



Réveillons de fin d'année 2023/24



CLISSON : Villa St Antoine à Clisson : uniquement le 31/12 au soir / réservation au 02 40 85 46 46

MENU DU RÉVEILLON
À LA VILLA SAINT-ANTOINE CLISSON

AMUSE-BOUCHE
Velouté de topinambour, écume de noisette
sablé parmesan, crémeux mangue curry,
magret de canard aux épices fumées

LA SAINT JACQUES ET LA DORADE
Cromesquis de tartare de Saint Jacques et dorade royale
gel de verjus, salade d'herbes fraîches

LE TURBOT ET LE POTIMARRON
Turbot rôti, crème de barde à la citronnelle,
Crémeux potimarron au beurre noisette, légumes d'antan,
condiment citron cardamome

PAUSE GIVRÉE
Granité pamplemousse hibiscus, gin rose, Crémant de Loire

LE COLVERT ET LES CHAMPIGNONS
Colvert cuit sur le coffre et cuisse confite,
Finger de pomme de terre, champignons sauvages,
condiment coing acidulé, jus aux baies roses

LA POIRE ET LE CHOCOLAT VALRHONA
Comptée de poire au gingembre, mousse chocolat Guanaja Valrhona,
crème à la fève de tonka, sorbet poire

MIGNARDISES

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT - 02 40 85 46 46

VENEZ CÉLÉBRER LE
RÉVEILLON
2024
À LA VILLA SAINT-ANTOINE

31 DÉCEMBRE 2023 DE 19H À 2H

DÎNER & SOIRÉE DANSANTE
170 € / PERS

LE PRIX COMPREND
COCKTAIL MAISON + DÎNER FESTIF
+ SOIRÉE DANSANTE AVEC DJ

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

Malgré toutes les précautions prises, l'Office de Tourisme du Pays du Vignoble Nantais ne peut garantir l'exhaustivité - Mise à jour 22 octobre 2023



Réveillons de fin d'année 2023/24



DIVATTE SUR LOIRE : AUBERGE DU VAL DE LOIRE : Réveillon le 31/12 au soir / Réservation obligatoire au plus tard le vendredi 22 décembre 2023 via téléphone au 02 40 06 34 60 - possibilité de menu à emporter.

Menu St Sylvestre 2023

Cocktail maison et ses amuses bouche

Tartare de St Jacques à la mandarine
Maïkan, kappa d'huître et carotte cake.

Ombre chevalier, émulsion
de cajou grillées

Trou au limoncello maison et sa glace mûres

Suprême de colvert sauvage
sauce maïs grillé

Cromesquis d'aligot à la truffe
et noisettes torréfiées.

Boule chocolat Komuntu
et lychees sous toutes ses facettes.
Coupe de champagne

Thème disco
85 €

Réveillons de fin d'année 2023/24

MOUZILLON : RESTAURANT LA SANGUEZE :
Réveillon de Noël / 02 28 03 64 80

MOUZILLON : RESTAURANT LA PETITE AUBERGE :

Réveillon Du 31 DECEMBRE / 02 40 36 31 35



Menu de Noël
Sur Place - A Emporter & En Livraison

L'Entrée
Tiramisu de Saumon

Le Plat
Mignon de porc farci aux marrons cuisson basse T°
Sauce fête gras - Brochette de Grenailles confites et poêlée de champignons

Le Dessert
Opéra au café

Sur Place
Les Jeudi 21 & Vendredi 22 Décembre 2023 Midi
Possibilité autres dates sur demande
(Min. 10 pers. - réservation 72h avant)
18,90€

A Emporter ou en Livraison
Plat chaud assuré en liaison chaude
A partir du 06 décembre

Tous les midis
du Lundi au Vendredi
vaisselle-couverts-verrerie-pain inclus
20,90€
(Min. 10 pers. - commande 72h avant)

Accords Mets & Vins
Uniquement à emporter et en livraison

Muscadet sur lie Sèvre et Maine A.O.P
Domaine de la Morandière.....9,90€

La Pépîte - Coteaux Bourguignons A.O.P
Vignerons des Pierres Dorées.....16,90€

Perles de Rubis - Pétillant brut
Domaine du Rubis.....12,90€

Bar - Brasserie - Traiteur La Sangueze
3 place de la Vendée - 44330 Mouzillon - 02.28.03.64.80 - lasangueze@gmail.com
www.lasangueze.fr



La Petite Auberge
Restaurant - Mouzillon

69€

MENU ST SYLVESTRE
31 DÉCEMBRE
Sur place

Mise en appétit
Mises en bouche et cocktail du 31

Saumon
Maki de saumon fumé et crème de yuzu

St Jacques
St jacques poêlées, tempura de crevettes et espuma de chorizo

Plat
Filet de veau, crème au porto, marrons poêlés, pleurotes et galettes de pommes de terre

Fremager
Croustillant de curé nantais aux oignons confits

Gourmandise
Gourmandise chocolat et fruits rouges

ST JULIEN DE CONCELLES : Salle de la Quintaine : 06 15 75 70 59



Menu de la Saint Sylvestre

78€ *Boissons comprises**

 *Cocktail apéritif et Mises en bouche*

 *Dos de Lieu**, Sauce beurre blanc
Mélange gourmand*

 *Trou Normand*

 *Suprême de Volaille aux champignons,
Gratin, Duchesse de buternut,
Sauce foie gras*

 *Assiette de Fromages*

 *Crousti-cacahuètes chocolat et Macaron*

 *Café*

<https://www.reveillons-nos-papilles.fr/>

La soirée sera animée et un bar vous sera ouvert durant toute la soirée !

* Boissons comprises : Apéritif, 1 bouteille de vin blanc, 1 bouteille de vin rouge pour 6 personnes, 1 coupe de pétillant.

** Selon arrivage



Réveillons de fin d'année 2023/24



CHATEAU-THEBAUD: AUBERGE DE LA GAILLOTIERE : Plats à emporter

CLISSON : LA CASCADE : restaurant fermé toutes les vacances de Noël et janvier 2024

CLISSON : LA BRASSERIE DE PAPA fermée du 24 décembre au 3 janvier 2024

CLISSON : RESTAURANT DE LA VALLEE : fermé du 24/12 au 10/01/2024

DIVATTE SUR LOIRE : UNE TABLE AVEC PLAISIR : Fermée 24, 25 décembre 2023 et 31 et 1er janvier 2024

DIVATTE SUR LOIRE : LA PIERRE PERCEE : Réveillons le 31/12 / menu en attente

GETIGNE : AUBERGE DE LA MADELEINE : Fermé du 24/12 au 8/01/2024

GETIGNE : RESTAURANT BRUT : 24 et 31/12 : vente à emporter

LA HAYE FOUASSIERE : AUBERGE CHEZ PIPETTE : Réveillons le 24/12 midi et soir, 25/12 fermé, 31/12 et le 1er/01 : réveillons midi et soir

ST JULIEN DE CONCELLES : GRILL DE L'EUROPE : pas de réveillon

VALLET : L'AMBROISIE : 24, 25, 26 décembre et 31/12 et 1^{er} janvier 2024

VALLET : CLAIR DE LIE : fermé du 23/12 au 7/01/2024 inclus

VALLET : AUBERGE DE COMTIERE : fermé du 22/12 au 4/01/2024