

# Mariage



## Bienvenue à l'Atlantel

Situé à seulement 20 minutes de Nantes, notre complexe hôtelier le BRIT HOTEL Nantes Vigneux de Bretagne vous accueille dans un cadre **convivial, calme & verdoyant.**

Profitez de nos nombreux équipements : une **grande salle de réception à la lumière du jour**, une **piscine avec terrasse**, nos **86 chambres** et notre **restaurant traditionnel.**

Le Chef Lénaïc vous proposera une restauration **créative et de qualité** à base de **produits frais issus de nos Producteurs Locaux.** L'Atlantel, un lieu unique pour faire de votre mariage un **moment magique !**



1, Le Pont de Pierre  
44360 Nantes - Vigneux de Bretagne



02 40 57 10 80



atlantel@brithotel.fr



<https://hotel-nantes-vigneux.brithotel.fr>

# Nos équipements



## Hébergement

- 86 chambres tout confort dont 2 suites de 40m<sup>2</sup>
- Tarifs préférentiels pour vos invités

## Services

- Connexion wifi fibre optique offerte
- Terrasse avec piscine chauffée
- Mise à disposition gratuite d'une salle
- Mise à disposition gratuite d'un vidéoprojecteur
- Possibilité de privatisation des lieux
- Partenaires : disc-jockey, fleuriste, photographe
- Possibilité de faire un lâché de lanternes ou feu d'artifices
- Mise à disposition gratuite d'un espace pour les enfants avec TV & DVD (sur demande et selon disponibilité)



## Restauration

- Restaurant traditionnel capacité 200 personnes
- Tables rondes de 8 ou 10 personnes
- Table d'honneur de 10 à 18 personnes
- À base de Produits frais & locaux



## La nuit de nocé est offerte aux mariés !

- + Petit-déjeuner servi en chambre
- + Bouteille de champagne offerte

# Cocktails & Apéritifs



## Buffet cocktail Nantillais

7,50€/pers

Savoureux mélange de zestes d'agrumes et de gingembre, le tout arrosé de Muscadet sur lie ... et fruits rouges, mûroise et cannelle au vin pétillant

- + Soft drinks et jus de fruits
- + 2 canapés par personne
- + Biscuits salés et olives marinées

## Buffet cocktail Atlantel

10€/pers

Vins pétillants, Cointreau, Curaçao bleu, jus de citron, sirop de canne

- + 1 cocktail de jus de fruits sans alcool
- + 1 cocktail Nantillais
- + Soft drinks et jus de fruits
- + 2 canapés par personne
- + Biscuits salés et olives marinées

## Buffet « Open Bar »

15€/pers

Variété de boissons alcoolisées telles que : Whisky, Anisé, Kir, Martini Blanc et Rouge ...

- + Cocktail « L'Atlantel » servi en jatte
- + Soft drinks et jus de fruits
- + 2 canapés par personne
- + Biscuits salés et olives marinées

## Mais aussi ...

Canapés, Mignardises, Feuilletés chauds **1.30€**

Plateau de 25 feuilletés chauds **19€**

Plateau de 25 canapés salés **26,90€**

Plateau de 25 mignardises **26,80€**

Possibilité d'apporter votre champagne  
(Droit de bouchon : 8€/bouteille)

Atelier Saumon fumé **1,50€/pers**

Atelier Foie Gras **2,20€/pers**

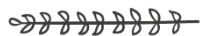
Atelier Huîtres  
(2 pièces par personne) **3,50€/pers**






# Les Menus

## Menu Salicorne






37€/pers

- La mise en bouche surprise



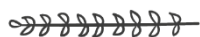
- Le persillé de saumon frais et fumé aux petits légumes, émulsion persil- combawa
- Taboulé de quinoa bio et choux fleur aux harengs, huile d'herbes de la maison Méchinaud 
  - La salade d'asperges, copeaux de jambon vendéen et vinaigrette de noix 
  - Le moelleux de pomme de terre au curé Nantais, coulis de tomates 
  - Le tataki de bœuf et aubergines au soja, gingembre, coriandre
  - Le carpaccio de betteraves, quenelle de rillettes de poissons fins à la ciboulette
    - L'œuf bio local poché, crème d'épinards bio, cacahuètes grillées 
- Méli-mélo de légumes, vinaigrette de gingembre, échalotes, soja, persil et copeaux de tome 




- Le dos de cabillaud, velouté d'écrevisses du lac de grand lieu, flan d'épinards bio 
- Le filet de volaille rôti, galette de petits légumes et crème au cidre de la Ruaudais 
- Le filet de dorade, légumes de saison, émulsion crémeuse de muscadet bio 
- Le filet mignon de porc à la crème de parmesan, pomme fondante au beurre demi-sel
- Chartreuse de canard confit, polenta bio crémeuse aux algues de Bretagne, pesto de roquettes
  - Le pavé de merlu, vierge de tomates-basilic, fenouil confit
  - Tajine de légumes, boulgour ou quinoa bio, olives, coriandre 
- Pomme de terre douce cuite entière, vierge de poivrons, herbes et graines de tournesol grillées de la ferme du Rouillon bio 



- Le duo de camembert au lait cru et comté, et son mesclun
  - Le craquant de morbier aux graines et son mesclun



- Omelette façon norvégienne, flambée au vieux rhum agricole
  - Le berlingot glacé Nantais, coulis de fruits rouges 
  - L'entremet passion-mangue, coulis de fruits exotiques
  - L'entremet chocolat blanc et noir, crème à la vanille

Eaux minérales plates et gazeuses (1 pour 3) et café inclus

# Les Menus

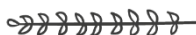
## Menu Saline




49€/pers

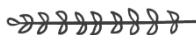
- La mise en bouche surprise



- Le marbré de Foie Gras et magret de canard Mi-Cuit de Alain Francois à Bouaye, pain aux fruits secs 
  - Petit flan de légumes et coquillages, émulsion d'herbes et wasabi
  - Crémeux de chair de crabes et spaghettis de légumes au yuzu, échalotes frites
    - Minute de dorade, caviar d'aubergines, vierge d'agrumes à la menthe
  - Salade de saumon fumé par nos soins, rémoulade de céleri- pommes granny
  - Petit flan de légumes de saisons au curcuma, coulis de tomates au basilic 
    - Salade d'avocats, agrumes et fruits secs parfumés à la menthe 





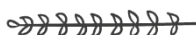
- Filet de bar rôti, quartier de fenouil confit à l'orange, crème de crustacés
  - Le dos de lieu jaune au jambon vendéen, crème d'huîtres de Bretagne ou Loire-Atlantique au muscadet 
  - Le bouillon de noix de Saint-Jacques et crevettes au pistou de roquette 
- Le filet de dorade royale, vierge tiède de baies roses, galette de légumes au curry 



- Colonel de citron vert
  - Minestrone de pommes au calvados
  - Méli-mélo de fruits exotiques au rhum



- Le filet de volaille poêlé, galette de pomme de terre au lard, crème de cèpes
- Le rôti de veau fondant, feuille à feuille de légumes et pain d'épices à la crème de morilles
  - Le gâteau de canard confit en croûte, légumes de saison, jus à l'estragon
  - La pièce de bœuf poêlée au poivre, pomme fondante, crème au cognac
- Le tataki de bœuf mariné au soja, gingembre et noix de cajou, friture de pommes de terre
  - Millefeuille de légumes de nos régions, velouté d'épinard parfumé à la cardamome 
  - Raviole de petits légumes, façon thaï, émulsion crémée d'herbes 



- La trilogie de fromages affinés et son mesclun
- Le craquant de morbier aux graines et son mesclun
  - Le st maure de Touraine rôti sur pain d'épices



- Balade gourmande des mariés (4 mini-desserts)
- Omelette façon norvégienne, flambée au vieux rhum agricole
  - Coque de macaron, façon pavlova aux fruits de saison
- Le carpaccio d'ananas au combawa, sorbet pamplemousse et madeleine tiède

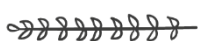
Eaux minérales plates et gazeuses (1 pour 3) et café inclus


# Les Menus

## Menu fleur de sel

63€/pers

- La mise en bouche surprise



- La terrine de foie gras de canard d'Alain Francois à Bouaye au pain d'épices, toasts briochés 
  - La saladine de queues de gambas et asperges, vinaigrette aux fruits de la passion
  - La minute de bar au citron-verveine, minestrone de petits légumes aux agrumes
  - Le crémeux de chair de crabe et avocat, tuile croustillante de graines de tournesol



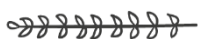
- Médaillon de lotte rôti, émulsion crémeuse de crustacés au whisky
- Noix de Saint-Jacques et jambon pata negra, crème de poivrons rouges
- Queues de crevettes panée au panko, mousseline de brocolis, crème d'huîtres fines
  - Filet de flétan en écaille de courgettes, crème de sarrasin aux algues




- Colonel de citron vert
  - Minestrone de pommes au calvados
  - Méli-mélo de fruits exotiques au rhum



- Tournedos de filet de bœuf au lard fumé, petits légumes au jus
- Filet de veau à la crème de morilles, crémeux de céleri et cacahuètes
  - Magret de canard, façon Rossini, jus d'échalotes confites
  - Agneau confit, bavaroise de carottes-cumin, jus de persillade



- La véritable pièce montée en cône (3 choux)
- Coque de macaron, façon pavlova aux fruits de saison
  - Le berlingot glacé Nantais, coulis de fruits rouges 
- L'entremet passion-mangue, coulis de fruits exotiques
- L'entremet chocolat blanc et noir, crème à la vanille

Eaux minérales plates et gazeuses (1 pour 3) et café inclus