

LES APÉRITIFS



2 verres de Punch, Kir ou Sangria
6 réductions
Arachides & Softs

14,00€ TTC par personne



1 coupe de Champagne Mumm
4 réductions
Arachides & Softs

15,00€ TTC par personne



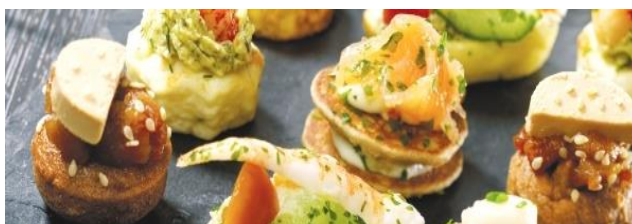
2 coupes de Pétillant ou Soupe Champenoise
6 réductions
Arachides & Softs

18,00€ TTC par personne



1 coupe de Champagne Billecart Salmon
4 réductions
Arachides & Softs

17,90€ TTC par personne



2 coupes de Champagne Billecart Salmon
6 réductions
Arachides & Softs

29,10€ TTC par personne



2 coupes de Champagne Mumm
6 réductions
Arachides & Softs

27,00€ TTC par personne



Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

LES ATELIERS



LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS

Dégustez le foie gras sous différentes formes aussi exquises les unes que les autres.

- Crème brûlée foie gras
- Foie gras mi-cuit sur son pain d'épices
- Foie gras poêlé et son chutney de saison

3 pièces/pers 4,50 €TTC/pers

JAMBON A LA DÉCOUPE

Notre chef découpe à la demande un jambon Serrano présenté sur la véritable machine italienne. Un délice tout simplement ! (avec Pain toasté aux figues)

3,50 €TTC/pers (minimum 20 pers)

PANIER DE LÉGUMES

Le chef vous propose également un panier de légumes croquants, tempura de légumes et ses crèmes cocktails

1,00 € TTC par personne

PLANCHAS

Aujourd'hui, c'est un véritable mode de vie culinaire : une cuisson à cru, sans matière grasse.

- Noix de saint jacques snackées sur risotto
- Gambas sur son wok de légumes

3 pièces/pers 4,50 €TTC/pers

- Brochettes de canard façon yakitori
- Brochettes de volaille, ananas curry

2 pièces/pers 3,00 €TTC/pers

BANC D'HUITRES

Service et ouverture d'huîtres Bretonnes, Pain de seigle avec son beurre au sel de Guérande et condiments

3 huîtres/pers 4,50 €TTC/pers

ATELIER SAUMON

- Saumon gravlax sur son blinis
- Saumon fumé tranché, crème aux herbes

4,50 €TTC/pers

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



COCKTAIL TRADITION

33,00 euros TTC – 16 pièces par personne



Déclinaison de Réductions & Canapés

Crackers de fromage frais aux concombres
Pain brioché au mousson de canard
Cannelloni de saumon fumé au chèvre frais
Makis de saumon, sauce soja
Wrap de jambon au serrano et tapenade de tomates
Sablé au parmesan, guacamole et oeufs d'harenga

Cassolettes & Verrines

Ceviche de dorade au citron et sésame, chantilly, wazaby
Tartare de saumon aux herbes et sa crème de curry
Tartare de canard, à la framboise et vinaigre balsamique
Tartare de melons et fraises, bresaola
Dés de thon mi-cuits sur caviar d'aubergines
Panacotta de gorgonzola, tartare de poires et sa chips de jambon
Verrine de chair de crabe et guacamole
Verrine de tzatziki aux concombres et sa crème de fête

Réductions sucrées

(4 pièces/ pers.)

Forfait boissons

2 verres de Vin & Softs
Café compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com

COCKTAIL GOURMAND
38,00 euros TTC – 19 pièces par personne



Pétillant (1 coupe/pers. +5,00€)

Déclinaison de Réductions

Foie gras Mi-Cuit sur pain d'épices
Cannelloni de saumon fumé au chèvre frais
Makis de saumon, sauce soja
Sablé parmesan au guacamole et œufs d'harenga
Croustillant de pomme de terre aux épices

Les Pièces Chaudes à Picorer

Saint-Jacques sur son risotto
Brochette de yakitori au poulet
Croustillant de gambas et sa sauce aigre douce
Cassolette de mignon de porc, crème de cidre
Crevette façon thaï sur son wok de légumes

Cassolettes & Verrines

Aspic de crabe aux fines herbes, crème citronnée
Tartare de saumon aux herbes et sa crème au curry
Tartare de canard façon gravlax
Panacotta de petits pois à la menthe et sa chips de jambon
Verrine de tzatziki, crumble aux herbes

Plateau de Fromages Affinés (+1,50 €TTC)

Réductions Sucrées

(4 pièces/ pers.)

Vin, Softs & Café Compris



COCKTAIL PRESTIGE

59,00 euros TTC – 22 pièces par personne



Pétillant (2 coupes/pers)

Déclinaison de Réductions

Foie gras mi-cuit sur son pain d'épices
Makis de saumon, sauce soja
Sablé de parmesan, sa fine ratatouille et son filet de rouget
Cannelloni de saumon fumé, crème d'aneth
Cube de patates douces et son magret de canard en gravlax

Cassolettes & Verrines

Verrine de Tzatziki, crumble aux herbes
Panacotta de petits pois à la menthe et sa chips de jambon
Dès de thon mi-cuit mariné aux sésames
Saint-Jacques sur son risotto
Brochette de yakitori au poulet
Croustillant de gambas, sauce aigre douce

2 Ateliers au Choix :

Plateau d'Huîtres
Découpe de Foie Gras
Trancheuse de Jambon Serrano
Duo de Plancha, Saint-Jacques et Foie Gras Poêlé
Découpe de saumon fumé et gravlax

Farandole de Petits Fours salés

Brochette de veau au romarin
Cassolette de mignon de porc au cidre
Croustillant de pomme de terre aux épices
Brochette de lard aux pruneaux

Plateau de Fromages Affinés (+1,50€TTC)

Réductions Sucrées (4 pièces/ pers.)

Vin, Softs & Café Compris

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com