

## Le Grand Buffet Gastronomique du 1<sup>er</sup> Janvier 2023

Vins Compris à Volonté : 69.00€

### Dégustation de fruits de mer

Huitres de Bretagne, crevettes roses, pinces de crabe, bigorneaux, bulots

### Assortiments de crudités

Céleri rémoulade, macédoine, carottes râpées, œufs mimosa, taboulé, tomates, concombres à la crème, champignons à la grecque, harengs à l'huile, tartare de tomates

### Salades composées

Salade méditerranéenne au thon, salade piémontaise, salade de pâtes à l'italienne, salade nordique au saumon fumé

### Le coin des charcuteries

Andouille de Bretagne, ronde des saucissons, jambon de province fumé, terrine de rillettes, terrines de campagne à l'ancienne & de foie

### Poissons & Viandes Froides

Saumon froid d'Écosse en gelée, rôti de bœuf froid, rôti de porc froid, salmis de poulet, pommes chips

### Coin chaud

Emincé de poulet forestier, pasta à la truffe, gratin de choux fleur

### Sélection des Desserts

Œufs au lait, île flottante, mousse au chocolat, tarte aux pommes, salade de fruits, fruits frais, assortiment de gâteaux et entremets

Muscadet sur Lie et Bordeaux rouge à volonté

Pour Toute Réservation,

Il est demandé à titre d'Arrhes

une somme de **35.00€**

par Personne

### Menu Enfant - 21.00€

Saumon fumé maison

\*\*\*

Escalope de dinde, pommes château

\*\*\*

Glace au choix

\*\*\*

Soft drink au choix

Prix nets

HOTEL - RESTAURANT



# AQUILON



*Toute l'équipe vous souhaite  
de très belles  
FÊTES DE FIN D'ANNÉE!!*



2 rue Michel Ange - 44600 SAINT-NAZAIRE

Tél: 02 51 76 67 66 - Fax: 02 40 53 15 60

info@hotelaquilon.com

www.hotelaquilon.com

## Fêtes de Noël 2022

Cocktail Aquilon

Mise en bouche de Noël

\* \* \*

Assiette terre et mer,  
saumon fumé par nos soins au bois de Hêtre  
et terrine de sanglier au foie gras de canard

\* \* \*

Suprême de Saint-Pierre à l'étouffée,  
gambas décortiquées et sauce Homardine

\* \* \*

Tournedos de filet de biche,  
réduction forestière aux truffes,  
Fagot de haricots verts, tomate provençale et pommes château

\* \* \*

Sainte-Maure de Touraine rôti sur toast,  
mesclun de salade et confiture de griottes

\* \* \*

Omelette Norvégienne flambée au Cointreau



### Dîner du 24 Décembre aux Chandelles

Prix du Menu Complet : 58.00€

Prix du Menu avec Poisson ou Viande : 51.00€

### Déjeuner Dansant du 25 Décembre

Prix du Menu Complet : 64.00€

Prix du Menu avec Poisson ou Viande : 55.00€

Prix nets



## Réveillon de la Saint-Sylvestre 2022



Cocktail de la Saint-Sylvestre

Ceviche de langoustine et toast mimosa

\* \* \*

Noix de Saint-Jacques en corolle,  
rosace de saumon Gravelax,  
pointe de caviar

\* \* \*

Foie gras de canard maison à l'Armagnac,  
chutney d'Agen et brioche de l'Immaculée,  
verre de Bergerac moelleux

\* \* \*

Tatin de homard à la mode d'Argenteuil,  
Mousseline crémeuse à la truffe

\* \* \*

Sorbet griotte à l'alcool de Kirsch

\* \* \*

Filet de cerf sauce Grand Veneur  
Écrasée de pommes de terre, marrons rôtis et carottes glacées

\* \* \*

Curé Nantais en feuille de brick et mesclun de salade

\* \* \*

Assiette gourmande de la Saint-Sylvestre

\* \* \*

Vins : Grand vin de Loire blanc (à Volonté)

Grand vin de Bordeaux rouge (à Volonté)

1 Coupe de Champagne



Cotillons Grand Luxe - Soupe à l'oignon

Soirée dansante avec l'orchestre Coup de Chœur

Jusqu'à 2h30 du matin

**Prix du Menu Tout Compris : 179.00 €**

**Menu et nuit en chambre double : 199€/personne**

**Menu, nuit et buffet du 1<sup>er</sup> janvier : 249€/personne**

Il est demandé à titre d'Arrhes un montant **50%** des prestations

Prix nets