



Votre réception à l'Auberge la Fontaine aux Bretons

Dans le cadre de votre projet de repas, nous vous proposons notre documentation groupes Automne Hiver 2018 2019.

Ces conditions s'adressent aux groupes de plus de 10 personnes auxquels nous demandons, dans une volonté de qualité de service et d'organisation, d'établir un menu unique pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat et même dessert).



Notre titre de Maître Restaurateur vous garantit une cuisine de qualité préparée avec des produits frais de saison. Nous privilégions les circuits courts et valorisons les produits bios.



Le label "fait maison" est valable pour l'ensemble de nos plats qui sont cuisinés sur place à partir de produits bruts, avec pour seule exception les glaces artisanales.

Nous avons à cœur de valoriser les artisans et producteurs de notre région, garants d'un savoir-faire unique et précieux.

*Fromagerie Pascal Beillevaire à Machecoul
Ferme ostréicole Les Mille et Une Huîtres à la Bernerie en Retz
Volailles de chez Elie Freslon à St Jean de Monts
Œufs bio de la ferme de Célia Allais à Rouans
Poissonnerie Vives Eaux de Rezé
Curé Nantais de Pornic
Maison Valrhona
Glaces artisanales des Moutiers en Retz
Les salines de Millac....et bien d'autres encore*

**Sans oublier les fruits, légumes et aromatiques cultivés avec passion
par notre jardinier Matthieu.**

Visite sur rendez-vous uniquement.

Auberge la Fontaine aux Bretons

Chemin des Noëlls - 44 210 PORNIC

Votre contact : Lydie Briton

Tél : 02 51 74 25 41

auberge@auberge-la-fontaine.com

www.auberge-la-fontaine.com





Notre Chef vous propose ses recettes de saison Automne Hiver 2018 2019 (à partir du 15/11/18)

Menu "Signature" – 38 €

Mousse de chèvre frais de la Maison Beillevaire
Déclinaison de pistaches

Ou

Velouté de châtaignes et courges du potager
Pancetta maison

Paleron de bœuf braisé, sauce cacao
Légumes d'hiver

Ou

Poisson de nos côtes, émulsion iodée
Travail autour des cucurbitacées de notre jardinier Matthieu

Délice de noix de coco aux chips de fruits
Parfum d'avocat

Ou

Mont blanc revisité
Biscuit à la châtaigne, meringue et mousse de marron

*N'hésitez pas à nous signaler tout régime particulier ou allergie parmi vos invités,
nous pouvons également proposer des plats végétariens.*

Possibilité de panacher les différents menus.

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais de saison,
ils sont donc susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.*

Tarifs Nets TTC par pers

La Source de l'Authentique est à Pornic.





Menu "Fontaine aux Bretons"

Entrée, poisson ou viande et dessert : 48 €

Entrée, poisson, viande et dessert : 55 €

Terrine de foie gras aux fruits du mendiant
Poudre de nougatine

Ou

Noix de Saint Jacques de nos côtes snackées
Mousseline de panais

Filet de bar rôti

Risotto venere aux éclats de noisette

Ou

Suprême de canard de Vendée aux agrumes
Fine purée de patates douces du jardin et champignons poêlés

Ananas rôti aux épices et crèmeux de vanille Bourbon

Tartare de fruits exotiques

Ou

Pecan pie maison
Fontainebleau fraîchement acidulée

Menu Enfant (- 12 ans) : 14.50 € (hors boisson)

Terrine de foie gras de canard

Ou

Velouté de châtaignes et courges du jardin

Retour de petit bateau, mousseline de patates douces

Ou

Confit de boeuf, légumes d'hiver

Mont blanc comme les grands

Ou

Tarte à la noix de pécan





Pour accompagner l'apéritif, découvrez nos canailles

- 1.50 € pièce la canaille Gourmande
Ex : Rillettes de poissons à la sauge, royale de foie gras, tartare de saumon mariné à l'aneth, Velouté du jardin.
- 1 € pièce la canaille Terroir
Ex : Gougère au fromage, sablé breton au parmesan, sacristain aux épices, cake à la moutarde et estragon, palmito à la tapenade.

Forfait Canailles (2 terroirs et 2 gourmandes /pers) : 4 €



La carte des Fromages

Tartine de Curé Nantais, brisure de nougatine aux arachides : 8.50 €
Glace artisanale au Curé Nantais

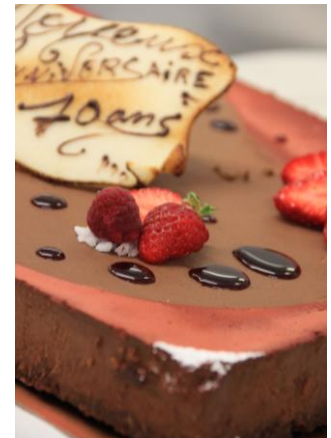
Trilogie de fromages affinés par Pascal Beillevaire : 8.50 €
Confiture maison et mesclun

Pour fêter une occasion particulière

Notre pâtissier vous propose une sélection de gâteaux pour un moment festif et gourmand.

N'hésitez pas à nous consulter.

Supplément d'1.50 € par personne pour la confection d'un gâteau personnalisé.



A déguster en fin de repas.....

Découvrez nos mignardises pour accompagner le café :
Cannelé bordelais, rocher coco, financier à la noisette, tuile aux amandes, cookie chocolat Valrhona, madeleine lavande citron ...

Forfait 2 mignardises par pers : 2.50 €

Forfait 3 mignardises par pers : 3.50 €





Les Boissons

Nos accords Mets et Vins comprennent : l'apéritif, notre sélection de vins, les eaux minérales (eau plate et gazeuse) et le café.

Tarifs des Accords Mets et Vins :

Accords Mets et Vins "Terroir" : 15.50 € par personne
Apéritif maison, Ex de vins : Chardonnay l'Escarigue, Bordeaux Château Tour de Biot

Accords Mets et Vins "Découverte" : 19.50 € par personne
Apéritif maison, Ex de vins : Chenin de la propriété, Saumur Champigny

Accords Mets et Vins "Nectars" : 24.50 € par personne
Coupe de Champagne à l'apéritif, ex de vins : Quincy, Cheverny, Corbières

Pour les enfants et les personnes ne buvant pas d'alcool nous vous proposons un forfait boissons à 8 € par personne comprenant un jus de fruit ou un soda ainsi que les eaux minérales et le café ou un forfait à 5 € par personne comprenant un jus de fruit et les eaux minérales. Vous avez la possibilité d'apporter votre Champagne pour l'apéritif ou le dessert, le droit de bouchon est de 10 € par bouteille de 75 cl.

Possibilité de choisir les boissons sur place pour les groupes de moins de 15 personnes.

Les Plus de l'Auberge

- ✓ **Un cadre authentique entre terre et mer**
Jardin potager, vignes, animaux de la ferme, balade le long chemin côtier, un environnement idéal pour petits et grands.
- ✓ **Salle privative Eole (jusqu'à 20 pers)**
Location (pendant la durée du repas) : 100 €
- ✓ **Un hébergement sur place dans notre Résidence de Charme *****
Chambres et appartements
Informations et réservations auprès de la réception au 02.51.74.07.07
- ✓ **Impression de vos menus personnalisés : 1 € pièce**
(format A5)

