

HÔTEL AQUILON

Menus de Mariages

Salles Particulières



Vos Contacts : Béatrice DENIS ou Solenn SOKORI/HALE

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 Mariages à L'Aquilon

Tél. 02 51 766 766 - Fax. 02 40 53 15 60 - E.Mail : info@hotelaquilon.com

Menu Apéritif, Vins et Café Compris à 59.50€

Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert

Cocktails au Choix :

Cocktail Aquilon au Rhum
Sangria

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)

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€)

Entremets 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€)

Menus de Mariages à L'Aquilon

Tél. 02 51 766 766 - Fax. 02 40 53 15 60 - E.Mail : info@hotelaquilon.com

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 Salarraises*
- 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, Mèdiant 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€)*

Fromages au Choix :

- 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€)*

Dessert au Choix :

- Assiette Gourmande aux Trois Desserts*
- Nougat Glacé Servi sur son Coulis de Fruits Rouges*
- Soufflé Glacé au Grand-Marnier Accompagné de ses Framboises*
- Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau*
- Fraisier en Pièce Montée Servi avec sa Crème Anglaise*
- Choux au Cointreau en Pièce Montée*
- Tarte Tatin aux Pommes Servie Tiède Accompagnée de sa Glace*
- Le Traditionnel Gâteau Forêt Noire*
- Sablé aux Fraises Chantilly sur Coulis de Fruits Rouges*
- Profiteroles au Chocolat Chaud*
- Sabayon de Fruits Rouges*
- Carpaccio d'Ananas aux Lamelles de Fraises*
- Royal Craquant au Chocolat Noir et sa Crème Anglaise*
- Aumonière de Pommes Sauce au Caramel*
- Tarte Individuelle aux Fraises*

Boissons Comprises dans le Menu

1 Bouteille de Muscadet Sèvres et Maine pour 4 Personnes

1 Bouteille de Bordeaux Rouge pour 4 Personnes

Eau de Source Naturelle Cristalline en Magnum pendant le Repas

Café

Lunchs de Mariages à L'Aquilon

Tél. 02 51 766 766 - Fax. 02 40 53 15 60 - E.Mail : info@hotelaquilon.com

**Les Lunchs de Mariages suivants sont proposés uniquement aux Mariages ayant réalisés le Repas du Déjeuner au Restaurant de l'Hôtel Aquilon
Ils ne peuvent pas être servis en Repas Unique**

Vous pouvez organiser votre Lunch suivant vos Souhaits

Tarif Location de Salle de 21h00 à 2h00 du matin : 475.00 €

Tarif Lunch Minimum Hors Boissons par Personne : **22.00€**

Tarif Location de Salle - Heure Supplémentaire : 430.00 €

Forfait Lunch N°1 : 22.00 €

Bretzels
7 Canapés Froids Tradition
3 Mini Navettes Assorties
3 Réductions Sucrées Gourmandes



Lunch Canapés : 27.00 €

Bretzels
5 Canapés Froids Tradition
1 Canapé Froid Gourmet
1 Cuillère Maison
2 Mini Navettes Assorties
1 Verrine Aquilon
Gâteau en Pièce Montée

Lunch Campagnard : 25.00 €

Assiette Anglaise Composée de :
1 Tranche de Rillettes
2 Tranches de Saucisson Sec
1 Tranche d'Andouille
2 Tranches de Saucisson Ail
1 Tranche de Pâté de Campagne
1 Portion de Camembert
3 Réductions Sucrées Gourmandes

Cuillères Maison - Prix Unitaire : 2.80 €

Cuillère d'Œufs de Truite Fumée à la Crème à la Ciboulette
Cuillère de Crevettes aux Épices & Légumes
Cuillère de Tartare de Légumes au Curry & Chair de Crabe
Cuillère de Saint-Jacques Marinées & Baies Roses

Verrines Aquilon - Prix Unitaire : 2.80 €

Verrine Grecque aux Artichauts & Crevettes, Cerfeuil
Verrine de Salpicon de Volaille à la Provençale
Verrine de Tartare de Saumon Frais Vinaigre Balsamique
Verrine de Légumes Grecques au Saumon Fumé

Petits Fours Salés Chauds - Prix Unitaire : 1.70 €

Mini Coque Monsieur
Tartelette aux Boudin Noir & aux Pommes
Feuilleté Tiède de Saucisses
Pruneau au Lard Fumé
Feuilleté d'Escargot & son Beurre
Feuilleté Tiède au Fromage & aux Épices
Mini Croustades Assorties
(Pizza, Quiche, Tarte Saucisse Moutarde, Roquefort, Ail Fines Herbes, Saumon)

Réductions Sucrées Gourmandes - Prix : 2.00 €

Petit Four Opéra, Mini Tarte Citron
Mini Tarte Pistache Framboise, Choux Praliné,
Clafoutis Passion Pêche Groseille
Eclair Café & Chocolat, Tartelette Noisette Chocolat,
Mini Tarte Tatin Pomme Cassis

Pièces Montées : 8.80 €

Pièce Montée en Choux Aromatisés au Cointreau
Fraisier Présenté en Pièce Montée

Canapés Froids Tradition - Prix : 1.70 €

Jambon de Bayonne, Melon ou Raisin Noir
Magret de Canard Fumé, Confiture d'Oignons
Jambon Blanc & Tartare de Fromage
Cœur de Palmier, Beurre d'Oranges, Tomate Cerise
Andouille de Bretagne, Cornichons
Saumon Fumé, Œufs de Lumps, Citron Vert
Fagot d'Asperges Blanches, Liane de Concombre
Toast Rond de Saucisson Sec, Cornichons

Canapés Froids Gourmet - Prix : 2.20 €

Stazicki de Concombre, Œufs de Truite
Écrevisse & Guacamole au Paprika, Baies Roses
Foie Gras de Canard, Chutney de Figues

Mini Brochettes - Prix Unitaire : 2.80 €

Mini Brochette de Lotte au Curry
Mini Saint-Jacques en Coquille à la Bretonne

1 Pain Surprise de 50 Sandwichs : 85.00 €

10 Sandwichs Saumon Fumé
10 Sandwichs Fromage Ail Fines Herbes
10 Sandwichs Mousse canard
10 Sandwichs à la Tomate et Olives

Mini Navettes Garnies Prix : 1.90 €

Navette Mousse de Canard au Porto
Navette au Caviar de Courgettes
Navette au Saumon & Fromage Frais

Lunchs de Mariages à L'Aquilon

Tél. 02 51 766 766 - Fax. 02 40 53 15 60 - E.Mail : info@hotelaquilon.com

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 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

HÔTEL ***AQUILON

Rond Point Océanis - 44600 Saint-Nazaire

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

E.Mail : info@hotelaquilon.com - Site Web : www.hotelaquilon.com



Menu Enfant

18.00 Euros

Sangria Maison au Jus de Raisins

Melon Rafraîchi (en Saison)

Cornet de Jambon à la Macédoine de Légumes

Assiette de Charcuteries

Variété des Crudités de Saison

Langoustines du Croisic à la Mayonnaise (**Suppl. 3.50 €**)

Steak Haché Pommes Frites

Filet de Poisson Pané au Beurre Citronné

Escalope de Volaille Pommes Frites

Cuisse de Poulet Rôtie Frites

Petit Filet de Bœuf Poêlé Pommes Frites (**Suppl. 3.50 €**)

Glace Surprise

Ou Dessert du Repas de Cérémonie

Jus d'Oranges ou Coca-Cola à Volonté pendant le Repas