

HOTEL *** AQUILON

Tél 0033 (0)2 51 766 766 - Fax 0033 (0)2 40 53 15 60

E-mail hotel.aquilon@wanadoo.fr - Site Web www.hotelaquilon.com

2, Rue Michel Ange - 44600 Saint-Nazaire Sur Mer
France

L'Hôtel *** AQUILON Organise Vos Séjours en Sud Bretagne et met à votre Disposition :

Un Jardin Clos et Plusieurs Terrasses Extérieures dont une Couverte Pour la Restauration
Une Piscine Extérieure équipée de Transats

Un vaste Hall de Réception avec un accès Internet par ADSL Gratuit

Quatre Salles et Vérandas de Restauration & la Possibilité de se Restaurer sous la Terrasse Extérieure

Des Salles de Réunions donnant sur l'extérieur, équipées pour Obscurité totale

Des Projecteur Diapositives, Caméra, Photocopieuse

Des Rétro Projecteur, Vidéo projecteur, Écran, Paper-Board, TV Équipés Magnéscope

De l'Accès Internet SDSL par Wifi dans Toutes les Salles de Réunions



73 Chambres & Suite Climatisées, entièrement Rénovées en 09, Équipées de :

Nombreux Rangements, Mini Bar, Coffre-fort, Accès Internet SDSL Gratuit par Wifi

Télévision Écran Plat de 82cm avec Chaînes Satellites Mondiales, TNT, C+

Salle de Bains et de Douches avec Sèche-Cheveux, Miroir Grossissant, Produits d'Accueil

TARIFS GROUPES 2010 - B+B et 1/2 Pension

Le Menu Compris dans la 1/2 Pension est le Menu Gourmet à 19.00€

Petit Déjeuner Servi sous Forme De BUFFET	Tarifs Par Px Suivant le Nbre De Nuitées	Janv. - Fév. Mars - Avril Oct. - Nov.	Mai et Décembre	Juin et Sept.	Juillet & Août 28 Décembre Au 02 Janvier	Sup. Pension Complète	Sup. Chambre Single
Tarif B + B	1 Nuit	37.00€	42.00€	47.00€	51.00€	19.00€	27.00€
Tarif B + B	2 à 3 Nuits	33.00€	40.00€	44.00€	48.00€	19.00€	27.00€
Tarif B + B	4 à 5 Nuits	30.00€	38.00€	42.00€	43.00€	19.00€	27.00€
Tarif B + B	6 Nuits & Plus	27.00€	36.00€	40.00€	38.00€	19.00€	27.00€
Tarif 1/2 Pension	1 Nuit	48.00€	54.00€	58.00€	69.00€	19.00€	27.00€
Tarif 1/2 Pension	2 à 3 Nuits	45.00€	52.00€	56.00€	65.00€	19.00€	27.00€
Tarif 1/2 Pension	4 à 5 Nuits	42.00€	50.00€	54.00€	60.00€	19.00€	27.00€
Tarif 1/2 Pension	6 Nuits & Plus	39.00€	48.00€	52.00€	55.00€	19.00€	27.00€

Prix des Forfaits Boissons par Personne

Kir au Cassis : **2.50€** - Vin Blanc ou Rosé & Vin Rouge (1bt pour 4Px de Chaque Vin) : **2.50€**

Kir Cassis + Vin Blanc ou Rosé & Rouge à Volonté : **4.50€** - Thé ou Infusion : **2.20€**

HOTEL *** AQUILON

Tél 0033 (0)2 51 766 766 - Fax 0033 (0)2 40 53 15 60 - e-mail info@hotelaquilon.com
2, Rue Michel Ange France - Saint-Nazaire Ouest (44600)

Menu Groupe "Tradition" : 16.00€ - (Eau de Source Cristaline à Volonté & Café Compris)

Feuilleté Tiède aux Pointes d'Asperges Sauce Mousseline
Panaché de Terrine de Campagne et de Rillettes Servi Avec Gelée et Condiments
Assiette Printanière Garnie de :

*Tomate, Betteraves, Carottes Râpées, Concombres, Maïs Vinaigrette, Céleri Rémoulade
Terrine de Saumon Fumé, Quartiers de Tomates & Sauce Cocktail*

Dos de Loup de Mer Cuit Vapeur au Beurre Blanc (ou Beurre d'Oseille)

Tranche de Jambon de Vendée Grillée

Longe de Porc Rôtie aux Petits Lardons et Champignons de Paris

Cuisse de Poularde Braisée Sauce Suprême

Pommes Frites Allumettes & Riz aux Oignons ou Cocos aux Lardons

Pomme au Four & Cocos aux Lardons ou Riz aux Oignons

Tranche Napolitaine Chantilly **ou** Tarte aux Pommes **ou** Paris Brest Crème Anglaise

ou Gâteau de Riz au Lait Sauce Caramel



Menu Groupe "Gourmet" à 3 Plats : 19.00€ - Menu Groupe "Prestige" à 4 Plats : 25.00€

(Eau de Source Cristaline à Volonté et Café Compris)

Quenelles des Trois Rillettes de l'Océan

Au Saumon, aux Maquereaux, aux Sardines, Accompagnées de Pain Grillé

Salade de la Mer au Saumon Fumé et Crevettes Roses, Vinaigrette Balsamique

Tartare de Thon au Coulis de Tomates Fraîches et au Coriandre

Terrine de Lapereau Maison aux Pruneaux

Terrine Tiède de Saint-Jacques au Coulis de Crustacés

Salade Niçoise au Thon, Haricots Verts, Œuf Dur, Anchois, Pomme de Terre, Riz Basmati

Cassolette de Crabe Farcie Façon Antillaise

Marbré de Volaille & Blancs de Poireaux, Vinaigrette d'Herbes

Chaud Froid de Tartare de Saumon sur son Mini Blinis au Beurre Ciboulettes

Assiette de Fruits de Mer (Suppl. 12.90€)

(Crabe, 3 Langoustines, Bigorneaux, 3 Crevettes Roses, 2 Huîtres N°4)

Marinade de Saint-Jacques sur une Compotée de Cocos aux Crevettes (Suppl. 5.00€)

Ravioles de Pétoncles et d'Écrevisse au Beurre de Ciboulettes (Suppl. 4.00€)

Salade Gourmande aux Gésiers Confits & Foie Gras Frais de Canard (Suppl. 4.40€)

Escalope de Saumon d'Écosse aux Asperges Blanches

Choucroute de la Mer aux Trois Poissons, Saumon, Loup de Mer, Espadon

Dos de Cabillaud Cuit Vapeur au Beurre Blanc Nantais

Steak d'Espadon à la Plancha Accompagnée de sa Sauce Béarnaise

Suprême de Loup de Mer aux Blancs de Poireaux

Feuilleté de Saint-Jacques aux Légume Croquants & de Gambas Sauce Homardine

Aiguillettes de Pavé de Rumsteck Sauce Bordelaise

Confit de Cuisse de Canard Accompagné de ses Pommes Salardaises

Gigot d'Agneau Rôti aux Herbes de Provence

Cuisse de Lapin Braisé aux Petits Oignons & Lardons Fumés

Tournedos de Dindonneau Braisé et sa Sauce Crémée aux Champignons

Filet Mignon de Porc Rôti à la Graine de Moutarde Ancienne

Émincé de Blanc de Poularde à l'Ancienne

Pavé de Kangourou Mariné et Poêlé Sauce Poivrade

Pané Rôti de Camembert sur Lit de Salades au Noix (Suppl. 2.90€)

Brique Tiède de Curé Nantais sur Mesclun de Salades au Vinaigre de Xérès (Suppl. 3.50€)

Assiette de Brie et de Pont l'Évêque sur Lit de Salades (Suppl. 2.15€)

Vacherin Glacé Crème Anglaise **ou** Gâteau Marbré au Chocolat & Coulis de Menthe

Tarte Fine Feuilletée aux Pommes **ou** Choux à la Crème Chantilly

Œufs à la Neige aux Amandes Grillées et Sauce Caramel **ou** Le Savoureux Clafoutis aux Cerises

Charlotte aux Fruits des Bois Crème Anglaise **ou** Le Traditionnel Gâteau Forêt Noire

Tarte Normande aux Pommes **ou** Tiramisu et sa Petite Crème au Café

Crème Renversée au Caramel **ou** Charlotte aux Poires Chocolat et Crème Anglaise

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau (Suppl. 3.00€)