

Le Grand Buffet Gastronomique du 1^{er} Janvier 2024

Vins Compris à Volonté : 69.00€

Dégustation de fruits de mer

Huitres de Bretagne, crevettes roses, pinces de crabe, bigorneaux, bulots

Assortiments de crudités

Céleri rémoulade, macédoine, carottes râpées, œufs mimosa, taboulé, tomates, concombres à la crème, champignons à la grecque, harengs à l'huile, tartare de tomates

Salades composées

Salade méditerranéenne au thon, salade piémontaise, salade de pâtes à l'italienne, salade nordique au saumon fumé

Le coin des charcuteries

Andouille de Bretagne, ronde des saucissons, jambon de province fumé, terrine de rillettes, terrines de campagne à l'ancienne & de foie

Poissons & Viandes Froides

Saumon froid d'Écosse en gelée, rôti de bœuf froid, rôti de porc froid, salmis de poulet, pommes chips

Coin chaud

Emincé de poulet forestier, pasta à la truffe, gratin de choux fleur

Sélection des Desserts

Œufs au lait, île flottante, mousse au chocolat, tarte aux pommes, salade de fruits, fruits frais, assortiment de gâteaux et entremets

Muscadet sur Lie et Bordeaux rouge à volonté

Pour Toute Réservation,

Il est demandé à titre d'Arrhes

une somme de **35.00€**

par Personne

Menu Enfant - 23.00€

Saumon fumé maison

Escalope de dinde, pommes château

Glace au choix

Soft drink au choix

Prix nets

HOTEL - RESTAURANT



AQUILON



*Toute l'équipe vous souhaite
de très belles
FÊTES DE FIN D'ANNÉE!!*



2 rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE

Tél: 02 51 76 67 66 - Fax: 02 40 53 15 60

info@hotelaquilon.com

www.hotelaquilon.com

Fêtes de Noël 2023

Cocktail Aquilon

Mise en bouche de Noël

* * *

Assiette terre et mer,
saumon fumé par nos soins au bois de Hêtre
et terrine de sanglier au foie gras de canard

* * *

Suprême de Saint-Pierre à l'étouffée,
gambas décortiquées et sauce Homardine

* * *

Tournedos de filet de biche,
réduction forestière aux truffes,
Fagot de haricots verts, tomate provençale et pommes château

* * *

Sainte-Maure de Touraine rôti sur toast,
mesclun de salade et confiture de griottes

* * *

Omelette Norvégienne flambée au Cointreau



Dîner du 24 Décembre aux Chandelles

Prix du Menu Complet : 59.00€

Prix du Menu avec Poisson ou Viande : 52.00€

Déjeuner Dansant du 25 Décembre

Prix du Menu Complet : 65.00€

Prix du Menu avec Poisson ou Viande : 56.00€

Prix nets



Réveillon de la Saint-Sylvestre 2023



Cocktail de la Saint-Sylvestre

Ceviche de langoustine et toast mimosa

* * *

Noix de Saint-Jacques en corolle,
rosace de saumon Gravelax,
pointe de caviar

* * *

Foie gras de canard maison à l'Armagnac,
chutney d'Agen et brioche de l'Immaculée,
verre de Bergerac moelleux

* * *

Tatin de homard à la mode d'Argenteuil,
Mousseline crémeuse à la truffe

* * *

Sorbet griotte à l'alcool de Kirsch

* * *

Filet de cerf sauce Grand Veneur
Écrasée de pommes de terre, marrons rôtis et carottes glacées

* * *

Curé Nantais en feuille de brick et mesclun de salade

* * *

Assiette gourmande de la Saint-Sylvestre

* * *



Vins : Grand vin de Loire blanc (à Volonté)
Grand vin de Bordeaux rouge (à Volonté)
1 Coupe de Champagne



Cotillons Grand Luxe - Soupe à l'oignon

Soirée dansante avec l'orchestre Coup de Chœur
Jusqu'à 2h30 du matin

Prix du Menu Tout Compris : 179.00 €

Menu et nuit en chambre double : 199€/personne

Menu, nuit et buffet du 1^{er} janvier : 249€/personne

Il est demandé à titre d'Arrhes un montant **50%** des prestations

Prix nets