

l'Abreuvoir

hôtel - restaurant - traiteur ★★

Brochure traiteur



les cocktails

Composez vos cocktails en fonction de votre budget et de votre appétit

Pour vous aider, voici quelques exemples:

Pour un cocktail de bienvenue ou un petit apéritif

5 pièces froides par personne (1 heure)

10,00 € / pers

Pour un cocktail d'inauguration ou un bel apéritif

10 pièces par personne (3 heures)

8 pièces froides + 2 pièces chaudes

19,00 € / pers

Pour un cocktail dînatoire

24 pièces par personne (5 heures)

10 pièces froides + 4 pièces gourmandes + 2 bodegas de salades

+ 2 mini plats chauds + 6 pièces sucrée

45,00 € / pers

TRAITEUR...

... LES ATELIERS

Pour les yeux et les papilles...

Plancha de Brochettes (2.50 € pièce)

Brochettes de bœuf marinade méridionale
Brochettes de poulet aux saveurs d'Asie
Brochettes d'agneau aux épices d'Orient
Brochettes de St Jacques au sel de Guérande

Les brochettes seront accompagnées de condiments: mignonnette de poivre, fleur de sel de Guérande, soja, huile de sésame, basilic, feuille de menthe

Atelier Nordique (5.00 € par personne)

Des blinis chauds seront cuits devant vos invités

Œufs de Saumon, Citron
Tartare de Saumon et Dorade, Citron Vert, Aneth, Mignonnette de Poivre
Saumon gravlax, Crème Fouettée à l'aneth
Saumon Fumé maison
Tarama
Mousse de harengs marinés

Galettes de Sarrasin (3.00 € par personne)

Saumon fumé
Crème Fraîche
Jambon
Fromage
Emincé d'Andouille de Guéméné
Chèvre
Chair de Tomate

Salade Verte, Concassé de Noix, Vinaigrette Balsamique



D'autres ateliers possibles sur demande.

TRAITEUR...

... LES REPAS ASSIS



Menu de l'Erdre
30 € par personne

Entrée
Plat
Fromage (suppl. 4€)
Dessert



Formule boisson soft à 3 €
Eaux plates et gazeuses + café



Formule boisson à 11 €
1 Verre de Vin Blanc
1 Verre de vin Rouge
Eaux plates et gazeuses + café

Menu de l'Abreuvoir
45 € par personne

Mise en bouche du Chef
Entrée
Trou Breton
Plat
Fromage
Dessert
Mignardise



Formule boisson privilège à 16 €
apéritif
Entre deux mers "Château Landereau"
Côtes du Rhône "Les Magerans"
Eaux plates et gazeuses + café

... les repas assis

Entrées froides :

Assiette de la mer

(saumon fumé, foie gras, magret fumé, gambas rôties)

Foie gras de canard mi-cuit

(Tartine de pain toasté, gelée de piment d'Espelette)

Chartreuse de chair de crabe

(Crabe, mayonnaise, tartare d'avocat, wasabi)

Effiloché de lapin en gelé de romarin

(Vinaigrette twisté, pickles de carottes)

Ceviche de légumes de saison et gambas

(vinaigrette à l'orange)

Nougat de chèvre chemisé au saumon fumé

(fruits secs mendiant, tétragones d'épinard)

Lasagnes de légumes du soleil

Salade périgourdine

(foie gras, gésier, magret fumé, salade croquante, déglacé au vinaigre de cidre)

Carpaccio de tomate de pleine terre

(quenelle de chèvre frais, ciboulette et échalotte)

Déclinaison de mozzarella et tartare de tomate

Trilogie de poissons fumé sur lit de salade

(maquereau, saumon et cabillaud fumé, émincé de choux chinois saveurs asiatiques)

Plateaux de Fruits de mer :

(hors tarification)

Classique

(huitres, bulots, crevettes grises, langoustines, praires, ½ tourteaux, bigorneaux, amandes)

Royal

(huitres, bulots, crevettes grises, langoustines, praires, ½ homard, bigorneaux, amandes, crevettes roses)

Entrées chaudes :

Cassolette de la mer

(assortiments de 3 poissons, sauce béchamel gratinée)

Ballotine de céréales rôtie

(mesclun de salade, houmous, Trina)

Vol au Vent terre-mer

(crevette, éclat de foie gras, béchamel de langoustine)

Risotto d'écrevisse

Les Poissons : (peut-être servi en 1^{er} plat)

Turban de sole, mousseline safrané, sauce Dugleré

Filet de Sandre au beurre Nantais

Filet de bar rôtie aux saveurs d'anis et de réglisse

Saumon sur peau, sauce Mytriliade
(aux moules)

Tournedos de lotte à la méridionale
(olives tomates)

Côte de turbo,
(saveur Chinata)

Filet de dorade sauce vierge
(huile d'olive, oignon, tomate)

Brochette du pêcheur
(saumon, lotte, st jacques, seiche)

Filet de lieu jaune fumé, sauce au Bouvet

Dos de cabillaud à la plancha
(jus d'agneau corsé au thym)

Dos de lieu noir
(douceur d'ail)

Coquilles St Jacques à la Nantaise

Les viandes et volailles :

Cuisse de canard
(cuisson douce 6h)

Joues de bœuf confites
(cuisson très douce 48h)

Filet de bœuf, sauce aux saveurs de whisky

Tournedos de veau
(sauce morilles)

Picatta de veau crémé
(cuisson grand-mère)

Magret de canard aux raisins

Confit de canard
(méthode du sud-ouest)

Suprême de volaille de « Janzé »
(au vin du Layon)

Aiguillette de canard
(sauce aux aïnelles)

Carré d'agneau aux herbes
(jus corsé)

Ballotine de volaille
(sauce normande)

Crépinette de râble de lapin
(farci aux pignons torréfiés)

Cochon de lait de 7h en broche
(quantité à définir)

Les accompagnements :

Gratin Dauphinois

Ecrasé de pomme de terre

Brochette de pommes grenailles

Gâteau de pomme de terre

Gâteau de courges

Palet de polenta aux tomates confites

Polenta crémeuse

Poêlé de légumes racines

Poêlé de légumes de saison

Riz à l'espagnol

Riz pilaf

Riz basmati aux petits légumes

Gratin de choux fleurs

Riz aux amandes

Flan de légumes

Duo d'asperges rôties (selon saison)

Crèmeux de coco

Les Desserts : (les desserts soulignés sont présentables en grand format)

Caramelo

Le Nantua

Fraisier

Framboisier

Forêt noire

Saint honoré aux fruits

Tropézienne

Mille feuilles

Tartelette au chocolat

Tartelette aux noix

Tartelette normande

Tartelette bourdalou

Omelette norvégienne

Pavlova

Vacherin

Cheese-cake

Macaron individuel

Dacquoise praliné chocolat

Charlotte aux fruits

Tartelette coco-passion glaçage choc/framboise

Tiramisu

Tiramisu aux fraises

Panacotta

Moelleux chocolat

Parallèle de joconde, délice pistache

Craquant chocolat

TRAITEUR...

... LES BUFFETS

Tradition et simplicité...

Buffet froid **16€ par personne**

un buffet complet, facile à composer

**3 entrées - 2 plats froids - fromage - 3 desserts
au choix**

Buffet avec plat chaud **19€ par personne**

un buffet complet, facile à composer

**3 entrées - 2 plats chauds - fromage - 3 desserts
au choix**



... les buffets

Faites votre choix...

Entrées

- Ardoise de charcuteries
- Tomate mozzarella au pesto
- Salade de lentilles, magret fumé
- Salade niçoise
- Poireau vinaigrette
- Salade du pêcheur
- Salade de pâtes aux petits légumes
- Véritable piémontaise
- Salade César
- Carpaccio de bœuf
- Asperge verte ou blanche (selon saison)
- Saumon gravlax maison (suppl. 1.50 €)
- Ardoise de foie gras (suppl. 1.50€)
- Salade Crétoise
- Terrine de poisson
- Cake tomate-courgette
- cake courgette-feta
- Salade chinoise
- Houmous de Wakamé et citron
- Carpaccio de tomate au pesto

Plats froids

- Chiffonnade de Rosbeef
- Blanc de poulet au citron
- Pavé de saumon mayonnaise
- Poulet fermier rôti
- Duo de rôti de porc et bœuf

Plats chauds

- Blanquette de veau
- Confit de canard
- Sauté de Poulet à l'estragon
- Bœuf Bourguignon
- Poulet Basquaise
- Curry d'agneau
- Saumon à l'oseille
- Filet de cabillaud aux câpres
- Cuisse de canard en 6h
- Couscous végétarien
- Risotto aux pointes d'asperges
- Pot au feu végétal, saucisse végétale
- Lentilleoto végétal
- Lasagne de légumes

Fromages

- Brie de Meaux
- Chèvre cendré
- Comté
- Salade verte

Desserts

- Bavarois poire, caramel au beurre salé
- Salade de fruits de saison
- Fraisier (selon saison)
- Royal chocolat craquant
- Tarte aux pommes (ou autres fruits)
- Fromage blanc, coulis passion
- Mousse au chocolat
- Cheese cake
- Tarte aux chocolats
- Tropézienne
- Charlotte aux fruits

Nos buffets sont accompagnés de pain, vinaigrette, sauce, de sel et de poivre .

... les plus à l'Abreuvoir

- Verre supplémentaire pour l'apéritif ou soirée dansante	4,50 €
- Droit de bouchon à l'Abreuvoir	7,00 € / bouteille
- Bouteille de vin en supplément (hors forfait)	25,00 €
- Location grande salle (18h00-1h00)	800,00 €
- Location grande salle (12h00-1h00)	1 300,00 €
- Location Salon (18h00-1h00)	500,00 €
- Heure supplémentaire de location	150,00 €
- Chambre de 11 à 25 (hors petit déjeuner et taxe de séjour)	70,00 € / chambre
- Privatisation totale de l'Abreuvoir (17h00 à 4h00)	3 000,00 €
- Menu enfant (entrée – plat – dessert)	14,00 €

... les plus à l'extérieur

- Verre supplémentaire pour l'apéritif ou soirée dansante	4,50 €
- Droit de bouchon	4,00 € / bouteille
- Bouteille de vin en supplément (hors forfait)	25,00 €
- Location de matériel (hors mobiliers et sous réserve de visite)	6,00 € / personnes
- Service (1 serveur par tranche de 25 personnes)	120,00 €
- Les frais de livraison de 16 km à 30 km	50,00 €
- Les frais de livraison de 31 km à 50 km	100,00 €
- Au de-là par tranche de 10 km	10,00 €
- Menu enfant (entrée – plat – dessert)	14,00 €