



Cuisinier - TRAITEUR

Le Grain de Sel



Mariages

128 rue du Bois Hardy - 44100 NANTES

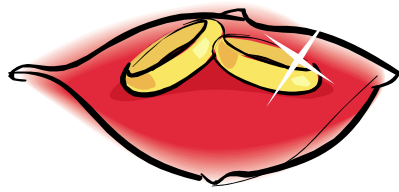
☎ 02.40.465.465 ☎ 02.40.46.24.78

legraindesel@aol.com

www.le-grain-de-sel.eu

Mademoiselle, Madame, Monsieur

*Pour réaliser au mieux l'organisation
de votre réception ,
l'équipe du Grain de Sel
se tient à votre disposition
pour toutes informations complémentaires
afin que cette journée soit inoubliable.*



A partir des suggestions suivantes
Composez vous-même
le menu de cet évènement

*“De toutes les passions,
la seule vraiment respectable
me paraît être la gourmandise.”
Guy De Maupassant*

Tarifs année 2008

BUFFET RETOUR

10.70€ par personne N°1

*Ananas exotique
Assortiment de charcuterie
Viandes froides
Salade
Fromages
Dessert maison*

11.70€ par personne N°2

*3 sortes de crudités
Terrine de pâté et rillettes
Assortiment de viandes froides
Chips
Salade
Fromages
Dessert maison*

*** Le pain et les condiments sont compris**

LUNCH - DESSERT

11,00€ par personne

Assiette anglaise

Andouille
Jambon blanc
Jambon de vendée
Saucisson
Roulade de poulet
Rôti de porc à l'ancienne

Assiette fromagère

Dessert

(Identique au menu choisi)

Café et petit chocolat

13,30€ par personne

Terrine de l'Océan

OU

Assiette fraîcheur

Avocat, jambon de vendée
sur lit de salade

OU

Melon, jambon de Vendée

Viandes froides

Poulet, rôti de porc, boeuf

Assiette fromagère

Dessert

(Identique au menu choisi)

Café et petit chocolat

Nous vous proposons également pour votre bal,

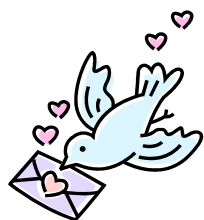
Notre brioche vendéenne

10,80€ le kg

Avec le café offert

Cascade de fruits

1,90€ par personne



MENUS

26,90€ par personne

Entrée

Poisson et garniture

OU

Viande et garniture

Fromage et salade

Dessert

Café et petit chocolat

32,20€ par personne

Entrée

Poisson et garniture

Viande et garniture

Fromage et salade

Dessert

Café et petit chocolat

Compris :

Service, nappage et vaisselle

Pour les tables rondes : 6,20€ de supplément par nappe

Supplément suivant le choix des plats

- (1) - Supplément 1,50€
- (2) - Supplément 2,30€
- (3) - Supplément 3,20€
- (4) - Supplément 4,60€
- (5) - Supplément 6,50€
- (6) - Supplément 10,00€

Suppléments pour une salle non équipée d'une cuisine

FOURNEAU PROFESSIONNEL :

- Four : 100€
- Plaques électriques : 45€

CHAUFFANTE : 145€

CONGELATEUR : 30€

LAVE VAISSELLE : 180€

ENTREES FROIDES

- *Assiette Délice: Salade de cuisses de cailles, petits lardons et St Jacques(1)*
- *Assiette landaise: Parfait de foie gras-Magret de canard fumé-Lardons sur lit de salade au vinaigre de xérès.*
- *Assiette océane: Duo de saumon fumé et mariné-Terrine de St Jacques et de Rouget avec son petit pain chaud et sa crème acidulée.*
- *Assiette fraîcheur: Melon(selon saison)-Magret de canard fumé-Jambon de Bayonne sur lit de salade.*
- *Assiette Grain de Sel: Saumon fumé et mariné-Foie gras-Magret fumé sur lit de salade (2)*
- *Assiette nordique: Saumon fumé et mariné ,thon ,truite ,anguilles fumées avec sa crème acidulée (3)*
- *Assiette de l'atlantique: 3 Huîtres ,langoustines ,gambas ,palourdes (3)*
- *Assiette "Saveur Grain de sel": Bavarois de langoustines-St Jacques marinées-Pannequet de saumon et petits lardons sur lit de salade (3)*
- *Assiette du Périgord: Foie gras de canard et d'oie au Layon sur sa compotée d'oignon avec son petit pain chaud (3)*
- *Assiette Terre et Mer de Bretagne : Langoustines en habit de canard sur mesclun (2)*
- *Méli mélo de fruits de mer sur mesclun sauce safranée (1)*
- *Préssé de poissons marinés sauce tahitienne (2)*
- *Rillons de foie gras et chutney de mangue (3)*
-
- *Melon au porto et son effiloché de Bayonne: (Selon saison).*
- *1/2 Homard à la russe: (3)*
- *Plateau de Fruits de mer: 5 Huîtres ,langoustines ,1/2 tourteau ,palourdes ,gambas ,bulots (5)*
- *Magret fumé et fromage de brebis sur son mesclun au balsamique*
- *Homard rafraîchi d'un gaspacho à l'huile d'olive (3)*
- *Entremet de Homard aux asperges verte (3)*
- *Terrine gourmande aux pruneaux « Foie gras et aiguillettes de canard » (4)*

MENU ENFANT : 10.00€

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1 | 2 |
| Cornet de jambon blanc
*** | Panier du jardin
*** |
| Fondant de poulet à la crème
*** | Poulet rôti
*** |
| Dessert (*) (identique au repas) | Dessert (*) (identique au repas) |

3 Prix: 13.00€

- Assiette de langoustines

- Fondant de poulet

- Dessert(*) (identique au repas)*

LES VINS

- Apéritif : 2€*
- Sorbet Normand : 2.50€*

Forfait à 10.80€

- Apéritif
Muscadet
Sauvignon
Anjou rouge
Crémant
Eau minérale*



Forfait à 14.30€

- Apéritif
Muscadet
Sauvignon
Sorbet Normand
Bordeaux
Crémant
Eau minérale*

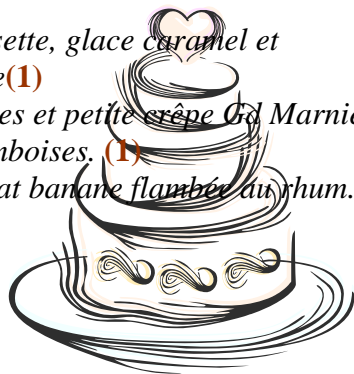
Forfait cascade à 50€
Cascade offerte si les vins sont fournis par la maison

FROMAGES

- ***Assiette fromagère:** (3 fromages)
- Camembert -Gruyère -Chèvre sur lit de verdure.
- ***Assiette de fromages affinés**
sur mâche Nantaise (Pascal Beillevaire)(2)
- ***Plateau de fromages affinés** (Pascal Beillevaire) (4)

NOS DESSERTS

- ***Pièce montée** 2 choux et 1 réduction fraise par personne (2)
- ***Assiette Pêcher Mignon du Grain de Sel:** Poires rôties à la cannelle -Pavé de chocolat -Crème anglaise -Glace vanille (1)
- ***Passion** Biscuit amande, crème mousseline, crémeux mangue passion, fruits frais
- ***Trois chocolats** Bavaoise chocolat noir, bavaoise chocolat au lait, bavaoise chocolat blanc, biscuit chocolat
- ***Sangua** Biscuit amande, crème mousseline, nougatine pilée, fraises
- ***Mont Saint Michel** Biscuit chocolat, pommes au four, caramel, mousse chocolat, sablé breton
- ***Groseiller gourmand** Pain de gène pistache, crème groseille, bavaoise orange
- ***Ecureuil** Craquant géanduja noisette, noisettes caramélisées, dés de poires, mousse au chocolat au lait
- ***Assiette Lune de miel** Délice d'été, pêche rôtie au romarin et Blanc Manger aux griottines (1)
- * **Assiette Gourmande** Craquant noisette, glace caramel et brochette de fruits sur crème anglaise(1)
- * **Caprice des Mariés:** Cocotier des Iles et petite crêpe Gd Marnier sur crème mentholée et coulis de framboises. (1)
- * **Duo antillais:** Cœur fondant chocolat banane flambé au rhum. (1)



ENTREES CHAUDES

- ***Gratin de St Jacques au Noilly**
- ***Aumônière de St Jacques et petits légumes avec sa sauce homardine** (1)
- ***Homard Thermidor:** (6)
- ***Croustade d'escargots à la crème d'ail.**
- ***Gratin de queues d'écrevisses** (3)
- ***Salade tiède aux pétoncles et saumon sur lit de mâche.**
- ***Pot au feu de la mer** (2)
- ***Langoustines, écrevisses ,St Jacques et pétoncles aux pâtes fraîches** (2)
- * **Poêlée de St Jacques et petit flan de cresson** (2)
- * **Tatin de foie gras et son pain d'épices au miel** (1)
- * **Escalope de Foie gras poêlée aux pommes sur nappage parfumé de miel** (5)
- * **Noix de St Jacques aux parfums des Bois** (2)
- * **Filet de rouget sur piperade aigre douce** (2)
- * **Croustillant de Ris d'agneau aux délices des Bois** (2)



NOS POISSONS

- *Filet de merlu à la crème de poireau et petite julienne. (1)
- *Dos de saumon au velouté de crevettes.
- *Filet de sandre, légumes fondants et coulis de persil.
- *Symphonie de poissons « Façon couscous »
(Lotte , rouget , St Pierre) (3)
- *Brochette de St Jacques parfumée au Noilly. (3)
- *Colombo de cabillaud en herbe avec son riz madrilène
- *Lotte à l'américaine (3)
- *Médaille de lotte au curry (3)
- *Saumon rôti au lard avec petites endives braisées sauce Miroir.
- *Pavé de bar en croûte d'herbes à la crème d'huîtres (3)
- *Brochet au beurre blanc et son flan d'épinards.
- *Duo de rouget et dorade au sel de Guérande sur coulis de Langoustines (1)
- *Suprême de sandre au cresson et lardons

NOS VIANDES

- *Cuisse de pintadeau farcie s/périgourdine (1)
- *Salmi de pintade au porto.
- *Cuisse de canard à la diane avec ses poires marinées.
- *Cuisse de canard à l'orange ou au raisins.
- *Confit de canard s/morilles ou s/ poivre vert.
- *Magret de canard au poivre vert ou s/cidre (1)
- *Tatin de caille sauce au miel (1)
- *Caille farcie désossée sur canapé (2)
- *Tournedos s/poivre vert ou s/périgourdine (4)
- *Rôti de bœuf et son jus.
- *Rôti de veau sauce mère. (1)
- *Médaille de veau (filet) au Noilly (3)
- *Gigot .
- *Filet mignon de porc au curry.
- *Gibier (selon la saison)
- *Pavé d'autruche sauce Grand Veneur (3)
- * Carré d'agneau en croûte de pavot à l'ail doux. (2)
- * Canard au pot et sa vinaigrette aux herbes.
- * Magret de caille sauce framboises (1)
- * Pot au feu de cailles aux écrevisses (2)
- * Fondant de canette au Muscadet sur Lie (1)

viandes de bœuf origine France ou UE

“Nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures en fonction de la saison et du marché.”