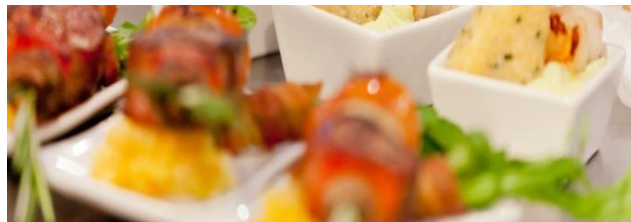


LES APÉRITIFS

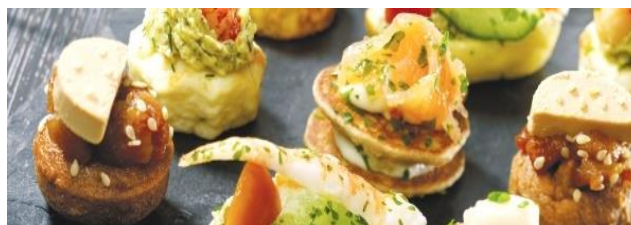


2 verres de Punch, Kir ou Sangria
6 réductions
Arachides & Softs
15,00€ TTC par personne



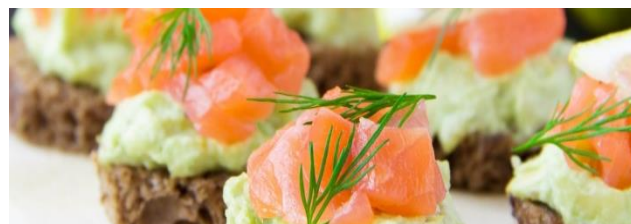
1 coupe de Champagne Mumm
4 réductions
Arachides & Softs
16,00€ TTC par personne

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 12,00 €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)

6,50 €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

2,00 € 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 8,00 €TTC/pers

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

2 pièces/pers 6,00 €TTC/pers

BANC D'HUITRES

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

3 huîtres/pers 8,50 €TTC/pers

ATELIER SAUMON

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

7,00 €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 euros TTC **16 pièces par personne**

Commencer en légèreté

Cuillère gourmande de saumon fumé, crème pomme de terre et ciboulette fraîche
Maki roll de daurade,
Mini club, roquefort, noix et jambon Serrano
Sablé parmesan, tapenade d'olive et anchoïade
Petit chou croustillant, chorizo et parmesan AOP

La suite gourmande

Tartare de bar, citron combawa à la fleur de thym citron
Cromesquis de chèvre cendré, gel de poivron rouge et paprika fumé
Tartare de bœuf au couteau, crème montée au raifort et huile de persil
Cappuccino de carotte au raz el hanout,
poudre de gressinis
Mousse de poisson fumé sur un pain croustillant, guacamole acidulé,
sésame toasté
Mini falafels libanais, chantilly au épices douces
Tartelette niçoise

Pour terminer en douceur(4 pièces/ pers.)

Petits fours sucrés suivant les inspirations du chef pâtissier

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 euros TTC
19 pièces par personne

Pétillant (1 coupe/pers. +5,00€)

Déclinaisons apéritives

Wrap saumon fumé, crème aneth
Petit chou croustillant, chorizo et parmesan AOP
Blinis, tarama, caviar avruga
Sacristains de pâte feuilletée au paprika fumé

Réductions gourmandes

Mousse de truite fumé sur un pain croustillant, guacamole acidulé, sésame toasté
Rillettes de poisson maison sur toast, pomme Granny Smith
Panacotta de chèvre, lard fumé croustillant
Cappuccino de carotte au raz el hanout, poudre de gressinis
Mini club, roquefort, noix et jambon Serrano

Farandole de pièces chaudes à picorer

Cheese burger miniature
Brochettes yakitori
Queue de crevette en tempura
Tartelette niçoise
Mini falafels libanais, chantilly au épices douces
St Jacques et son risotto

Plateau de Fromages Affinés (+1,50€)

Réductions Sucrées

(4 pièces/ pers.)

Forfait boissons

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 euros TTC
22 pièces par personne

Pétillant (2 coupes/pers)

Déclinaison de Réductions & Pain Surprise

Wrap saumon fumé, crème aneth

Langoustines poêlées au curry

Petit chou croustillant, chorizo et parmesan AOP

Blinis, tarama, caviar avruga

Sacristains de pâte feuilletée au paprika fumé

Mini falafels du Liban, chantilly au épices douces

Mini club, roquefort, noix et jambon serrano

Cassolettes et Verrines

Mousse de poisson fumé sur un pain croustillant, guacamole acidulé, sésame toasté

Tartare de bœuf, émulsion raifort, huile de persil

Crumble niçois

Cappuccino de carotte au raz el hanout, poudre de gressinis

Tartare de bar, citron combawa à la fleur de thym citron

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

Brochettes yakitori

Queue de crevette en tempura

Tartelette niçoise

Cheeseburger miniature

Saint Jacques et son risotto

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