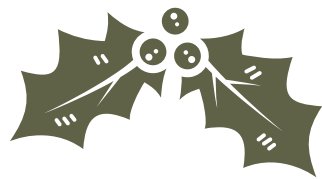




Menus de fêtes DE FIN D'ANNÉE



Célébrons ensemble
la fin d'année !



Saint-Brevin
émotions brutes

Corsept | Frossay | Paimboeuf | Saint-Brevin-les-Pins | Saint-Père-en-Retz | Saint-Viaud



RESTAURANTS

24^{SOIR} ET 25^{MIDI} DÉCEMBRE

Menu



CASINO HOTEL SPA JOA

55 Bd de l'Océan, 44250 Saint-Brevin-les-Pins

www.joa.fr/casinos/saint-brevin/evenements/votre-sejour-saint-sylvestre

02 28 53 20 00

APÉRITIF

Cocktail de Noël et sa mise en bouche

ENTRÉE

Tartare de noix de Saint Jacques à la clémentine,
vinaigrette à la carotte

PLAT

Filet de bœuf Rossini, champignons sautés
et butternut, jus de veau

DESSERT

Croquant chocolat mandarine, éclats de nougatine
Café

Tarif : 55€ par personne, hors boissons.

31 DÉCEMBRE

Menu



CASINO HOTEL SPA JOA

55 Bd de l'Océan, 44250 Saint-Brevin-les-Pins

www.joa.fr/casinos/saint-brevin/evenements/votre-sejour-saint-sylvestre

02 28 53 20 00

APÉRITIF

Mini tartelette à la betterave et saumon gravelax

ENTRÉE

Duo de langoustines et foie gras de canard, tartare de
butternut aux noisettes et sésame noir,
ananas snackés, chips de pain

PLAT

Filet de Saint-Pierre rôti, mini légumes confits et parfumés à la
cardamome, coulis de betteraves aux agrumes

Sorbet pomme verte et calvados

Fondant de veau confit à la graisse de canard, mousseline de
potimarron aux éclats de châtaignes grillées et champignons

sautés à l'ail noir, jus de veau corsé à la sauge

Reblochon tiède et condiments

aux oignons caramélisés acidulés

DESSERT

Crèmeux chocolat mandarine, éclats de nougatine
et sauce chocolat orange

Café et mignardises

31 DÉCEMBRE

Menu

CÔTES & DUNES



allée du Béa

<https://cotesetdunes-44.fr/>

résa par sms au 06 42 98 65 94 ou par mail : cotesdunes@gmail.com

Lieu jaune en ceviche à la clémentine
Cerf : souris mijotée au vin, servie en raviole

Saint-Jacques & langoustines : crème de panais au lard,
émulsion de coquillages, œufs de truite

magret de canard mi-fumé & foie gras, jus au miel et cinq
épices, nouilles de sarrasin de la ferme Préférééz

Brie de Meaux truffé

Baba royal et crème mascarpone, arrosé de champagne rosé

*Tarif : 85€ par personne, sur réservation uniquement
Animation par Cory*

31 DÉCEMBRE

Menu



LILI BEACH CAFÉ

34 Bd de l'Océan, All. du Pointeau, 44250 Saint-Brevin-les-Pins

<https://foodcollect.fr/store/lili-beach-cafe/restaurant>

02 49 63 40 74

ENTRÉE

Terrine de Foie Gras Maison, Déclinaison de Figues

POISSON

Noix de Saint-Jacques, Agrumes,
Emulsion Champagne, Epinard

VIANDE

Pavé d'Agneau, croûte pain d'épices, Morilles,
Mousseline de pommes de terre à la Truffe

FROMAGE

Sélection de la Ferme du Pont Caillaud (44)

DESSERT

Bûche de Noël Chocolat Châtaigne

Tarif : 80€ par personne, sur réservation uniquement



TRAITEURS

Menu

L'EPIKURISME



Service de livraison sur le Pays de Retz (Saint-Nazaire et Nantes minimum de 100€)

www.lepikurisme.com / contact@lepikurisme.com

06 50 00 92 40

MISES EN BOUCHE SALÉES

Blinis de blé noir et saumon fumé

Feuilleté au foie gras et confiture d'oignons

Toast de polenta aux champignons forestiers et truffe

ENTRÉE

Tataki de thon aux agrumes et grenade

OU

Raviole de volaille au parmesan

PLAT

Noix de Saint Jacques au basilic, purée de panais, coco citron

OU

Souris d'agneau au miel et romarin, légumes racines rôtis

FROMAGES ET SALADE

Noix de Saint Jacques au basilic, purée de panais, coco citron

OU

Souris d'agneau au miel et romarin, légumes racines rôtis

DESSERT

Une part de bûche Signature au sarrasin et chocolats

(sans gluten ni lactose)

Tarif : 49€ le menu, livraison incluse.

Menu

CÔTE & GOURMET



*Boucher -Traiteur
8 route de Saint-Père-en-Retz
44320 Saint-Viaud*

www.coteetgourmet44.fr - 02 28 53 37 97

APÉRITIF

Assortiment de pièces cocktail froides

(5 pièces cocktail / pers.) 3,60€ / part

Pot de rillettes de sandre au beurre blanc

(environ 150g) 4,50€ / part

Sachet de mini-rillauds « bain-marie »

(500g – 15 min dans l'eau bouillante) 8,00€ / part

ENTRÉE

Feuilleté de St Jacques - 4,80€ / part

Feuilleté de saumon alsacien et son beurre blanc - 4,95€ / part

Assiette de saumon fumé et cabillaud gravlax - 6,50€ / part

Assiette de foie gras et son chutney - 7,50€ / part

Foie gras à la coupe (environ 50g/tranche) - 120,00€ / kg

POISSON

Accompagné d'un flan aux épinards ou d'une julienne de légumes

Dos de cabillaud en croûte d'algues et crème à l'ail des ours

9,90€ / part

Pavé de saumon à la Toscane - 9,90€ / part

Filet de St Pierre au beurre blanc - 10,50€ / part

Menu

CÔTE & GOURMET



*Boucher -Traiteur
8 route de Saint-Père-en-Retz
44320 Saint-Viaud*

www.coteetgourmet44.fr - 02 28 53 37 97

VIANDE

Accompagné de gratin dauphinois (nature ou saladaise) et
fagot d'asperges vertes

Filet mignon lardé sauce forestière - 8,90€ / part

Cuisse de canette sauce au layon - 8,90€ / part

Civet de cerf façon grand veneur - 9,90€ / part

Fondant de chapon sauce foie gras - 10,90€ / part

SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

Aumônière de galet de Loire, chutney d'oignons & pépites de
figues - 3,90€ / part

PLAT ENFANT

Émincé de sot-l'y-laisse de dinde à la crème & gratin dauphinois
6,50€ / part

D'autres délices sont à découvrir en boutique ou sur le site

*Dates limites de commande
Le 17.12 pour le 24.12
Le 23.12 pour le 31.12*

Menu

MAISON FRADIN



Boucher -Traiteur
7 rue du général de Gaulle
44250 Saint-Brevin-les-Pins
maisonfradin.fr - 02 40 27 20 27

MENU PLAISIR

3 petits fours chauds
Délice nordique au saumon
-
Délice de crevettes au chablis
ou
Vol-au-vent de chapon champignons et morilles
-
Fondant de chapon aux cèpes
& Purée de patate douce aux éclats de marrons
ou
Saumon sauce à l'oseille
& Gratin brévinçois
28€90

D'autres délices sont à découvrir en boutique ou sur le site

le 20 décembre pour Noël
le 27 décembre pour la Saint-Sylvestre
Les commandes passées après ces dates seront honorées
en fonction des stocks disponibles.

Menu

MAISON FRADIN



Boucher -Traiteur
7 rue du général de Gaulle
44250 Saint-Brevin-les-Pins
maisonfradin.fr - 02 40 27 20 27

MENU D'EXCEPTION

3 petits fours chauds

Mise en bouche surprise

-

Douceur foie gras et pommes

ou

Truite fumée de Pyrénées

-

Filet de St-Pierre et écrevisses en cassolette

ou

Délice de St-Jacques au Riesling

-

Magret de canard sauce aux morilles

Purée de patate douce aux éclats de marrons

ou

Pavé de biche sauce grand veneur

Pommes aux airelles

ou

Filet de bar sauce Champagne

Purée de panais

33.90€

le 20 décembre pour Noël
le 27 décembre pour la Saint-Sylvestre
Les commandes passées après ces dates seront honorées
en fonction des stocks disponibles.

Fromage



LES FLACONS

*Fromager
3, Place du marché
44560 Paimbœuf*

lesflaconsnicolasbarbou.fr - 06.08.54.08.72

PLATEAU GOURMAND

Brie de Meaux à la truffe 100g - Chèvre frais aux fruits 80g -
Cantal 100g - Tomme de Sancy 180g - Comté. 14 mois 100g.
Confiture de clémentine corse. Raisin, crackers, fruits secs.

Plateau cartonné offert.

30,00€

PLATEAU RAFFINÉ

Brie de Meaux à la truffe 100g - Écrou cendré de chèvre 140g -
Satonnay fleurs 100g - Tomme de brebis basque 140g -
Tomme de Sancy 180g - Comté. 14 mois 130g.

Confiture de clémentine corse. Raisin, crackers, fruits secs.

Plateau cartonné offert.

40€

PLATEAU ÉPICURIEN

Brie de Meaux à la truffe 100g - Cantal 140g - Écrou cendré de
chèvre 140g - Tomme de brebis basque 140g - Satonnay fleur
100g - Saint-Nectaire 120g - Chèvre frais aux fruits 80g -
Camembert de Normandie 250g - Comté. 14 mois 130g.

Confiture de clémentine corse. Raisin, crackers, fruits secs.

Plateau cartonné offert.

60€

*Commande avant le 20 décembre pour Noël
le 29 décembre pour la Saint-Sylvestre*

Cocktails



PABLO COCKTAILS

07.67.40.70.90
events.pablo44@gmail.com

COCKTAILS DE NOËL

Mandarine Étoilée — 32,00€

Gin Français, Liqueur de Mandarine, Jus de Mandarine, Citron
& Sirop de Verveine Maison

Sex on the Beach — 25,00€

Vodka Française, Crème de Pêche, Crème de Mûre, Jus
d'Orange & Jus de Cranberry

Christmas Tiki — 26,00€

Rhum Épicé, Sirop de Pain d'épices, Jus d'Ananas, Jus
d'Orange & Citron

Velours Rouges (Sans alcool) — 20,00€

Jus de Cranberry, Jus de Fraise, Jus de Framboise & Sirop de
Cassis

Éclat d'Automne (Sans alcool) — 20,00€

Jus de Pomme, Jus de Mandarine & Sirop de Cannelle

Lot 3 bouteilles avec alcool : 78,00€

Lot de 2 bouteilles sans alcool : 35,00€

*N'hésitez pas à commander vos cocktails pour les fêtes.
Bouteille de 1 Litre*

*À commander avant le 21 décembre
À récupérer entre le 23 et le 24 décembre, jusqu'à 15h*

*Des Cocktails maison réalisés par un mixologue passionné.
Une seule chose à faire : conserver votre bouteille au frais
puis déguster au moment voulu.
Une bouteille de 1 litre correspond à 5 cocktails.*