, Anisé, Kir, Martini Blanc et Rouge ...

- + Cocktail « L'Atlantel » servi en jatte
- + Soft drinks et jus de fruits
- + 2 canapés par personne
- + Biscuits salés et olives marinées

Mais aussi ...

Canapés, Mignardises, Feuilletés chauds

Plateau de 25 feuilletés chauds 15€

Plateau de 25 canapés salés 24,80€

Plateau de 25 mignardises 24,80€

Possibilité d'apporter votre champagne
(Droit de bouchon : 8€/bouteille)

Atelier Saumon fumé 1,50€/pers

Atelier Foie Gras 2,20€/pers

Atelier Huîtres 3,50€/pers

(2 pièces par personne)



LES MENUS

Menu Salicorne

35€/pers

La mise en bouche surprise



Carpaccio de saumon frais à l'aneth, crème acidulée au citron vert

Moelleux au jambon de Vendée, mesclun aux noisettes

Feuilleté de moule de bouchot, duxelles de champignons persillés, sauce tartare

Toast de curé Nantais au bacon, frisée fine au lard



Escalope de saumon à l'oseille, tagliatelles de légumes persillés

Farci de volaille aux crevettes roses, fondue de pleurote à l'ail

Dos de cabillaud rôti au sésame, coulis de poivrons à la sauge

Braisé de filet mignon de porc, pomme fondante au beurre noisette

Matelote de sandre aux petits oignons

½ magret de canard aux myrtilles, gâteau de charlotte à la muscade



Assiette de trois fromages et son mesclun

Craquant de morbier au pavot bleu



Omelette façon Norvégienne, flambée au vieux rhum agricole

Poirier au chocolat blanc, génoise au Grand Marnier

Délice à la passion, coulis de fruits rouges

Repas pour un minimum de 15 personnes,
choix unique pour tous les participants

Prestations incluses avec votre menu :

Café & mignardises de l'an 2018

Eaux minérales plates & gazeuses

Service, débarrassage, nettoyage du salon de réception

Mise à disposition d'un salon enfant

Menu Saline

45€/pers

La mise en bouche surprise



Terrine de foie gras maison au pain d'épices et toasts briochés

Rillettes océane au basilic, mini blinis, verrine crémeuse au safran

Moelleux au jambon de Vendée et olives vertes, sauce tartare au curry

Mesclun de chair de crabe, crevettes roses et tomates confites au citron vert



Merlu en vapeur de thym et son beurre rouge

Dos de cabillaud, coulis de poivrons rouges à la sauge

Pavé de saumon, crème d'oseille

Blanc de sandre rôti au basilic

Tous nos poissons sont servis avec un bavaois de carotte



Colonel de citron jaune ou vert

Minestrone de pomme au Calvados



Émincé de magret de canard aux cinq baies

Farci de volaille fermière au thym

Braisé de filet mignon de porc au romarin

Pavé de rumsteak grillé au poivre vert

Toutes nos viandes sont servies avec une aumônière forestière et une pomme fondante



Assiette de trois fromages et son mesclun

Craquant de morbier aux noisettes

Sainte Maure de Touraine rôti au pain d'épices



La véritable pièce montée en Cône (3 choux/pers), coulis caramel (sup3€)

Omelette façon Norvégienne, flambée au vieux rhum agricole

Poirier au chocolat blanc, génoise au Grand Marnier

Délice à la passion, coulis de fruits rouges

Ballade gourmande (4 pâtisseries et coulis de fruits frais)



LES MENUS

Menu Fleur de sel

55€/pers

La mise en bouche surprise



Terrine de foie gras maison au pain d'épices et toasts briochés

Profiteroles de gambas aux petits légumes

Saladines de queues de langoustines et thon rouge aux framboises

Escargots à la provençale



Craquant de lotte au sésame, beurre blanc au Pouilly sur Loire

Noix de Saint Jacques rôties, crème de whisky

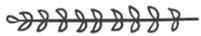
Pavé de Flétan à l'oseille

Plancha de dorade royale, émulsion de champignons de saison



Colonel de citron jaune ou vert

Minestrone de pomme au Calvados



Tournedos de filet de bœuf au lard, poêlée de girolle à l'ail

TIT de rôti de veau au thym, galette de pomme de terre à la muscade

Cœur de gigot d'agneau au beurre persillé, tomate farcie, duchesses de carottes

Farci de volaille fermière aux cèpes et escalopine de foie gras frais de canard



Assiette de trois fromages et son mesclun

Craquant de morbier aux noisettes

Mille feuilles de fourme d'ambert, frisée fine au lard fumé



Ballade gourmande (4 pâtisseries et sorbet, coulis de fruits frais)

Le white & black, crème anglaise à la pistache

La véritable pièce montée en Cône (3 choux/pers)

Menu Enfant

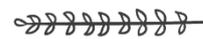
10€/pers

Sélection de clubs sandwiches et navette

(Jambon, saumon, fromage) – 6 pièces/ enfant



Assortiment de bonbons, friandises et fruits



Jus de fruits et sodas à discrétion

Eaux minérales plates et gazeuses

Menu Enfant

13€/pers

Assiette de saumon fumé

Méli-mélo de jambon de pays et melon

Farandole de crudités de saison



Steak haché et pommes allumettes

Filet de saumon aux perles de légumes



Dessert des parents

La trilogie glacée

CONTACT ET ACCÈS



Contact

Pour toute demande, n'hésitez pas à contacter Christophe :

Tel : 02.40.57.10.80 Email : atlantel@brithotel.fr

Accéder au Brit Hotel de Nantes Vigneux de Bretagne

Depuis Nantes

- Lorsque vous êtes arrivés sur le périphérique Nantais, suivez la direction de Vannes/St Nazaire (NR165).
- Sur la RN165, prenez la sortie "C207 - La Roche" et longez la voie express sur 200m.

Depuis Vannes

- Sur la voie express RN 165, prenez la sortie D381 **Vigneux de Bretagne / Saint Étienne de Montluc**
- Prenez la 1ère route à droite (direction **Vigneux de Bretagne**).
- Au Stop, entrez dans la **zone des 4 nations** face à vous en longeant la RN 165 en contre-sens sur 1km.