



BROCHURE RESTAURATION

« Un site exceptionnel pour tous vos événements »

- ❖ 135 hébergements
- ❖ 600 personnes en réunion
- ❖ 15 salles de réunion lumineuses
- ❖ 1 restaurant et 2 bars
- ❖ Bowling et discothèque

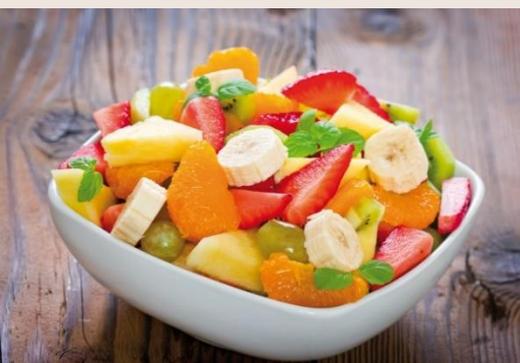
Club *** Les Jardins de l'Atlantique
300 rue du Large – Port Bourgenay – 85440 TALMONT SAINT-HILAIRE
Tél : 02 51 23 23 23
www.jardins-atlantique.com – info@vacancesbleues-business.fr

*Tous nos tarifs sont exprimés en TTC selon les lois en vigueur.



BRUNCH

De 11h00 à 15h00



Assortiment de céréales

Pain

Viennoiseries

Confiture, miel, Pâte à tartiner

Œufs brouillés

Petites saucisses

Plateau de charcuteries

Salade Vitalité

(Blé, raisins, concombre, tomate, brunoise de légumes, ciboulette)

Salade Caesar

(Emincé de poulet grillé, œufs, tomate, salade, parmesan, croustons, ciboulette, sauce Caesar)

Fromage et salade

Tarte Normande

Salade de fruits

20€ / pers. (café/thé inclus)

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino : 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Escale : 6€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait vin Plaisance : 8€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait vin Beau rivage : 10€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait vin Délices des Flots : 12€/pers (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé



BUFFET FROID

A partir de 30 personnes

PLATS

Crudités

Charcuterie et viande froide

Salade Vitalité

(Blé, raisins, concombre, tomate, brunoise de légume, ciboulette)

Salade de perles marines océanes

Taboulé au poulet

DESSERTS

Entremet au caramel

Craquant au chocolat noir de Tanzanie et pistache

Salade de fruits à la vanille

18€ / personne (café/thé inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Escale : 6€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait vin Plaisance : 8€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait vin Beau rivage : 10€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait vin Délices des Flots : 12€ (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé



BUFFET CHAUD

A partir de 30 personnes

ENTREES

Assortiment de crudités

Assortiment de charcuteries

Salade vendéenne

(Choux, lardons, fromage)

Gratin de petites Saint-Jacques aux champignons

Salade d'artichauts, tomate et mozzarella

PLATS

Dos de cabillaud

Grillade de bœuf

Accompagnements

DESSERTS

Fondant au chocolat

Salade de fruits à la menthe

Panna cotta aux fruits rouges

25€ / personne (café/thé inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Escale : 6€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait vin Plaisance : 8€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait vin Beau rivage : 10€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait vin Délices des flots : 12€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé



MENU ESCALE DES JARDINS

Choix de menu unique pour tous les participants

ENTREES

Millefeuille de tomate/mozzarella *(en saison uniquement)*

Rillettes aux deux saumons

Salade gourmande ibérique au jambon Serrano

(Jambon Serrano, tomates confites, croutons, mesclun et sa vinaigrette)

Croustillant de chèvre au miel accompagné de son mesclun

PLATS

Poisson de la Criée

Dos de cabillaud, sauce au cidre

Filet mignon de porc aux abricots et au romarin

Filet de canette, sauce au miel et aux épices

DESSERTS

Mousse de fromage blanc aux fruits de saison

Panna cotta à la myrtille

Tartare d'ananas au lait de coco

Trilogie de desserts

Formule entrée/plat ou plat/dessert : 20€ / pers.

Formule entrée/plat/dessert : 25€ / pers.

(Café/thé inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Escale : 6€/pers (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé

MENU PLAISANCE

ENTREES

Salade Caesar

(Emincé de poulet grillé, œufs, tomate, salade, parmesan, croutons, ciboulette, sauce Caesar)

Salade d'asperges vertes, œufs pochés et copeaux de fromage italien

Cassolette de Saint-Jacques et sa sauce crustacés
Profiteroles de la mer

(Choux garnis de fruits de mer et sa sauce onctueuse au fumet de poisson)

PLATS

Pavé de cabillaud et sa sauce au beurre blanc et fines herbes

Filet de dorade royale et sa sauce à l'orange safranée

Magret de canard et sa sauce à la mangue

Pièce du boucher et sa sauce aux 3 poivres

DESSERTS

Ile flottante au caramel beurre salé

Feuillantine à la poire ou aux fraises (selon saison)

Verrine de crème brûlée à la pistache

Trilogie de desserts

Formule entrée/plat ou plat/dessert : 25€ / pers.

Formule entrée/plat/dessert : 30€ / pers.

(Café/thé inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Plaisance : 8€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé



MENU BEAU RIVAGE

MENU DELICES DES FLOTS

Choix de menu unique pour tous les participants

ENTREES

Gravlax de saumon
Panaché des Fjords

(Rillettes aux 2 saumons, émincé de Haddock, crevettes marinées, crème à la ciboulette et son pain nordique)

Aumônière de Saint-Jacques et sa sauce crustacés et basilic
Assiette périgourdine

PLATS

Brochette de Saint-Jacques à la vanille
Filet de bar et sa sauce aux salicornes
Médaille de veau et sa sauce foie gras et porto
Filet de bœuf et sa sauce aux morilles

DESSERTS

Aumônière aux fruits de saison et son coulis
Verrine de crème de mascarpone au Kamok
Fondant aux 3 chocolats
Assiette gourmande

38€ / pers. (café/thé inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Beau rivage : 10€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé

ENTREES

Médaille de foie gras au pain d'épice et son chutney de figues

Noix de Saint-Jacques et escalope de foie gras poêlée suivies de son mesclun
Assiette de fruits de mer (+5€)

PLATS

Marmite de lotte aux crustacés
Carré d'agneau grillé aux herbes

DESSERTS

Tiramisu
Profiteroles au caramel beurre salé
Assiette gourmande

48€ / pers. (café/thé inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Délice des flots : 12€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé





BUFFET FRUITS DE MER

A partir de 30 personnes



ENTREES

Assortiment de crudités
Salade composée
Viande froide et charcuteries
Anchois marinés
Soupe de poissons

PLATS

Huîtres de la Guittière
Langoustines
Crevettes roses
Bulots
Pinces de crabe

DESSERTS

Tarte Amantine
Salade de fruits frais
Fondant au chocolat et sa crème anglaise

35€ / pers. (café/thé inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€
Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.
Forfait vin Plaisance : 8€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)
Tout dépassement de forfait sera facturé

MENU CHOUCROUTE DE LA MER

A partir de 30 personnes

ENTREES

Rillettes aux 2 saumons capucines et son mesclun

PLATS

Choucroute de la mer

(3 poissons dont 1 fumé, coquillages et crustacés selon saison, sauce au beurre blanc, pommes de terre vapeur)

DESSERTS

Tarte tatin et sa boule de glace à la vanille Bourbon

32€ / pers. (café/thé inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Escalé : 6€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Forfait Bière (2 bières/pers) : 6€

Tout dépassement de forfait sera facturé

MENU MOULES/FRITES

Servi entre Juin et Octobre, en buffet

ENTREES

Assortiment de crudités

Salade gourmande à l'italienne

(Jambon de Parme, pointes d'asperges, tomates séchées et parmesan sur un mesclun de salade, vinaigrette balsamique)

Aubergines grillées au parmesan et au basilic

PLATS

Moules

(Marinières et à la crème)

Frites

DESSERTS

Panna cotta et son coulis à la mangue

Tarte feuilletée à l'abricot

Ile flottante au chocolat

25€ / pers. (café/thé inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Escalé : 6€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé



7



MENU PLANCHA

20 personnes maximum
Servi de Juin à Septembre

ENTREES

Assortiment de crudités
Salade composée

PLATS

Pièce de bœuf
Poulet
Saint-Jacques
Saumon
Frites, poivrons, oignons, champignons
Sauces (*Béarnaise, Barbecue, Curry*)

DESSERTS

Tarte pistachine
Salade de fruits exotiques
Mousse au chocolat blanc et à la framboise

45€ / pers. (café/thé inclus)

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Plaisance : 8€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé

MENU BARBECUE

A partir de 30 personnes
Servi de Juin à Septembre

ENTREES

Assortiment de crudités
Salade composée

PLATS

Saumon
Brochette de filet de poulet tandoori
Merguez et chipolatas
Pommes de terre au four
Salade verte
Sauces (ciboulette, poivre vert, barbecue)
Fromage et salade

DESSERTS

Salade de fruits frais
Tartelette de saison

45€ / pers. (café/thé inclus)

Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.

Forfait vin Plaisance : 8€/pers. (1 bouteille pour 3 pers.)

Tout dépassement de forfait sera facturé





MENU P'TIT MOUSSAILLON

-12 ans / choix de menu unique pour les participants



ENTREES

Assiette de crudités
Assiette de charcuteries
Croisillon à l'emmental

PLATS

Poulet
Cordon bleu
Steak haché
Frites

DESSERTS

Dessert glacé

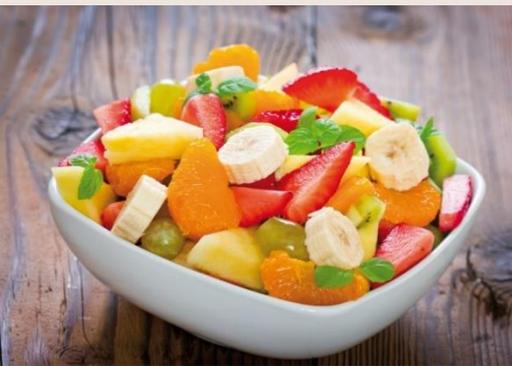
12€ / enfant (un soft inclus)

Supplément fromage + salade et vinaigrette : 5€
Forfait eaux (Evian + San Pellegrino – 1 bouteille pour 3) : 3€/pers.



LUNCH BOX

A commander 15 jours à l'avance

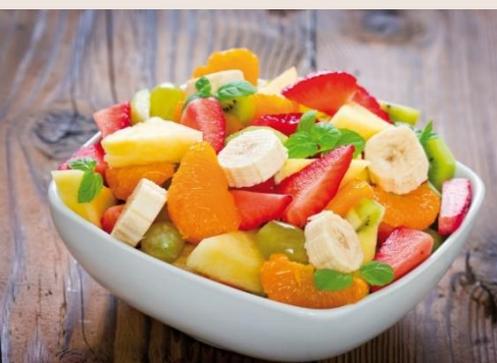


- 1 salade individuelle
- 1 sandwich
- 1 paquet de chips 50 Grs
- 1 fruit
- 1 sachet de gâteaux sec
- 1 barre de céréales
- 1 compote de pomme
- 1 bouteille d'eau 50cl
- 1 kit couvert

13€ par personne



PAUSES CLASSIQUES



CAFE D'ACCUEIL – 4€

Café, thé (2 choix), infusion (2 choix), lait, eau chaude, eaux minérales (plate et gazeuse), jus d'orange en carafe

PAUSE TRADITIONNELLE MATIN – 8€

Café, thé (2 choix), eau chaude, lait froid, lait chaud, eaux minérales (plate et gazeuse), jus d'orange en carafe

Viennoiseries (2 choix et 2 par personne)

Fruits de saison (2 choix et 2 par personne)

PAUSE TRADITIONNELLE APRES-MIDI – 8€

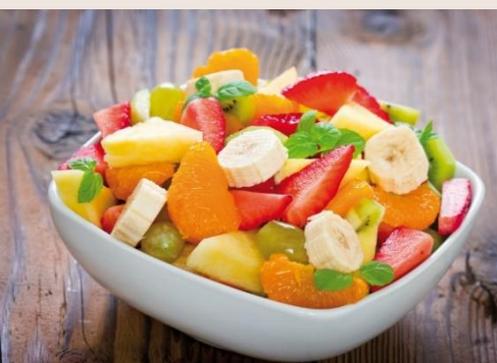
Café, thé (2 choix), eau chaude, lait froid, lait chaud, eaux minérales (plate et gazeuse), jus d'orange en carafe

Pièces sucrées type gâteau (2 par personne)

Fruits de saison ou verrines de salade de fruits (2 par personne)



PAUSES GOURMANDES



PAUSE VENDEENNE

Café, thé (2 choix), infusion (2 choix), lait, eau chaude, eaux minérales (plate et gazeuse), jus d'orange en carafe

Brioche et gâche vendéennes + confiture, Pâte à tartiner et caramel beurre salé

Fruits de saison (2 choix et 2 par personne)

PAUSE MARINE

3 huîtres, 1 verre de vin blanc (Muscadet)

Pain de seigle, citron, beurre, vinaigre à l'échalote

Eaux minérales (plate et gazeuse)

PAUSE CAMPAGNARDE

Café, thé (2 choix), eau chaude, eaux minérales (plate et gazeuse), jus d'orange en carafe

1 verre de vin rouge

Mini sandwiches (rillettes, jambon, saucisson, fromage...)

12€ par personne



PIECES APERITIVES



PIECES FROIDES

- Canapés traiteur
- Huîtres creuses N°3
- Mini brochettes salées
- Brochette de tomates / Mozzarella
- Marinade de Saint-Jacques
- Cuillère chinoise : crevette et gingembre
- Mini navettes garnies
(Saumon, thon...)
- Verrine de saumon fumé, crème ciboulette
- Sandwich cocktail nordique
(Poulet, saumon, thon)
- Légumes frais + Sauce dips

PIECES CHAUDES

- Yakitori
- Feuilletés
- Mini Bun's
- Mini panachés exotiques
- Accras de morue
- Cocon de crevettes
- Beignets de crevettes
- Saint-Jacques poêlées à la fleur de sel
- Assortiment de mini croustade
- Nids de pomme de terre

PIECES SUCREES

- Mini choux et éclairs
- Financier à la pistache
- Crèmeux de chocolat noir
- Mini moelleux au chocolat
- Panna cotta au coulis de fraises
- Verrine de mascarpone au Kamok
- Verrine de crème brûlée aux fruits rouges
- Mini tartelette

PRIX PAR PERSONNE

4 canapés (Froids et/ou Chauds) :	7€
6 canapés (Froids et/ou Chauds) :	9€
8 canapés (Froids et/ou Chauds) :	12€
12 canapés (Froids et/ou Chauds) :	17€
16 canapés (Froids et/ou Chauds) :	23€
18 canapés (Froids et/ou Chauds) :	25€



LES BOISSONS

Liste non exhaustive



Sodas, Jus de fruits	2,80€ le verre (12cl) / 10€ le litre
Forfait eaux (Evian et San Pelegrino)	3€/pers
Vin	3€ le verre / à partir de 18€ la bouteille
Kir	3€ le verre (12cl)
Trouspinete	4€ le verre (12cl)
Bière pression Heineken	3€ le verre (25cl) / 12€ le litre
Crémant de Loire	5€ le verre (12cl) / 29€ la bouteille de 75cl
Champagne Mumm	10€ la coupe / 59€ la bouteille de 75cl
Punch	4€ le verre (12cl) / 12€ le litre
Cocktail des jardins	6€ le verre (12cl)



TICKETS CONSOMMATIONS BAR



Café, thé, infusion

1 ticket

Soda, jus de fruits

2 tickets

Bière pression Heineken

2 tickets

Apéritif (*Kir, Anisé, Martini, Porto...*)

2 tickets

Bière pression autre

3 tickets

Whisky, Vodka, Gin, Tequila, Rhum (*hors premium*)

3 tickets

Digestif (*Get, Cognac...*)

3 tickets

Cocktails

6 tickets

Champagne (*la coupe*)

6 tickets

1 carnet de 10 tickets : 15€ (TTC)



DIVERS



Location salle Atlantique	1500€
Location salle Passerelle	500€
Location salle Rotonde <i>(Privatisation possible selon activité hôtel)</i>	500€
Soirée dansante avec DJ (De 23h à 02h)	490€
Heure supplémentaire	175€
Présence d'un barman et installation d'un bar mobile	180€
Heure supplémentaire <i>(Après 2h)</i>	40€
Droit de bouchon champagne <i>(Par bouteille de 75cl apportée ouverte)</i>	10€
Droit de bouchon Alcool fort <i>(Par bouteille de 70cl apportée ouverte)</i>	15€
Forfait boissons 1 <i>(Heure / personne – Uniquement bière pression, vins et softs)</i>	15€
Forfait boissons 2 <i>(Heure / personne – Hors champagne et alcool premium)</i>	20€
Forfait boissons 3 <i>(Heure / personne – Toutes boissons)</i>	25€
Cascade de fruits <i>(Par personne – En buffet)</i>	6€
Brioche de minuit <i>(Par personne)</i>	6€
Cascade de champagne	Service offert
Show cooking <i>(Stand Ecailler, Plancha...)</i>	Sur devis
Feu d'artifice	A partir de 1500€
Location housses de chaise et nœud	Sur devis
Piste de bowling <i>(La partie – par personne ou privatisation de pistes possibles sur devis)</i>	6€