

Depuis une trentaine d'années, nous vous accueillons au cœur du vignoble nantais dans nos 3 salles de réceptions de 10 à 170 personnes.

Nos salles de réceptions

La petite salle
50 places



La salle du pressoir
60 places



La grande salle
170 personnes



Les tarifs sont selon la prestation, la salle, la durée, le nombre de personne, et les options (ex: tables rondes en supplément).

Vos bouteilles sont les bienvenues, sans aucun droit de bouchon.

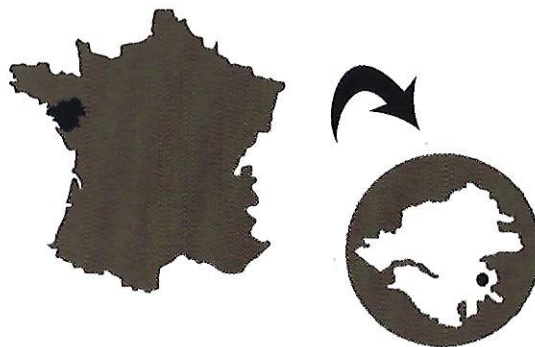


Heures d'ouvertures

Le château de la Ferté est ouvert tous les jours pour vos réceptions. Vous pouvez visiter le domaine sur simple demande, pour cela merci de prendre rendez-vous.

Coordonnées

Le château de la Ferté
La Ferté
44330 VALLET
Téléphone : 02.40.33.94.78



Sortie n°3 RN 249

Le château de la Ferté

Réceptions
Plats à emporter
Location de salles
Restauration de groupes



Nous vous proposons 2 menus:

- entrée, poisson ou viande, fromage, dessert, café à partir de 40€.

- entrée, poisson, trou alsacien, viande, fromage, dessert, café à partir de 48€.

Entrées

Assiette Saveur de la Mer

(choix de 4 composants)

- Cannellonis de saumon fumé ou saumon mariné,
- Cocktail de crevettes,
- Cassolette de noix de Saint-Jacques,
- Cassolette de langoustines,
- Flan de crabe,
- Crevettes ou langoustines mayonnaise,
- Salade de crevettes aux copeaux de melon, vinaigrette tomates et framboises

Assiette de la Basse-Cour

(choix de 4 composants)

- Foie-gras de canard maison
- Magret fumé maison, aiguillettes ou gésiers,
- Pommes ou poires caramélisées,
- Toast de pain Grillé,
- Compote d'oignons et de figues

Assiette Terre et Mer

(choix de 2 composants de l'Assiette de la Basse-cour et 2 de Saveur de la Mer)

Homard

(selon le cours)

- ½ Homard grillé
- Homard rôti thermidor

Assiette de Fruits de Mer

(selon le marché)

Huîtres, Langoustines, Crevettes, Bulots...

Poissons

- Filet de sandre,
- Dos de merlu,
- Médallions de lotte chorizo, crème iodée,
- Filet de Saint Pierre aux pleurotes,
- Filet de sole/Saint Jacques,
- Dos de cabillaud, crème de langoustines,
- Pavé de saumon rôti en écailles de courgettes,
- Brochette de noix de Saint-Jacques (+5€).

Sauces au choix

Beurre Blanc, sauce Homardine, sauce Noilly, sauce Américaine, sauce crevettes, ou sauce crustacés.

Nos poissons sont accompagnés de légumes.

Trou Alsacien

- Glace et alcool à la poire williams,
- Autres parfums : trou normand, Impérial...

Viandes

- Suprême de pintade sauce au Muscadet,
- Filet de canette sauce cèpes et morilles,
- Pavé de veau sauce foie-gras,
- Filet mignon de porc sauce moutarde,
- Noisette d'agneau à la crème d'ail,
- Filet de bœuf sauce foie-gras ou sauce Diane,
- ½ Pigeonneau sauce forestière (+5€).

Nos viandes sont accompagnées d'une garniture composée de trois éléments selon la saison.

Fromages

- Croustillant de curé nantais rôti sur salade,
- Tartine de camembert fondue sur salade,
- Croustillant de chèvre chaud sur salade,
- Duo de camembert/chèvre chaud sur salade,
- Chiffonnade aux trois fromages sur salade.

Desserts

- Pièce Montée** : choux vanille, chocolat, café, Grand Marnier, praliné...
- Le Guérandais** : mousse caramel beurre salé et croustillant caramel
- Feuilletine** : génoise, mousse au chocolat, praliné feuilleté croustillant
- Trois Chocolats** : génoise, mousse au chocolat blanc, au chocolat au lait, au chocolat noir
- Fraisier*** : génoise, crème mousseline, fraises
- Fleur des Neiges** : génoise, mousse au chocolat blanc, framboises
- Poire Caramel** : génoise, mousse au caramel et morceaux de poires
- Duo Orange/Chocolat** : génoise, mousse orange, mousse chocolat
- Malibu** : biscuit chocolat, mousse passion et mousse coco
- Cherry**: croquant praliné, confiture de cerises et crème légère à la vanille...

Café

Pour toutes demandes particulières, n'hésitez pas à nous contacter.

* Selon la saison : poirier, abricotier, framboisier...