

# HOTEL \*\*\* AQUILON

Tél 0033 (0)2 51 766 766 - Fax 0033 (0)2 40 53 15 60

E-mail hotel.aquilon@wanadoo.fr - Site Web www.hotelaquilon.com

2, Rue Michel Ange - 44600 Saint-Nazaire Ouest  
France

## TARIFS GROUPE 2009 - B+B et 1/2 Pension

Le Menu Compris dans la 1/2 Pension est le Menu à 19.00 €

Petit Déjeuner BUFFET	Janv - Fev Mars - Avril Oct - Nov	Mai Décembre 1 & 2 Janv	Juin et Sept	Juillet et Août	Suppl. Pension	Suppl. Single
B + B	37.00 €	41.00 €	47.00 €	51.00 €		28.00 €
1/2 Pension	48.00 €	54.00 €	58.00 €	69.00 €	19.00 €	28.00 €

### Menu Groupe Tradition : 16.00 € (Eau de Source Cristaline à Volonté)

Feuilleté Tiède aux Pointes d'Asperges Sauce Mousseline

Panaché de Terrine de Campagne et de Rillettes Servi Avec Gelée et Condiments

Assiette Printanière Garnie de :

Tomate, Betteraves, Carottes Râpées, Concombres, Mais Vinaigrette, Céleri Rémoulade  
Terrine de Saumon Fumé, Quartiers de Tomates & Sauce Cocktail

\*\*\*\*

Dos de Colin Cuit Vapeur au Beurre Blanc (ou Beurre d'Oseille)

Tranche de Jambon de Vendée Grillée

Longe de Porc Rôtie aux Petits Lardons et Champignons de Paris

Cuisse de Poularde Braisée Sauce Suprême

\*\*\*\*

Riz aux Oignons ou Cocos

Pommes Frites Allumettes ou Pomme au Four

\*\*\*\*

Tranche Napolitaine Chantilly

Tarte aux Griottes

Paris Brest Crème Anglaise

Gâteau de Riz au Lait Sauce Caramel

### Forfaits Boissons

Kir Cassis : 2.50€ - Vin Blanc & Rouge à Volonté : 2.50€ - Café ou Thé ou Infusion : 2.00€

Vin Blanc & Rouge à Volonté + Café : 4.00€ - Kir + Vin Blanc & Rouge à Volonté + Café : 5.90€

# HOTEL \*\*\* AQUILON

2, Rue Michel Ange France - Saint-Nazaire Ouest (44600)  
E-Mail [hotel.aquilon@wanadoo.fr](mailto:hotel.aquilon@wanadoo.fr) - Site Web [www.hotelaquilon.com](http://www.hotelaquilon.com)  
Tél 0033 (0)2 51 766 766 - Fax 0033 (0)2 40 53 15 60

**Menu Groupe Gourmet à 3 Plats : 19.00 €** (Eau de Souce Cristaline à Volonté)

**Menu Groupe Prestige à 4 Plats : 25.00 €** (Eau de Souce Cristaline à Volonté)

Quenelles des Trois Rillettes de l'Océan  
*Saumon, Maquereau Sardines, Pain de Campagne Grillé*  
Salade de la Mer au Saumon Fumé et Crevettes Roses, Vinaigrette Balsamique  
Tartare de Thon au Coulis de Tomates Fraîches et au Coriandre  
Terrine de Lapereau Maison aux Pruneaux  
Terrine Tiède de Saint-Jacques au Coulis de Crustacés  
Salade Niçoise au Thon, Haricots Verts, Œuf Dur, Anchois, Pomme de Terre, Riz Basmati  
Cassolette de Crabe Farcie Façon Antillaise  
Marbré de Volaille & Blancs de Poireaux, Vinaigrette d'Herbes  
Chaud Froid de Tartare de Saumon sur son Mini Blinis au Beurre Ciboulettes  
Assiette de Fruits de Mer (Suppl. 7.90€)  
*(Crabe, 3 Langoustines, Bigorneaux, 3 Crevettes Roses, 2 Huîtres N°4)*  
Marinade de Saint-Jacques sur une Comptée de Cocos aux Crevettes (Suppl. 5.50€)  
Ravioles de Pétoncles et d'Écrevisse au Beurre de Ciboulettes (Suppl. 4.50€)  
Salade Gourmande aux Gésiers Confits & Foie Gras Frais de Canard (Suppl. 4.90€)

\*\*\*\*

Escalope de Saumon d'Écosse aux Asperges Blanches  
Choucroute de la Mer aux Trois Poissons, Saumon, Loup de Mer, Espadon  
Dos de Cabillaud Cuit Vapeur au Beurre Blanc Nantais  
Steak d'Espadon à la Plancha Accompagnée de sa Sauce Béarnaise  
Suprême de Loup de Mer aux Blancs de Poireaux  
Gambas Décortiquées & Rôties sur un Lit de Cocos au Coulis de Crustacés  
Aiguillettes de Pavé de Rumsteck Sauce Bordelaise  
Confit de Cuisse de Canard Accompagné de ses Pommes Saladaise  
Gigot d'Agneau Rôti aux Herbes de Provence  
Cuisse de Lapin Braisé aux Petits Oignons & Lardons Fumés  
Tournedos de Dindonneau Braisé et sa Sauce Crémée aux Champignons  
Filet Mignon de Porc Rôti à la Graine de Moutarde Ancienne  
Émincé de Blanc de Poularde à l'Ancienne  
Pavé de Kangourou Mariné et Poêlé Sauce Poivrade

\*\*\*\*

Pané Rôti de Camembert sur Lit de Salades au Noix (Suppl. 3.20€)  
Brique Tiède de Curé Nantais sur Mesclun de Salades au Vinaigre de Xérès (Suppl. 3.80€)  
Assiette de Brie et de Pont l'Évêque sur Lit de Salades (Suppl. 2.40€)

\*\*\*\*

Tarte Fine Feuilletée aux Pommes  
Choux à la Crème Chantilly  
Œufs à la Neige aus Amandes Grillées et Sauce Caramel  
Charlotte aux Fruits des Bois Crème Anglaise  
Le Traditionnel Gâteau Forêt Noire  
Tarte Normande aux Pommes  
Tiramisu et sa Petite Crème au Café  
Crème Renversée au Caramel  
Charlotte Poires et Chocolat Crème Anglaise  
Vacherin Glacé Crème Anglaise  
Gâteau Marbré au Chocolat & Coulis de Menthe  
Clafouti Maison aux Cerises  
Omelette Norvégienne Flambée (Suppl. 3.70 €)