

LES APÉRITIFS



2 verres de Punch, Kir ou Sangria
6 réductions
Arachides & Softs
15,00€ TTC par personne



1 coupe de Champagne Mumm
4 réductions
Arachides & Softs
16,00€ TTC par personne



2 coupes de Pétillant ou Soupe Champenoise
6 réductions
Arachides & Softs
21,00€ TTC par personne



1 coupe de Champagne Billecart Salmon
4 réductions
Arachides & Softs
18,90€ TTC par personne



2 coupes de Champagne Billecart Salmon
6 réductions
Arachides & Softs
32€ TTC par personne



2 coupes de Champagne Mumm
6 réductions
Arachides & Softs
28,00€ 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 5,50 €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)

5,00 €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

PLANCHA

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 6,50 €TTC/pers

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

2 pièces/pers 4,00 €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 5,50 €TTC/pers

ATELIER SAUMON

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

5,50 €TTC/pers

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



COCKTAIL TRADITION

35,40€ TTC – 16 pièces par personne

Déclinaison de Réductions & Canapés

Muffin de courgettes au Prosciutto

Pain brioché à la crème de foie gras

Anguille fumée aux citron confits sur son blinis

Maki de saumon, sauce soja

Wrap de jambon Serrano et tapenade de tomates

Tartelette de canard à l'orange

Cassolettes & Verrines

Ceviche de dorade au citron et sésame

Tartare de saumon aux herbes et sa crème de curry

Gaspacho de petit pois à la menthe

Dés de thon mi-cuit marinés au sésame

Fraîcheur de concombres au chèvre frais et piment d'Espelette

Tartare de moules aux épices

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

42,00€ TTC - 19 pièces par personne

Pétillant (1 coupe/pers. +5,00€)

Déclinaison de réductions (3 pièces/ pers.)

Foie gras mi-cuit sur pain d'épices

Blinis d'anguilles fumées aux citrons confits

Makis de saumon, sauce soja

Tartelette de canard à l'orange

Mini club-sandwich volaille façon Caesar

Les Pièces Chaudes à Picorer

Saint-Jacques sur son risotto

Brochette de yakitori au poulet

Croustillant de gambas et sa sauce aigre douce

Samoussa de légumes

Arancini de tomates à la mozzarella

Cassolettes & Verrines

Tartare de moules aux épices

Tartare de saumon aux herbes et sa crème au curry

Tataki de bœuf au réglisse façon gravlax

Pana Cotta de petit pois à la menthe et sa chips de jambon

Fraîcheur de concombres au chèvre frais et piment d'Espelette

Plateau de Fromages Affinés

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



COCKTAIL PRESTIGE
59,00€ TTC - 22 pièces par personne

Pétillant (2 coupes/pers)

Déclinaison de réductions (3 pièces/ pers.) & Pain Surprise

Foie gras mi-cuit sur son pain d'épices
Makis de saumon, sauce soja
Blinis d'anguilles fumées aux citrons confits
Tartelette de canard à l'orange
Tartare de grison et melon

Cassolettes & Verrines

Fraîcheur de concombres au chèvre frais et piment d'Espelette
Pana Cotta de petit pois à la menthe et sa chips de jambon
Dés de thon mi-cuit mariné aux sésames
Saint-Jacques sur son risotto
Brochette de yakitori au poulet
Croustillant de gambas, sauce aigre douce

Farandole de Petits Fours salés

Brochette de veau au romarin
Cassolette de mignon de porc au cidre
Arancini tomates mozzarella
Brochette de lard aux pruneaux

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

Plateau de fromages affinés

Réductions sucrées (4 pièces/ pers.)

Vins, softs et café

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE
02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com