

## Les Menus Gourmands (Hors boissons à partir de 15 personnes)

<b>Entrée + Plat + Dessert</b> .....	<b>25.00€</b>
<b>Entrée + Plat + Fromage + Dessert</b> .....	<b>29.00€</b>
<b>Poisson + Viande + Fromage + Dessert</b> .....	<b>32.00€</b>
<b>Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert</b> .....	<b>37.00€</b>

Dans les mets proposés ci-dessous, le choix à confirmer à l'avance doit être **identique à l'ensemble des convives de la table**. Nous sommes à votre écoute pour des intolérances ou allergies.  
Si vous souhaitez faire choisir vos convives, revenez vers nous pour une offre personnalisée.

### L'Apéritif

<b>1 verre</b> .....	<b>2.60€</b>	<b>2 verres</b> .....	<b>3.90€</b>
----------------------	--------------	-----------------------	--------------

*L'apéritif maison « Le 7 Saveurs » avec ou sans alcool.*

### Trois amuses bouches / personne : sup de 2.50€

Roulé de galette de blé noir au chèvre frais et fines herbes

Brochette de tomate mozzarella

Verrine de soupe de melon et chips de magret fumé

### L'Entrée

**Buffet du 7 tournant** (sur plats passés à table) – ex. (2 crudités, 2 salades composées, 1 poisson, 1 crustacé, 2 charcuteries fines, terrine maison, condiments et sauces assorties)

**Salade Italienne:** jambon de Serrano, bille de melon, tomate, copeaux de parmesan et sauce pesto

**Salade de crevette, pamplemousse, guacamole d'avocat, pousse de soja**

**Melon façon carpaccio & jambon Serrano, réduction balsamique**

**Salade de saumon et maquereau fumés, salpicons de pêche et roquette, crème au citron**

**Rillettes de truite fumée au bois de hêtre et chèvre frais de Belligné aux herbes fraîches**

**Assiette de fruits de mer** (3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, amandes et palourdes) **(sup. 3.00€)**

**Assiette de foie gras de canard, réduction de vin de Sauternes, compotée d'oignons confits** (sup. 3.00€)

### Les Poissons

**Nos poissons du marché au fil de la saison, suivant arrivage**, par exemple : cabillaud, lieu jaune, merlu, dorade, églefin...

**Nos poissons « Prestige » :** Filet de bar en croûte de 5 épices, sauce Vacqueyras (sup : 2€) , Filet de sandre au court-bouillon, sauce au beurre blanc (sup : 2€)

**Nos sauces :** Sauce vierge aux agrumes, crème au curry, crème de lard ou beurre blanc

**Les garnitures assorties :** 2 pour le poisson servi en plat principal et 1 pour le poisson suivi d'une viande. Suivant la saison : riz et/ou légumes

## Les Viandes

**Suprême de pintade fermière d'Ancenis rôti, sauce Muscadet et abricot**

**Magret de canard rôti, sauce Muscadet à la framboise**

**Noix de veau rôti, sauce à l'Armagnac**

**Filet de bœuf grillé (160g) sauce béarnaise (sup : 2.00€)**

**Les garnitures assorties :** 2 assorties avec les mets et saladiers de salade verte

## Nos Fromages

**Plateau de fromages affinés**

**Croustillant Curé Nantais ou St-Nectaire fermier sur lit de salade**

## Les Desserts

**A l'assiette :**

**Clafoutis pêche abricot et sa glace vanille**

**Pavlova crème pistache et ses fruits rouge frais**

**Assiette Gourmande (sup : 1.50€) :** composée de 4 desserts : un dessert du moment, un dessert à base de chocolat, une brochette ou verrine de fruits frais et une crème brûlée, possibilité d'inclure un gâteau entier ci-dessus.

**Gâteau pouvant être servi entier avec possibilité de personnalisation :**

**Zéphyr :** biscuit moelleux chocolat, crème chocolat blanc, confit de fraises

**Rêve d'agrumes:** biscuit moelleux chocolat, crème chocolat, crémeux passion

**Tour d'ivoire :** génoise, crème chocolat blanc eu zeste de citron et crémeux passion

**Cadre pêche Melba :** génoise, mousse pêche et salpicons de pêches, coulis de fruits rouges

**Fraisier du 7 :** génoise, mousse mascarpone vanillé et compoté de fraise de la Baule

**Cadre pêche melba :** génoise, mousse pêche de vigne et salpicons de pêches, coulis de fruits rouges

**Omelette Norvégienne (vanille et fraise) flambée au Grand-Marnier**

## Les Enfants (moins de 12 ans)

---

**La formule duo : Plat + Dessert avec une boisson ..... 9.90€**

**La formule trio : Entrée + Plat + Dessert avec une boisson ..... 13.90€**

**Pour les enfants, nous vous proposons :**

**Entrée,** se servir au buffet.

**Plat,** choisir sur place (galette complète ou steak haché ou poisson ou viande rouge en ½ portion, accompagné de frites et légumes).

**Dessert,** choisir une crêpe (Nutella, sucre ou confiture) ou une coupe glacée.

**Boisson,** 1 boisson comprise (jus d'orange, limonade, diablo, coca-cola).

## Les Ados

---

**La formule ados : ..... 23.00€**

**Pour les ados, nous vous proposons :**

**Entrée,** le buffet du 7

**Plat,** plat des adultes ou viande rouge

**Dessert,** dessert des adultes, une crêpe ou une coupe glacée

**Boisson,** une boisson comprise (jus d'orange, limonade, diablo, coca-cola)

**Le Trou du 7 ..... 2.10€**

Sorbet noix de coco et rhum arrangé

Sorbet pamplemousse et gin

Sorbet pommes vertes et Manzana

Sorbet poire et eau de vie de poire

Sorbet mandarine et liqueur à la mandarine impériale

Sorbet citron vert et vodka

## Les Vins et Boissons

À choisir dans la carte des vins au tarif préférentiel « Banquet » soit -10% sur le tarif affiché à la carte

**Tél : 02 51 14 04 14 - Mail : [contact@le7detable.fr](mailto:contact@le7detable.fr)**