

# HÔTEL \*\*\*AQUILON

2, Rue Michel Ange - Rond Point Océanis - 44600 Saint-Nazaire

E.Mail : [info@hotelaquilon.com](mailto:info@hotelaquilon.com) - Site Web : [www.hotelaquilon.com](http://www.hotelaquilon.com)

Tél. 02 51 766 766 - Fax. 02 40 53 15 60



## TARIFS SEMINAIRES



**L'hôtel Aquilon\*\*\* est situé entre Saint-Nazaire Ouest et Pornichet/La Baule**

**Les 73 Chambres et Suite Climatisées sont équipées de :**

Salles de Bains/Douches, Sèche Cheveux, WC séparés, Téléphone

Téléviseur avec Écran Plat de 82cm, Réception de Chaînes Mondiales par Satellites

Les Salles de Réunions, Climatisées et Modulables en petits salons, donnent sur l'extérieur

Elles sont équipées de Stores Electriques pour l'obscurité totale

Les Chambres et les Salles de Réunions ont l'accès Internet ADSL par WIFI

Le Restaurant de l'Aquilon peut recevoir 250 personnes en 4 Salles de Restaurant

Possibilité de déjeuner sur la Terrasse couverte au Bord de la Piscine



**TARIFS SEMINAIRES**

**TARIFS SEMINAIRES**



# HÔTEL \*\*\*AQUILON

2, Rue Michel Ange - Rond Point Océanis - 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 51 766 766 - Fax. 02 40 53 15 60

E.Mail : [info@hotelaquilon.com](mailto:info@hotelaquilon.com) - Site Web : [www.hotelaquilon.com](http://www.hotelaquilon.com)

## Formules Séminaires "Tout Compris"

PRIX Par  
Personne

<b>Journée Etude</b>  <b>Comprenant :</b>	Salle de Réunion Gratuite Équipée de : Rétro-Projecteur + Écran + Paper-Board Eau de Source Naturelle sur Table Pauses matin + Après Midi Composée de : Café, Jus Oranges, Gâteaux Secs Déjeuner avec Eau de Source Naturelle, Café	<b>35.00€</b>
<b>Séminaires Residential</b>  1 Personne/Chambre <b>Comprenant :</b>	Chambre Climatisée, bains, WC, Tél. TV Ecran Plat de 82cm, Mini-Bar, Coffre-fort Chaînes Satellites Européennes Petit Déjeuner sous Forme de Buffet Salle de Réunion Gratuite Équipée de : Rétro-Projecteur + Ecran + Paper-Board Eau de Source Naturelle sur Table Pauses matin + Après Midi Composée de : Café, Jus Oranges, Gâteaux Secs Déjeuner + Dîner, Eau de Source Naturelle, Café	<b>136.00€</b>
<b>Séminaire Résidentiel</b>  2 Personnes/Chambre <b>Comprenant :</b>		<b>114.00€</b>
<b>Séminaire Semi Résidentiel</b>  1 Personne/Chambre <b>Comprenant :</b>	Chambre Climatisée, bains, WC, Tél. TV Ecran Plat de 82cm, Mini-Bar, Coffre-fort Chaînes Satellites Européennes Petit Déjeuner sous Forme de Buffet Salle de Réunion Gratuite Équipée de : Rétro-Projecteur + Écran + Paper-Board Eau de Source Naturelle sur Table Pauses matin + Après Midi Composée de : Café, Jus Oranges, Gâteaux Secs Le Déjeuner <u>ou</u> le Dîner au Choix avec Eau de Source Naturelle, Café	<b>110.50€</b>
<b>Séminaire Semi Résidentiel</b>  2 Personnes/Chambre <b>Comprenant :</b>		<b>88.00€</b>
<b>Forfait Vin Par Repas &amp; Par Px</b>	1/4 Vin Blanc ou Vin Rouge Par Px (1 Bt Pour 3Px)	<b>5.50€</b>
<b>Salles de Sous Commissions</b>	<b>Prix par Salle &amp; par Jour d'Occupation</b>	<b>50.00€</b>
<b>Supplément Pause Tradition</b>	<b>Mini Viennoiseries (3unités/Px)</b>	<b>3.40€</b>
<b>Supplément Pause Campagnarde</b>	<b>Charcuteries Servies avec de l'Anjou Rouge</b>	<b>6.30€</b>
<b>Supplément Pause Océane</b>	<b>3 Huîtres N°3 Servies avec du Vin Blanc Sec</b>	<b>6.70€</b>
<b>Supplément Pause Gourmande</b>	<b>3 Mignardises avec 1 Verre de Chouchen</b>	<b>6.20€</b>

# HÔTEL AQUILON

Tél. 02 51 766 766 - Fax. 02 40 53 15 60 - e.mail info@hotelaquilon.com

## Menus Séminaires

### Boissons Comprises dans le Forfait Vin

**1 Bouteille de Vin Blanc ou de Vin Rouge pour 3 Personnes**

#### Vins au Choix Suivant Arrivages :

Muscadet Nantais, Bordeaux Rouge : 5.50€ / Px

Sauvignon Blanc Sec de Touraine, Saumur Champigny Rouge : 6.80€ / Px

Bourgogne Aligoté, Bordeaux Rouge « Côtes de Bourg » : 7.90€ / Px

Les Menus Séminaires comprennent 1 Entrée, 1 Plat Principal (Poisson ou Viande, 1 Dessert  
Tout supplément mentionné est à rajouter au Prix ou au Forfait de Base

### Les Entrées au Choix :

*Terrine de Canard Maison aux Pistaches*

*Feuilleté de Saint-Jacques sur Lit de Légumes Croquants, Sauce Homardine*

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

*Cannellonis de Carpaccio de Bœuf au Parmesan, Pesto Basilic et Pignons de Pin*

*Charlotte Tiède de Saint-Jacques au Coulis de Crustacés*

*Gambas en Kadaïf, Petite Vinaigrette Thai*

*Péquilos Farcis, Chair de Crabe & Mangue, Crème Savora*

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

*Tartare de Thon au Coulis de Tomates Fraîches et Coriandre*

*Aspic de Caille aux Foie Gras et Raisins (Suppl. 3.50€)*

*Marinade de Saumon et de Saint-Jacques, Huile d'Olives, Citron Vert (Suppl. 5.50€)*

*Parmentière de Noirmoutier au Caviar Harenga de la Baltique (Suppl. 5.50€)*

*Huîtres Chaudes Bretonne N°2 à la Fondue de Poireaux (Suppl. 5.50€)*

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Champagne, Confiture d'Oignons et Pain Grillé (Suppl. 5.50€)*

*Salade Gourmande aux Gésiers Confits et Foie Gras de Canard (Suppl. 3.50€)*

*Salade de Homard Frais au Vinaigre Balsamique (Suppl. 15.50€)*

*Escalope de Foie gras chaud de Canard en chapelure de pain d'épice (Suppl. 5.50€)*

*Assiette de Fruits de Mer (Suppl. 15.00 €)*

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

### Les Poissons au Choix :

*Choucroute de La Mer aux Trois Poissons*

*Mille-feuille de Filets de Sole Tropicale à la Meunière, Jeunes Légumes*

*Suprême de Saumon Grillé au Beurre Blanc Nantais*

*Ballotin de Saumon Farcis à la Fondue de Poireaux, Crème Safranée*

*Dos de Cabillaud Rôti à la Crème d'Asperges Vertes*

*Filets de Rouget Grondin Façon Bouillabaisse*

*Suprêmes d'Anguilles à la Bourguignonne (Suppl. 6.50€)*

*Filet de Bar Rôti sur sa Peau, Quinoa aux Herbes, Beurre Rouge (Suppl. 6.50€)*

*Steak de Lotte Panée aux Cèpes, Sauce Armoricaïne (Suppl. 6.50€)*

*Noix de Saint-Jacques Poêlées au Basilic, Pommes de Terres Ecrasées (Suppl. 6.50€)*

*Homard Canadien (env. 350g) Grillé et sa Sauce au Corail (Suppl. 19.50€)*

*Pavé de Turbot Braisé aux Palourdes (Suppl. 18.00€)*

# HÔTEL AQUILON

Tél. 02 51 766 766 - Fax. 02 40 53 15 60 - e.mail info@hotelaquilon.com

## Les Viandes au Choix :

- Saltimbocca de Veau à la Sauge, Risotto Champêtre*  
*Pièce de Bœuf Poêlée Sauce Zingara*  
*Magret de canard à la Coque de Sésame, Poivre Séchuan*  
*Confit de Cuisse de Canard et ses Pommes Salardaises*  
*Cuisse de Lapin Braisée à l'Ancienne aux Petits Oignons et Lardons Fumés*  
*Filet Mignon de Porc à la Graine de Moutarde Ancienne*  
*Suprême de Poularde Braisée Sauce Crémée aux Champignons*  
*Aile de Pintade aux Champignons & Tagliatelles*  
*Carré d'Agneau Rôti au Beurre d'Herbes, Jus d'Ail Confit (Suppl. 5.00€)*  
*Traditionnels Rognons de Veau au Porto (suppl. 5.00€)*  
*Râble de Lapin en Rognonnade au Parfum d'Estragon (suppl. 6.50€)*  
*Caneton en Deux Cuissons aux Cinq Epices, Mendiant de Fruits Secs (suppl. 6.50€)*  
*Pavé de bœuf Poêlé au Vin de Bordeaux et Moelle de Bœuf (Suppl. 5.00€)*  
*Carré de Veau Rôti aux Petits Légumes du Moment (Suppl. 10.50€)*  
*Chartreuse de Perdreau aux Petits Légumes & Jus de Truffes (Suppl. 9.50€) (en Saison)*  
*Duo de Grenadin et Ris de Veau aux Morilles (Suppl. 18.00€)*  
*Filet de Bœuf Cuit en Croûte et Duxelle de Champignons (Suppl. 17.00€)*

## Les Entremets & Fromages au Choix :

- Sorbet Pommes Vertes Accompagné de Calvados (Suppl. 5.00€)*  
*Sorbet aux Mandarines Accompagné de sa Liqueur de Mandarines (Suppl. 5.00€)*  
*Sorbet Poires Accompagné de son Alcool de Poires (Suppl. 5.00€)*  
*Sorbet au Citron Accompagné de sa Vodka (Suppl. 5.00€)*  
*Plateau des Fromages de nos Régions (Suppl. 5.00€)*  
*Assiette des Trois de Fromages sur son Mesclun de Salades (Suppl. 5.00€)*  
*Pané de Camembert sur Lit de Salades aux Noix (Suppl. 5.00€)*  
*Brique Tiède de Curé Nantais sur Lit de Salade aux Pignons de Pins (Suppl. 5.00€)*  
*Toast de Chèvre Chaud Rôti sur son Mesclun de Salade (Suppl. 5.00€)*

## Les Dessert au Choix :

- Crumble Renversé aux Fruits Rouges*  
*Mousse au Chocolat*  
*Crème Brûlée à l'Essence de Vanille*  
*Baba au Rhum, Crème Légère et Fruits Frais*  
*Mi-Cuit Fondant au Chocolat & sa Glace au Caramel Salé de Guérande*  
*Tarte aux Pommes et Glace Vanille*  
*Sablé aux Fraises Chantilly sur Lit de Fruits Rouges*  
*Soufflé Glacé au Grand Marnier*  
*Carpaccio d'Ananas aux Lamelles de Fraises*  
*Tiramisu de l'Aquilon*  
*Nougat Glacé Servi sur son Coulis de Fruits Rouges*  
*Le Gâteau Forêt Noire*  
*Fraisier Entier Servi avec sa Crème Anglaise*  
*Tarte Tatin aux Pommes Servie Tiède Accompagnée de Crème Fraîche*  
*Profiteroles au Chocolat Chaud (Suppl. 2.50€)*  
*Sabayon de Fruits Rouges (Suppl. 2.00€)*  
*Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier (Suppl. 3.00€)*  
*Tarte aux Fraises (Suppl. 1.50€)*  
*Tarte Individuelle aux Fraises (Suppl. 1.50€)*