

# ***HÔTEL AQUILON***



**Buffets Assis**  
**Salons Particuliers**



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

**E.Mail : [info@hotelaquilon.com](mailto:info@hotelaquilon.com)**

**Site Internet : [www.hotelaquilon.com](http://www.hotelaquilon.com)**



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

# HÔTEL \*\*\* AQUILON

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

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

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

**Composez  
Votre Buffet**

## Salades Composées : 5.50€

Salade Piémontaise  
Salade Méditerranéenne au Thon



## Salades Composées : 6.70€

Salade de Mais, Riz et Surimi Sauce Cocktail  
Salade de Jambon aux dés de Gruyère



## Crudités du Buffet : 5.50€

Céleri Rémoulade, Macédoine  
Carottes Râpées, Œufs Mimosa, Taboulé  
Tomates, Concombres à la Crème  
Champignons à la Grecque



## Coin des Charcuteries : 5.50€

Andouille de Bretagne  
Saucisson à l'Ail, Saucisson Sec  
Jambon de Vendée Fumé  
Terrines de Pâtés de Campagne et de Foies  
Terrine de Rillettes



## Assortiments du Buffet :

1 Huître Creuse de Bretagne N°2	:	1.90 €
1 Huître Plate de Bretagne N°3	:	2.50 €
Saumon Fumé Coupé en Salle	:	6.70 €
Saumon Mariné aux Herbes	:	6.70 €

## Poisson ou Crustacés :

Langoustines à la Mayonnaise	:	6.70 €
Tourteau à la Mayonnaise	:	6.70 €
Saumon Froid d'Écosse en Gelée	:	6.70 €
Truite de Rivière en Gelée	:	6.70 €

## Crustacés :

1/2 Homard Canadien Froid (+/- 300g)	:	15.90€
1/2 Homard Breton Froid (+/- 300g)	:	22.00€
1/2 Langouste du Cap Froide (+/- 175g)	:	18.20€

## Viandes Froides ou Chaudes :

Rôti de Bœuf et Salmis de Poulet Froid	:	9.70€
Rôti de Porc Froid et Gigot d'Agneau	:	9.70€
Bœuf, Porc & Gigot d'agneau Froid	:	12.80€
Estouffade de Bœuf Bourguignonne	:	9.70€
Aiguillettes de Rumsteck Bordelaise	:	9.70€
Émincé de Volaille au Poivre Vert	:	9.70€
Navarin d'Agneau Printanier	:	9.70€
Blanquette de Veau à l'Ancienne	:	9.70€
Sauté de Porc en Colombo	:	9.70€

Garniture de Pommes Chips ou  
De Riz ou de Semoule ou de Gratin Dauphinois

## Viandes Chaudes :

Méchoui d'Agneau Rôti Entier	:	12.10€
Porcelet Entier Rôti	:	12.10€
Cuisse de Veau Rôtie Entière	:	12.10€
Filet de Bœuf en Croûte scc Périgueux	:	15.90€
Carré d'Agneau	:	15.90€

Plateau des Fromages de France	:	5.00€
Assiette de Brie sur Lit de Salades	:	5.00€
Chèvre Chaud Rôti sur Salade	:	5.00€
Pané de Caprice des Dieux sur Salade	:	5.00€

## Assortiment des Desserts : 5.90€

Œufs au Lait, Iles Flottantes  
Mousse au Chocolat, Tarte aux Pommes  
Salade de Fruits Frais

Framboisier en Pièce Montée	:	7.20€
Chocolatier en Pièce Montée	:	6.20€
Choux au Cointreau en Pièce Montée	:	6.20€
Fraisier en Pièce Montée ou Siglé	:	6.20€

# HÔTEL \*\*\* AQUILON

2, Rue Michel Ange - Rond Point Océanis - 44600 Saint-Nazaire  
Site Internet : [www.hotelaquilon.com](http://www.hotelaquilon.com) - E.Mail : [info@hotelaquilon.com](mailto:info@hotelaquilon.com)

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

**Buffet « Plaisir »**  
**27.50€**



## Crudités du Buffet :

Céleri Rémoulade, Macédoine  
Carottes Râpées, Œufs Mimosa, Taboulé  
Tomates, Concombres à la Crème  
Champignons à la Grecque

## Coin des Charcuteries :

Andouille de Bretagne  
Saucisson à l'Ail, Saucisson Sec  
Jambon de Province Fumé  
Terrines de Pâtés de Campagne et de Foies  
Terrine de Rillettes

## Salades Composées :

Salade  
Méditerranéenne  
au Thon  
Salade  
Piémontaise



## Viandes Froides ou Chaudes :

Rôti de Bœuf et Salmis de Poulet Froid

Ou Rôti de Porc Froid et Gigot d'Agneau

Ou Estouffade de Bœuf à la Bourguignonne

Ou Aiguillettes de Rumsteck Bordelaise

Ou Émincé de Volaille au Poivre Vert

Ou Navarin d'Agneau Printanier

Ou Sauté de Porc en Colombo

Ou Blanquette de Veau

Garniture:

Pommes Chips ou Riz ou Semoule

## Assortiment des Desserts :

Œufs au Lait, Iles Flottantes

Mousse au Chocolat, Tarte aux Pommes

Salade de Fruits Frais

**Buffet « Gourmet »**  
**35.00€**



## Crudités du Buffet :

Céleri Rémoulade, Macédoine  
Carottes Râpées, Œufs Mimosa, Taboulé  
Tomates, Concombres à la Crème  
Champignons à la Grecque

## Coin des Charcuteries :

Andouille de Bretagne  
Saucisson à l'Ail, Saucisson Sec  
Jambon de Province Fumé  
Terrines de Pâtés de Campagne et de Foies  
Terrine de Rillettes

## Salades Composées :

Salade  
Méditerranéenne  
au Thon  
Salade  
Piémontaise



## Poisson ou Crustacés :

Langoustines à la Mayonnaise

Ou Saumon Froid d'Écosse en Gelée

Ou Truite Portion ou de Mer en Gelée

## Viandes Froides ou Chaudes :

Rôti de Bœuf Froid en Gelée

Salmis de Poulet Froid

Rôti de Porc Froid

Pommes Chips

Ou Porcelet Entier Rôti et sa Semoule

Ou Cuisse de Veau Rôtie Entière et son Riz

## Assortiment des Desserts :

Œufs au Lait, Iles Flottantes

Mousse au Chocolat, Tarte aux Pommes

Salade de Fruits Frais

# HÔTEL \*\*\* AQUILON

2, Rue Michel Ange - Rond Point Océanis - 44600 Saint-Nazaire  
Site Internet : [www.hotelaquilon.com](http://www.hotelaquilon.com) - E.Mail : [info@hotelaquilon.com](mailto:info@hotelaquilon.com)

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

**Buffet « Prestige »**  
**61.50€**

## Les Amuses Bouches :

Cacahuètes Salées et Pommes Chips  
3 Canapés Froids Tradition  
1 Cuillère Maison Assortie  
1 Mini Croustade Salée Assortie  
1 Verrine Aquilon



## Assortiments du Buffet :

1 Huître Creuse de Bretagne N°2  
1 Huître Plate de Bretagne N°3  
1 Huître Creuse en Marinade N°2  
Saumon Fumé de Norvège

## Crudités du Buffet :

Céleri Rémoulade, Macédoine  
Carottes Râpées, Œufs Mimosa, Taboulé  
Tomates, Concombres à la Crème  
Champignons à la Grecque



## Viandes Chaudes au Choix :

Méchoui d'Agneau Rôti Entier  
Porcelet Entier Rôti  
Cuisse de Veau Rôtie Entière  
Filet de Bœuf en Croûte sauce Périgueux  
Carré d'Agneau Découpé en Salle

## Coin des Charcuteries :

Andouille de Bretagne  
Saucisson à l'Ail, Saucisson Sec  
Jambon de Province Fumé  
Terrines de Pâtés de Campagne et de Foies  
Terrine de Rillettes



Plateau des Fromages de France

Ou

Pané de Caprice des Dieux sur Salade

## Salades Composées :

Salade Piémontaise  
Salade Méditerranéenne au Thon  
Salade de Mais, Riz et Surimi Sauce Cocktail  
Salade de Jambon aux dés de Gruyère



## Assortiment des Desserts :

Œufs au Lait, , Iles Flottantes  
Mousse au Chocolat, Tarte aux Pommes  
Salade de Fruits Frais

Ou Choux au Cointreau en Pièce Montée

Ou Fraisier en Pièce Montée ou Siglé

# HÔTEL \*\*\* AQUILON

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

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

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

## Boissons Cocktails 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 Koenigsbier	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 Régál" (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**