

Les Tarifs à la Carte

La Restauration d'Été

Menu Affaires à 25.50 euros TTC

- Choix Unique pour tous les participants -

Sardines Rôties, au Fenouil et Baies Roses

Ou

Samoussa de Fromage Frais et Fondue d'Oignons aux Tomates Confits

Ou

Salade de Melon et Magret Mariné aux Epices Douces

Ou

Tartare de Saumon au Wasabi et Herbes Fraîches



Mignon de Porc, Jus aux Pêches Blanches

Ou

Suprême de Volaille en Cuisson Lente, aux Epices Mexicaines

Ou

Filet de Merlu, Beurre Nantais aux Framboises Fraîches

Ou

Pavé de Saumon, Vierge aux Tomates Jaune



Choux au Chocolat Blanc et Fruits Rouges

Ou

Panna Cotta Vanille et Rhubarbe, Coulis d'Abricots

Ou

Mousse de Fromage Blanc, Compotée de Fruits de Saison aux Amandes

Ou

Tarte Chocolat After Eight et Fraises Fraîches



Café, ¼ vin et service Compris

**Nos menus sont élaborés à base de produits frais,
pour toutes commandes à moins de 48h de la manifestation
notre Chef se réserve le droit de modification.**



Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2012

Amandine - 45, boulevard des Batignolles 44300 Nantes - Tél.: 02.40.50.07.07

Fax : 02.40.49.41.40 - www.amandine.brit-hotel.fr - Mail : amandine@brithotel.fr



Les Tarifs à la Carte

La Restauration De Printemps

Menu Affaires à 25.50 euros TTC

- Choix Unique pour tous les participants

Pain Suédois, Tomates et Raclette Chapelaine

Ou

Blinis au Chèvre Persillé et Jambon de Pays

Ou

Tarte Fine aux Légumes Confits et Harengs Marinés

Ou

Poêlée de Poivrons et Gambas Flambées au Pastis

o o o

Mignon de Porc, Jus de Viande au Thym Citron

Ou

Aiguillettes de Canard, Vierge aux Olives, Tomates et Oignons Rouges

Ou

Dos de Colin, Beurre aux Câpres et Citron

Ou

Filet de Lieu, Beurre Nantais aux Epinards

o o o

Pot de Crème Chocolat et Framboises Fraîches

Ou

Gâteau Moelleux aux Amandes et Citron

Ou

Salade de Fruits de Saisons, Sorbet Fraise

Ou

Pomme au Four, Glace aux Gâteaux Bretons

o o o

Café, ¼ vin et service Compris

**Nos menus sont élaborés à base de produits frais,
pour toutes commandes à moins de 48h de la manifestation
notre Chef se réserve le droit de modification.**



Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2012

Amandine - 45, boulevard des Batignolles 44300 Nantes - Tél.: 02.40.50.07.07

Fax : 02.40.49.41.40 - www.amandine.brit-hotel.fr - Mail : amandine@brithotel.fr



Les Tarifs à la Carte

La Restauration d'Automne

Menu Affaires à 25.50 euros TTC

- Choix Unique pour tous les participants -

Salade de Magret Mariné, Châtaigne et Brisures de Petit Douet

Ou

Fricassé d'Encornets aux Petits Légumes et Soja Poêlés

Ou

Tartine de Bacon et Curé Nantais aux Noisettes

Ou

Terrine de Boudin et Poires Fondantes



Magret de Canard, Crème au Poivre Vert et Romarin

Ou

Aiguillette de Volaille, Marinée aux Epices Douces

Ou

Filet de Lieu, Beurre d'Agrumes au Muscadet

Ou

Pavé de Saumon Rôti au Lard, Crème à la Sauge



Crêpes aux Pommes Façon Tatin

Ou

Nougat Glacé aux Noisettes et Amandes Torréfiées

Ou

Pastilla de Banane, Coulis Chocolat et Lait de Coco

Ou

Tarte au Citron, Crème Légère au Rhum

Café Vins et service Compris

**Nos menus sont élaborés à base de produits frais,
pour toutes commandes à moins de 48h de la manifestation
notre Chef se réserve le droit de modification.**



Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2012

Amandine - 45, boulevard des Batignolles 44300 Nantes - Tél.: 02.40.50.07.07

Fax : 02.40.49.41.40 - www.amandine.brit-hotel.fr - Mail : amandine@brithotel.fr



Les Tarifs à la Carte

La Restauration d'Hiver

Menu Affaires à 25.50 euros TTC

- Choix Unique pour tous les participants -

Feuilleté de Fruits de Mer à la Coriandre

Ou

Panna Cotta au Bleu et Jambon de Pays, Vinaigrette aux Noix

Ou

Axoa de Thon au Balsamique

Ou

Wrap de Volaille, Oignons aux Châtaignes et Tommes Fondue

€ € €

Magret de Canard, Jus au Parfum de Pain d'Épices

Ou

Noix de Joints de Porc Confites, Réduction de Vin Rouge aux Agrumes

Ou

Filet de Merlu, Beurre Nantais aux Olives

Ou

Filet de Lieu, Crème à l'Andouille de Guémené

€ € €

Gâteau Moelleux à l'Ananas, Sorbet Fruits de la Passion

Ou

Semoule à la Vanille et Caramel au Beurre Salé

Ou

Crumble aux Fruits Exotiques, Crème Fraîche de la Pannetière

Ou

Pot de Crème au Chocolat, Short Bread à la Noix de Coco

Café, ¼ vin et service Compris

Nos menus sont élaborés à base de produits frais,
pour toutes commandes à moins de 48h de la manifestation
notre Chef se réserve le droit de modification.



Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2012

Amandine - 45, boulevard des Batignolles 44300 Nantes - Tél.: 02.40.50.07.07

Fax : 02.40.49.41.40 - www.amandine.brit-hotel.fr - Mail : amandine@brithotel.fr

