

Menu du 7 : 25€

ENTREES

Terrine du Chef et ses condiments
Tartare de saumon et grenade, chantilly citron vert
🌿 Crème de légumes hivernaux et oignons crispy
Assiette de foie gras de canard et condiments (+2€)

PLATS

Filet de lieu noir vapeur, crème ciboulette
Mijoté de boeuf, jus aux épices douces
🌿 Parmentier de butternut aux champignons et noisettes, huiles d'herbes

DESSERTS

Tiramisu aux noix de pécan
L'assiette gourmande : 3 douceurs de saison



Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

PLAT + DESSERT : 11€

Boisson : sirop à l'eau, diabololo, jus de fruits

Entrée : + 2€

Assiette de charcuterie & crudités

Plats :

Jambon blanc ou Steak haché ou Poisson accompagné de frites et/ou légumes

Desserts :

Coupe glacée 2 boules ou dessert adulte en ½ portion ou moelleux au chocolat

Gâteaux

Personnalisation offerte

Servi entier ou inclus dans une assiette gourmande

< 30 personnes = 1,60€/personne

> 30 personnes : forfait 48€/gâteau

Rêves des îles

Biscuit dacquoise, croustillant praliné, crémeux exotique, crème légère exotique

Le vanillé

Biscuit vanille, croquant praliné, crémeux vanille, crème chocolat blanc

Framboise des Neiges

Biscuit vanille, framboises entières, mousse légère à la vanille

Guérandais

Biscuit choco, croquant praliné, crème chocolat au lait, pommes rôties, caramel au beurre salé

Les gâteaux ci-dessus sont proposés par L'Atelier du boulanger à Ancenis, la sélection est susceptible d'évoluer selon la saison

Le Poirier du 7

génoise, ganache chocolat noir, croquant chocolat blanc, poires et coulis de caramel beurre salé

Menu Gourmet 33€

ENTREES

Tataki de thon sauce chimichurri, tartare de légumes et wakamé
Tartare de dorade au combawa et crème citronnée
Bun's feuilleté lardons et poireaux, crème d'ail
Assiette de foie gras de canard et condiments

PLATS

Filet de bar rôti, beurre blanc
Joue de boeuf braisée, jus miel et cannelle
Cuisse de lapin confite, crème moutarde
Filet de boeuf grillé, 160gr (sup 4€/pers.)*

*Jusqu'à 30 personnes

DESSERTS

Mont Blanc crème de marrons et châtaignes
L'assiette gourmande : 4 douceurs de saison

Conditions et informations de réservation :

Menus groupes à partir de 15 adultes- sur commande uniquement
2 choix maximum de mets, à communiquer en amont
Choix unique à partir de 30 personnes
Devis sur mesure - demande par mail ou via notre site internet
Prix à la personne, hors boissons-Prix taxes et service compris
En lien avec nos fournisseurs, les suggestions peuvent évoluer

Apéritifs

1 verre : 4€ - 2 verres : 6€

Avec alcool (1 au choix) :

Le 7 saveurs ou Punch Planteur ou Sangria

Sans alcool : Cocktail de jus de fruits maison

Amuses-Bouches

Tartinades : 2.50€

Rillettes de poisson et tapenade

Planche tapas : 4.00€

Assortiment de fromages et charcuteries

Canapés 3/personnes : 5.50€

Croustillant chèvre et miel

Verrine de potimarrons et oignons grillés

Brochette de magret et cranberries

Fromages

Sup. dans les menus : 6€

Plateau de fromages affinés

ou

Croustillant de Curé Nantais

Trou Normand

Sup. dans les menus : 3.20€

Au choix :

Pomme, Mandarine, Citron, Poire, Coco

Animations

Location de matériel : à partir de 50€

Vidéo, sonorisation, karaoké

Soirée dansante et privatisation : sur devis

Cocktails

Apéritif : 19.00€

9 amuses-bouches /personne

4 salés froids, 3 salés chauds, 2 sucrés

Déjeunatoire/Dîatoire : 30.00€

15 amuses-bouches /personne

8 salés froids, 4 salés chauds, 3 sucrés

Prestige : 38.00€

20 amuses-bouches /personne

10 salés froids, 5 salés chauds, 5 sucrés

Buffet de soirée

Roue de brioche : 3.50€

Confitures, compote et pâte à tartiner

Assortiment salé : 4.50€

terrine du chef, jambon de pays, tapas de fromages, légumes croquants et sauces

Corbeille de fruits : 2.00€

Fruits frais de saison

Séminaires

Location de salle et équipement :

Journée : 220€

½ journée : 150€

Café d'accueil : 4.50€

Jus de fruits & boissons chaudes

Viennoiseries : sup 2€

Pause gourmande : 6.50€

Matin et/ou après-midi

Forfait déjeuner à partir de 25€