

HÔTEL AQUILON

Menus Banquets

Salons Particuliers



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

E.Mail : info@hotelaquilon.com

Site Internet : www.hotelaquilon.com



**2, Rue Michel Ange - Au Rond Point Océanis
44600 Saint-Nazaire Ouest - France**

Menus de Réceptions à l'Aquilon

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

Menu à 3 Plats Hors Boissons : 23.00€ (Entrée, Poisson ou Viande, Dessert)

Menu à 4 Plats Hors Boissons : 34.00€ (Entrée, Poisson, Viande, Dessert)

Menu à 3 Plats Boissons Inclusive : 33.00€ Menu à 4 Plats Boissons Incluses : 44.00€

1 Bouteille de Muscadet Blanc Sec + 1 Bouteille de Bordeaux Rouge pour 4 Personnes
Eau de Source Naturelle Cristalline en Magnum à Volonté - Café ou Thé ou Infusion

Menu à 3 Plats Boissons Inclusive : 37.00€ Menu à 4 Plats Boissons Incluses : 48.00€

1 Bouteille de Sauvignon Blanc Sec + 1 Bouteille de Saumur Champigny Rouge pour 4 Personnes
Eau de Source Naturelle Cristalline en Magnum à Volonté - Café ou Thé ou Infusion

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€)

Menus de Réceptions à l'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 Sèchuan
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€)

Menus de Réceptions à l'Aquilon

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



Boissons Banquets & Réceptions



Droit de Bouchon Vin Pétillant		10.00€	Droit de Bouchon Champagne		12.00€
Kir au Muscadet	+/- 10cl	2.80€	Cocktail Aquilon (servi en Jatte)	2x12cl	4.50€
Kir au Bourgogne Aligoté	+/- 10cl	4.50€	Verre de Sangria	15cl	2.50€
Coupe de Champagne Brut	+/- 10cl	12.00€	Pichet de Sangria (Pour 4 à 5 Personnes)	85cl	13.50€
Coupe de Pétillant « Veuve Arnaud »	+/- 10cl	3.00€	Bière Bouteille Koeningbier	25cl	2.50€
Kir Royal au Pétillant	+/- 10cl	3.30€	Café « Filtre » ou « Expresso »		2.25€
Kir Royal au Champagne	+/- 10cl	12.30€	Thé Darjeeling ou Infusion		2.80€
Veuve Arnaud - Pétillant "Blanc de Blanc"	La Bt	27.00€	Jus d'Oranges	75cl	7.50€
Champagne Brut « Sélection Aquilon »	La Bt	61.00€	Nectar de Pamplemousses Roses	75cl	7.50€
Champagne Mumm Cordon Rouge	La Bt	89.00€	Jus de Pommes	75cl	8.50€
Champagne Pommery	La Bt	89.00€	Nectar Multi Fruits	75cl	8.50€
Champagne Veuve Clicquot	La Bt	89.00€	"Cristalline" Eau de Source Naturelle	150cl	3.00€
Muscadet « Sèvres & Maine »	La Bt	18.50€	"Cristalline" Eau de Source Pétillante	150cl	4.00€
Sauvignon de Touraine	La Bt	20.50€	Coca-cola - Coca-cola Light	150cl	13.50€
Saumur Champigny « Vieilles Vignes »	La Bt	24.00€	Gini, Schweppes, Orangina	150cl	14.50€
Bordeaux Rouge AC	La Bt	18.50€	Jus de Tomates - Bocal	100cl	11.50€

Apéritifs - Champagne - Cocktails - Vins - Boissons

Prix des Whiskies à la Bouteille

Whisky Écossais "Grant's"	75.00€
Whisky Irlandais "Paddy"	85.00€
Whisky Bourbon "Four Roses"	85.00€
Whisky Bourbon "Jack Daniel" (10 Ans d'Age)	105.00€
Whisky Pur Malt "Aberlour" (10 Ans d'Age)	105.00€
Whisky "Chivas Régal" (12 Ans d'Age)	125.00€

Prix des Apéritifs & Digestifs à la Bouteille

Ricard	81.00€
Martini Rouge ou Bianco, Suze	55.00€
Porto Rouge	55.00€
Campari	65.00€
Vodka, Gin, Téquila	65.00€
Cognac, Jet 27, Baileys, Grand Marnier	75.00€
Alcools Blancs (Poire, Framboises)	112.00€

Vins Blancs et Rosés Secs en Bag in Box / Cubi

Rosé de Cinsault	10 Litres	139.00€
Muscadet AC	10 Litres	119.00€
Sauvignon du Pays d'Oc	10 Litres	147.00€
Muscadet "Sèvres & Maine"	5 Litres	136.00€
Touraine Sauvignon	5 Litres	90.00€
Rosé de Loire	5 Litres	98.50€

Vins Rouges en Bag in Box / Cubi

Anjou Rouge	5 Litres	115.00€
Côtes du Rhône	5 Litres	86.00€
Bordeaux Rouge	5 Litres	84.00€
Vin de l'Aude - Héritage de Carillan	10 Litres	139.00€
Vin de Table en Fût - Blanc, Rouge, Rosé	100cl	12.50€

Grands Vins de Bordeaux Rouges en "Bag in Box"



Puisseguin-Saint-Emilion - Château Haut Fayan	3 Litres	141.00€
Graves - La Graves d'Arzac	3 Litres	115.00€
Médoc - La Fuie Saint Bonnet	3 Litres	120.00€



Toute Bouteille Commandée sera Facturée - Tout Cubi ou "Bag in Box" de Vin Commandé sera Facturé