



CHOISISSEZ L'UN DE CES 3 MENUS POUR VOTRE GROUPE DE 18 PERSONNES MINIMUM

MENU 22,00

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉE

Terrine de Campagne
Feuilleté de la Mer
Brick de Curé Nantais aux pommes
Petit Pâté Océan

PLAT

Saucisse au Muscadet et aux herbes
Suprême de poulet aux pleurotes
Brandade de Poisson
Suggestion de la Criée au Beurre blanc

DESSERT

Crumble aux fruits
Brownie au Noix de Pécan et Crème anglaise
Panna cotta au saveur du moment
Gourmandise au mascarpone

MENU 27,00

Kir pétillant ou sans alcool + 1 bte de Vin pour 4 personnes
Entrée + Plat + Dessert + Café

Menu identique à celui de 22,00 (voir ci-dessus).

MENU 36,00

Kir pétillant ou sans alcool + 1 bte de Vin pour 4 personnes
Entrée + **Viande ou Poisson** + Fromages + Dessert + Café

ENTRÉE

Cassolette de joues de Sandre et St-Jacques à la nantaise
Assiette du Pecheur
Salade Périgourdine
Foie gras de Canard mi-cuit et son chutney

POISSON

Pavé de Sandre au Beurre blanc
Filet de bar grillé
Pavé de Cabillaud

VIANDE

Magret de Canard sauce Fruits rouges
Filet de Rumsteak grillé sur sarments de vigne
sauce foie gras
Souris d'Agneau sauce au Thym
Quasi de Veau

FROMAGES

Toasts de Curé Nantais
Assiette de Fromage

DESSERT

Miroir au Chocolat craquant
Gâteau nantais
L'omelette Norvégienne
Fondant au Chocolat
Nougat glacé
Dacquoise mangue passion
Pièce montée (supp. 4 € / pers.)

MENU 43,00

Kir pétillant ou sans alcool + 1 bte de Vin pour 4 personnes
Entrée + **Viande + Poisson** + Fromages + Dessert + Café

Menu identique à celui à 36,00 (voir ci-dessus)
composé d'une **Viande ET d'un Poisson** aux choix

Auberge Chez Pipette

13 impasse Tournebride
44690 LA HAIE FOUASSIERE

Ces propositions sont mises à votre disposition afin que vous puissiez établir **un menu unique et fixe pour le groupe**.

Formules «Groupe» affichées à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir sans préavis.
Renseignez-vous auprès de notre établissement.

Tél. : 02 40 54 80 47