

Menu Gourmand 29€

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives.

ENTREE + PLAT + DESSERT

ENTREES

Assiette Terre & Mer *

Cocotte lutée d'escargots la crème persillée

Feuilletée aux crevettes et julienne de légumes,
crème parfumé au curcuma

PLATS

Poisson du marché selon arrivage, sauce beurre blanc

Paleron de bœuf confit, sauce au vin rouge et
épices douces

Ballotine de volaille aux fruits secs, sauce au Porto

DESSERTS

Assiette de quatre fromages affinés

Cheesecake aux agrumes, coulis exotique

L'assiette Gourmande : composée de 4 desserts
choisis au fil des saisons *

Gâteau pouvant être servi entier avec possibilité de
personnalisations **



Menu Epicurien 34€

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives.

ENTREE + PLAT + DESSERT

ENTREES

Assiette Terre & Mer *

Tartare de saumon aux fruits de la passion, herbes
fraîches, crème au Yuzu

PLATS

Filet de sandre vapeur sauce beurre blanc

Pluma de porc Ibérique, sauce provençale

Paleron de bœuf confit, sauce au vin rouge et
épices douces

DESSERTS

Cheesecake aux agrumes, coulis exotique

L'assiette Gourmande : composée de 4 desserts
choisis au fil des saisons *

Gâteau pouvant être servi entier avec possibilité de
personnalisations **



Menu Enfant

ENTREE + PLAT + DESSERT : 15€

PLAT + DESSERT : 12€

Entrée : Assiette de crudités

Plats : Jambon blanc ou Steak haché ou Poisson en ½
portion (accompagné de frites et/ou légumes)

Desserts : Coupe glacée 2 boules ou dessert adulte en ½
portion iou Crêpe (Nutella, sucre ou confiture)



*** Assiette Terre & Mer (au choix) :**

1 salade (piémontaise ou carottes râpée, pâte au saumon ou concombre), une charcuterie tranchée, crevettes et un pain de courgette ou terrine de poisson

*** Assiette Gourmande :**

Composée de 4 desserts

Un dessert du moment

Un dessert à base de chocolat

Une brochette ou verrine de fruits frais

Une crème brûlée

Possibilité d'inclure un gâteau entier ci-dessus.
(sup. 1.50 €)

**** Gâteau pouvant être servi entier avec
possibilité de personnalisations (sup. 1.50 €) :**

Rêves des îles : biscuit chocolat, caramel, raisins, mousse chocolat et crémeux caramel.

Le Victoria : Dacquoise amande, insert ananas, mousse vanille, croquant chocolat blanc.

Poirier au chocolat du 7

Spécialité du Chef : Spéculos, chocolat blanc, compotée d'ananas, gingembre et vanille, mousse mascarpone vanille



Apéritif

1 verre : 3.50€ - 2 verres : 5€

★ Avec alcool : Le 7 saveurs
(Vin blanc, liqueur cerise & gingembre, sirop pêche, fraise et banane verte, cerise amarena)

★ Sans alcool :
Cocktail de jus de fruits maison

Amuse-bouches (3/personne) 4.50€ :

Tartare de dorade au fromage frais

Tapenade d'olive à tartiner et ses toasts

Verrine de crème de pois cassés et magret fumé

Fromage 5€ :

Plateau de fromages affinés
ou

Croustillant de Curé Nantais

Trous normand 2.50€ :

Sorbet pomme & Manzana

Sorbet mandarine & mandarine impériale

Sorbet citron & Limoncello

Sorbet noix de coco & rhum arrangé

Le cocktail apéritif 17€

9 AMUSE-BOUCHES / PERSONNE

PETITS FOURS SALES FROIDS :

Mini Tapenade de Truite Fumée oeuf de Caille
Brochette de Magret fumé, abricot Moelleux
Navette de filet mignon, salade croquante
Toast de foie gras de canard

PETITS FOURS SALES CHAUDS :

Mini cheeseburger
Anneau d'encornet pané panko
Bouchée de camembert

PETITS FOURS SUCRES :

Assortiment de macarons sucrés
Plateau de brochettes de fruits exotiques



Le cocktail prestige 35€

AMUSE-BOUCHES ET ATELIERS / PERSONNE

1 Atelier au choix

Choix dans l'un de « Nos ateliers sur mesure »

PETITS FOURS SALES FROIDS :

Délice de chèvre fermier et Miel
Tapenade de Truite Fumée oeuf de Caille
Brochette de Magret fumé, abricot Moelleux
Navette de filet mignon, salade croquante
Tapenade d'Artichaut et Roquefort

PETITS FOURS SALES CHAUDS :

Mini cheeseburger
Samossa de Crevettes
Croustillant de Chèvre et tomate séché
Fricassée de crevettes
Feuilleté de Camembert et noisette

PETITS FOURS SUCRES :

Mini madeleine pur beurre St Michel
Chouquette
Tartelettes citron
Tartelettes chocolat
Choux

Le cocktail dînatoire 28€

16 AMUSE-BOUCHES / PERSONNE

3 ATELIERS SALES AUX CHOIX :

Atelier Océan
Atelier Sud Ouest
Atelier du Val-de-Loire

1 ATELIER SUCRE : Atelier Gourmand

Smoothies de fruits de saison
Mini cannelé Bordelais
Verrines de mousse au chocolat éclat de spéculoos
Gâteau nantais

Océan 7.50€

4 AMUSE-BOUCHES

Tataki de saumon

Cuillères chinoise de chair de crabe et pomme
Granny Smith

3 Huîtres n°3 Mr Picaud Pen bé

Brochette de gambas au Yuzu



Val de Loire 7.50€

4 AMUSE-BOUCHES

Toast de rillettes de poissons de Loire

Croustillant aux oignons confits au layon et
chèvre de Belligné

Fricassée de crevettes

Brochette de boudin et pommes

Sud Ouest 7.50€

4 AMUSE-BOUCHES

Verrine de piperade et jambon de Bayonne

Terrine de canard aux pruneaux, à l'armagnac

Toast de foie gras de canard

Mini buns d'effiloché de canard



Bouchon Lyonnais 6.50€

3 AMUSE-BOUCHES

Jambon de pays à la trancheuse

Assortiment de fromages

Cassolette chaude façon hachis Parmentier (purée
de pommes de terre et bœuf, sauce Beaujolais)

Gourmand 7.50€

4 AMUSE-BOUCHES

Brochette de fruits de saison

Mini cannelé Bordelais

Verrines de mousse au chocolat

Financier pistache

