

Les Menus Banquet

Menu Saveur 32 €

(Apéritif et vin compris)

Kir ou Punch ou Jus d'Oranges
Olives Marinées, Mini Charcuteries,
Biscuits Salés et Fruits Secs



Toast de « Gâteau miel » à la Fourme d'Ambert
Et Oignons Confits

Ou

Salade de Joles de Raie Persillées
Et Noisettes Torréfiées à l'Huile d'olive

Ou

Gâteau de Semoule Salé aux Gésiers et Lard Fumé



Filet de Truite Saumonée,
Sauce Vierge d'Ananas au Curry

Ou

Pavé de Capitaine, Crème de Café Blanc
Ou

Magret de Canard,

Jus de Viande Infusion d'Ail en Chemise

Ou

Sauté d'Agneau Fondant au Romarin



Duo de Fromages, Mesclun de Salade



Moelleux au Chocolat Minute,
Glace Vanille aux Cacahuètes Caramélisées

Ou

Charlotte, Parfum selon la saison ou votre envie

Ou

Gâteau présenté en Salle à choisir dans la Liste



Café Pur Arabica

Vins AOC : à raison d'une bouteille pour 3 personnes
(blanc et rouge confondus)



Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2012
Brit Hôtel 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

Menu Plaisir 38 €

(Apéritif et vin compris)

Kir ou Punch ou Jus d'Oranges
Olives Marinées, Assortiment de Charcuteries
et 2 Canapés par personne



Salade de Pétoncle en Vinaigrette de Soja
Ou

Poêlée de Shiitake aux Cœur de Canard Gras
Et Magret Fumé, Vinaigrette aux Agrumes

Ou

Tarte Fine de Fenouil et Gambas au Chorizo Doux



Tajine de Noix de Joue de Porc Confitée aux Agrumes
Ou

Carré d'Agneau en Croûte d'Aromate,
Jus de Viande à l'Estragon

Ou

Cœur de Filet de Merlu, Beurre au Cidre

Ou

Pavé de Saumon, Beurre Infusé aux Baies Roses



Sélection de Fromages Affinés



Croquant au Beurre Salé et Fruits de Saison Façon Tatin,
Crème Glacée à la Vanille

Ou

Risotto Sucré à la Coco Et Banane Flambée au Rhum

Ou

Gâteau présenté en Salle à choisir dans la Liste



Café Pur Arabica

Vins AOC : à raison d'une bouteille pour 3 personnes
(blanc et rouge confondus)



Les Menus Banquet

Menu Découverte à 42 €

(Apéritif et vin compris)

Kir ou Punch ou Jus d'Oranges
Olives Marinées, Mini Charcuteries,
Biscuits Salés et Fruits Secs



Duo de Saumon Mariné et Œufs de Harengs Fumés,
Crème Légère à l'Oseille

Ou

Salade Landaise aux Copeaux de Foie Gras et Pommes Fruits

Ou

Risotto aux Herbes Fraîches,
Copeaux de Parmesan et Jambon de Pays



Mignon de Porc Gratiné à la Raclette Chapelaine

Ou

Filet de Sandre, Beurre Nantais à l'Hibiscus

Ou

Aiguillette de Canard,
Jus de Viande au Bleu et Echalotes Fondantes

Ou

Filet de Dorade Royale, Comptée de Mangue à la Coriandre



Curé Nantais Chaud aux Oignons Rouges Confits



Macaron, Crème Mascarpone à la Vanille
Et Poire Pochée aux Epices

Ou

Panna Cotta au Caramel Beurre Salé et Pommes Façon Tatin

Ou

Gâteau présenté en Salle à choisir dans la Liste



Café Pur Arabica

Vins AOC : à raison d'une bouteille pour 3 personnes
(blanc et rouge confondus)

Menu Gourmand à 50 €

(Apéritif et vin compris)

Kir ou Punch ou Jus d'Oranges
Olives Marinées, Assortiment de Charcuteries
et 2 Canapés par personne



Toast de « Gâteau Miel » au Fois Gras Poêlé

Ou

Duo de Ballotin de Saumon en Algue Nori
Et Nem de Gambas en Epices Douces

Ou

Blinis Façon Club Sandwich au Crabe
Et Caviar d'Aubergine



Filet de Bar, Beurre Nantais Infusé aux Ecorces d'Agrumes

Ou

Filet de Rouget, Crème au Parfum d'Harengs

Ou

Risotto de Langoustine au Basilic Thaï

Grenadin de Veau, Jus Corsé aux Morilles

Ou

Poitrine de Porc Confite Farcie aux Fruits Secs,
Jus Tranché à l'Huile de Truffe

Ou

Magret de Canard en Croûte, Réduction de Porto Rouge



Brick de Petit Douet à l'Huile de Sésame



Ardoise Gourmande

Ou

Tatin de Mangue, Crème Anglaise au Gingembre

Ou

Gâteau présenté en Salle à choisir dans la Liste



Café Pur Arabica

Vins AOC : à raison d'une bouteille pour 3 personnes
(blanc et rouge confondus)



Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2012
Brit Hôtel 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



Liste de nos Desserts Maison

Présentés et découpés en salle

Le Mont Blanc

Mousse Chocolat Blanc
avec Framboises

Le Caprice

Chocolat Noir
Mousse Mascarpone à l'Orange

L'Exotique

Bavarois Vanille-Mangue

Le Conquistador

Mousse Mascarpone au Café

Le Fraisier ou Framboisier

(selon saison)

Les 3 plaisirs

Gâteau aux 3 Chocolats

Le Passionné

Chocolat-Passion

Le Poirier Chocolat

Poires-Chocolat

La Gourmandise

Poires-Caramel

La Tentation

Bavarois aux Fruits Rouges

L'After Eight

Chocolat Amer, Mousse à la Menthe

Nos « plus » à la demande :

L'inscription de votre choix sur le Gâteau
Présentation et découpage du gâteau en salle avec scintillants



Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2012
Brit Hôtel 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



MENU ENFANT

(enfant moins de 12 ans)

15.00 €



Jus d'Orange/Coca cola



Médailon de Merlu aux Carottes, sauce aux Crevettes

Ou

Salade des Bambins

(Salade Verte, Lard, dés de Fromage, Tomates, Œuf Mollet)



Escalope de Dinde Panée Coulis de Tomates au Basilic

Ou

Filet de Saumon Poêlé, Beurre Blanc et Tagliatelles



Coupe de Glace et Sorbet, Fruits de Saison

Ou

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille

+ Assortiment de bonbons et Mini barres chocolatés

Boissons Comprises



Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2012
Brit Hôtel 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

