

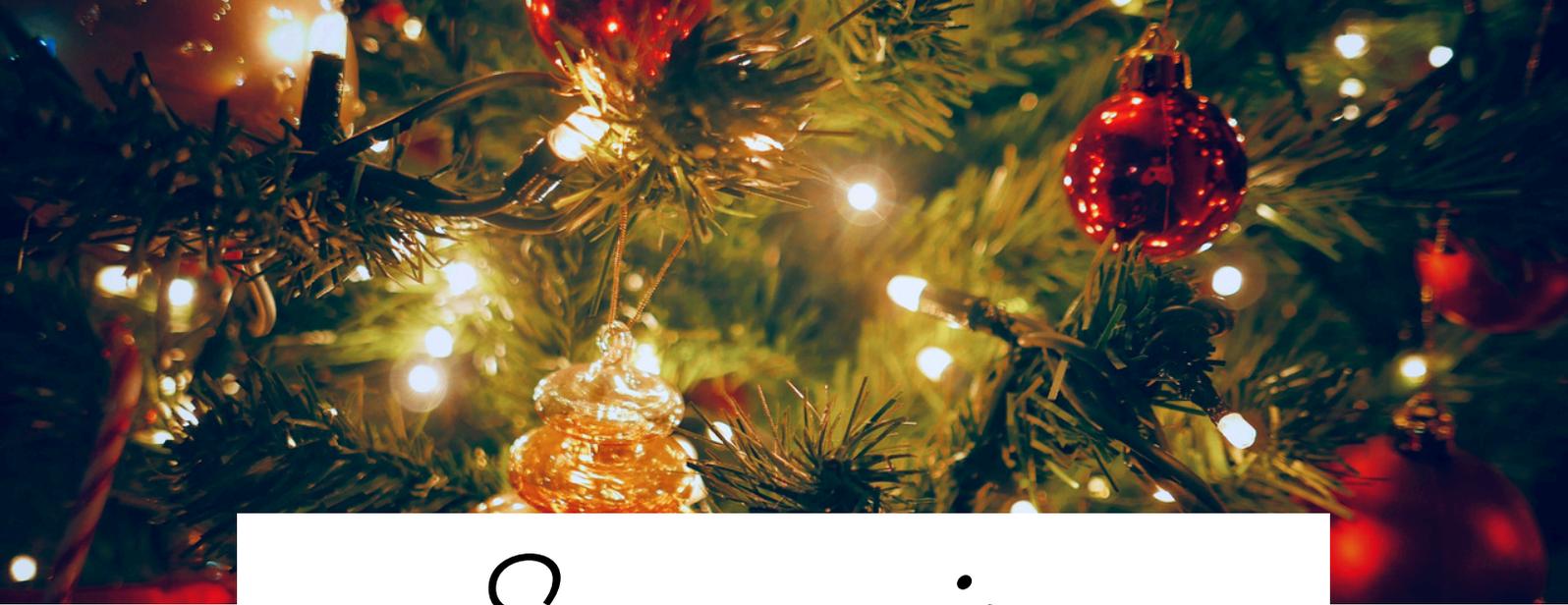


©Le Photographe du Dimanche

DESTINATION PORNIC 2024

Menus de Noël

Nos chefs seront au rendez-vous pour vous régaler !



Sommaire

Sur place • Réveillon de Noël, mardi 24 décembre

- La Maison de l'Eclusier (Les Moutiers-en-Retz).....p. 4
- Le Marina Bay (Les Moutiers-en-Retz).....p. 5
- Les Tables de la Fontaine (Pornic).....p. 6
- Le Trèfle - Casino (Pornic).....p. 7

Sur place • Jour de Noël, mercredi 25 décembre

- Le Grand Large (La Bernerie-en-Retz).....p. 8
- La Maison du l'Eclusier (Les Moutiers-en-Retz).....p. 9
- Le Trèfle - Casino (Pornic).....p. 10
- Villa Noë (Pornic).....p. 11



À emporter • Réveillon de Noël

- L'Océanic (La Bernerie-en-Retz).....p. 12 - 13
- Au Retour du Marché (La Plaine-sur-Mer).....p. 14
- Le Laumas (Pornic).....p. 15
- Villa Noë (Pornic).....p. 16
- Le Garde Manger (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 19
- Les Bidouilles de Mémé Traiteur (Villeneuve-en-Retz).....p. 20

À emporter • Jour de Noël

- Le Grand Large (La Bernerie-en-Retz).....p. 17
- Auberge du Pays de Retz (Port-Saint-Père).....p. 18
- Le Garde Manger (Saint-Michel-Chef-Chef).....p. 19
- Les Bidouilles de Mémé Traiteur (Villeneuve-en-Retz).....p. 20



La Maison de l'Eclusier

Les Moutiers-en-Retz

Entrées au choix

Assiette Terre et Mer : saumon fumé maison, magret fumé, foie gras maison

Coquilles Saint-Jacques à la nantaise

Assiette de fruits de mer : demi-araignée, huîtres, crevettes

Plats au choix

Agneau de 7 heures

Duo d'anguilles et grenouilles

Pavé de poire de bœuf, sauce aux cèpes

Dos de cabillaud au beurre blanc

Desserts

Camembert rôti

Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille

Bûche glacée des Délices de l'Air Marin

Le 24 décembre 2024

12h - 14h

19h - 21h

Menu : 42.50 €

Réservation obligatoire

02 40 21 10 27

Le Marina Bay

Les Moutiers-en-Retz

Entrées au choix

Coquilles St Jacques à la Nantaise
Salade Terre & Mer (saumon fumé, anguilles fumées & foie gras)
Assiette du pêcheur (demi-araignée, 4 huîtres, 4 crevettes)

Plats au choix

Filet de sandre au beurre blanc
Magret de canard à l'orange
Grenouilles à la persillade

Desserts au choix

Bûche glacée (Délice de l'Air Marin)
Assiette gourmande (3 desserts)
Assiette de 3 fromages (local)

Le 24 décembre 2024 soir et le 25 décembre 2024 midi
Menu : 41.50 €
Réservation obligatoire : 02 40 64 68 93





Les Tables de la Fontaine

Pornic

Amuse-bouches

Entrées

Noix de Saint-Jacques, tartare de couteau et algues fraîches, duxelle de champignons et crémeux fenouil, bisque de barde perlée au jus herbacé

ou

Pressé de volaille, laqué au miel, butternut rôti, quartiers de clémentine caramélisés, arrosés d'un jus de whisky tourbé

Plats

Médaille de lotte cuit en douceur, servi avec un arancini croustillant aux coques et potimarron, nappé d'une crème d'épinards veloutée et accompagné d'un croustillant de pomme de terre, relevé par une sauce hollandaise au citron confit

ou

Filet de cochon farci de châtaignes et de champignons, servi avec un millefeuille de pommes de terre aux champignons, lard croustillant, et nappé d'un jus corsé

Fromage

Bouchée fromagère, une surprise du territoire soigneusement sélectionnée

Dessert

Mousse au chocolat noir, accompagnée d'un confit de poire au champagne, croustillant à la verveine du jardin parsemée de grué de cacao croquant.

Le 24 décembre 2024 de 19h15 à 20h
Réservation obligatoire
02 51 74 08 08

Menu adulte : 70 €
Menu enfant (5 - 12 ans) : 35 €
Accord mets et vins : 30 €

Le Trèfle – Casino de Pornic

Pornic

Amuse-bouches

Entrées *au choix*

Croustillant de foie gras de canard aux pommes et truffes
Rosace de saumon Gravlax crème d'herbes

Plats *au choix*

Mini rôtis de chapon, marrons, mini poire au vin, fondant de pommes de terre à la truffe
Omble chevalier, croustillant d'asperge verte, duo de carottes

Fromages

Assiette de fromages

Dessert *au choix*

Bûche traditionnelle aux marrons
Bûche fruit de la passion, noix de coco

Le 24 décembre 2024
De 19h à 21h
Menu : 48 €

Réservation obligatoire
02 40 82 26 87





Le Grand Large

La Bernerie-en-Retz

Entrées

Foie gras & confit de poires

ou

Fricassée de Saint-Jacques & coulis de homard

Plats

Poularde fermière aux girolles & marrons

ou

Filet de bar sauce vierge truffée & crémeux de pommes de terre

Fromages

Sélection de fromages

Dessert

Bûche exotique à la fleur de sureau

Le 25 décembre 2024 midi
De 12h à 15h
Menu : 67 €

Réservation obligatoire
02 51 18 42 59
Un acompte de 30% sera demandé à la réservation.

La Maison de l'Eclusier

Les Moutiers-en-Retz

Entrées au choix

Assiette Terre et Mer : saumon fumé maison, magret fumé, foie gras maison

Coquilles Saint-Jacques à la nantaise

Assiette de fruits de mer : demi-araignée, huîtres, crevettes

Plats au choix

Agneau de 7 heures

Duo d'anguilles et grenouilles

Pavé de poire de bœuf, sauce aux cèpes

Dos de cabillaud au beurre blanc

Desserts au choix

Camembert rôti

Tarte fine aux pommes, boule de glace vanille

Bûche glacée des Délices de l'Air Marin

Le 25 décembre 2024 midi
de 12h à 14h

Menu : 42.50 €
Réservation obligatoire
02 40 21 10 27





Le Trèfle – Casino de Pornic

Pornic

Amuse-bouches

Entrées au choix

Croustillant de foie gras de canard aux pommes et truffes
Rosace de saumon gravlax crème d'herbes

Plats au choix

Mini rôtis de chapon, marrons, mini poire au vin, fondant de pommes de terre à la truffe
Omble chevalier, croustillant d'asperge verte, duo de carottes

Fromages

Assiette de fromages

Desserts au choix

Bûche de Noël glacée vanille framboise
Gratin de chiboust acidulé aux fraises des bois

Le 25 décembre 2024 midi
De 12h à 14h

Menu : 48 €
Réservation obligatoire
02 40 82 26 87

La Villa Noë

Pornic

Entrées au choix

Foie gras de canard mi-cuit, pain d'épices et confit d'agrumes
Tartare de poulpe et bar, fruits exotiques, huile de sésame toasté

Plats au choix

Suprême de chapon confit à basse température, feuille à feuille de pommes de terre, sauce
poulette aux morilles

Coquilles Saint-Jacques juste saisies, crevettes rouges sauvages croustillantes, mousseline
de patates douces, sauce champagne à la vanille

Dessert

Bûche de Noël chocolat-caramel

Menu sur place : 46 €
Réservation obligatoire
02 40 82 34 56

Menu sur place : 46 €
Réservation obligatoire
02 40 82 34 56





L'Océanic

La Bernerie-en-Retz - À emporter

Entrées au choix

Assiette "Terre et Mer" : Foie gras, confit d'oignon, pain aux fruits et saumon fumé, crème fouettée citron

Aumônière de Saint Jacques crème safranée

Poisson

Filet de bar sauce fenouil, flan de légumes

Viande

Fondant de volaille farci aux cèpes sauce cognac, gratin dauphinois, marrons

Desserts au choix

Sablé crémeux gianduja (chocolat)

Sablé vanille caramel pécan

Le 24 décembre 2024
De 10h30 à 14h30

Menu adulte à emporter : 44.50 €
Réservation obligatoire
02 40 82 70 52

L'Océanic

La Bernerie-en-Retz - À emporter

Entrées

Saumon fumé
Foie gras

Plat

Suprême de volaille forestière, gratin dauphinois

Desserts *au choix*

Sablé crémeux gianduja (chocolat)
Sablé vanille caramel pécan

Le 24 décembre 2024
De 10h30 à 14h30

Menu adulte à emporter : 22.50 €
Réservation obligatoire
02 40 82 70 52





Au Retour du Marché

La Plaine-sur-Mer - À emporter

Entrées au choix

Foie gras maison au cognac cuit au torchon (canard français) : 200 gr

ou

Saumon Bömlo fumé maison : 200 gr

Plats au choix

(2 ou 4 personnes)

Filet mignon de cerf sauce civet, légumes oubliés et marrons

ou

Chaudrée de Saint-Jacques et homard européen, crème de haddock et petits légumes

Desserts au choix

(2 ou 4 personnes)

Bûche chocolat, caramel et cacahuètes

ou

Bûche mandarine, vanille et noisettes

Le 24 décembre 2024
de 9h30 à 11h30

Réservation obligatoire avant le 17/12
02 51 18 24 79

*Acompte demandé en chèque ou espèces de la moitié
du montant de la commande.*

Menu à emporter

Entrée : 23 à 30 €

Plat : 45 à 80 €

Dessert : 15 à 25 €

Le Laumas

Pornic - À emporter

Entrées au choix

Terrine de foie gras et pain d'épice, chutney de mangue
Mousseline de poisson blanc sur son sablé d'aneth, saumon mariné

Plats au choix

Suprême de pintade farci aux champignons sauvages, sauce au foie gras
Poisson noble et son crumble aux agrumes, sauce à l'orange

Accompagnement

Poêlée de légumes de saison et palets de pommes de terre fondants

Fromage

Croquette panée de Brie de Meaux aux pommes

Desserts au choix

Crèmeux de spéculoos et poire pochée à la fève de Tonka dans sa coque en chocolat
Bûche au fruit de la passion et sa crème de citron vert, sablé breton à la noix de coco.

Le 24 décembre 2024
Menu à emporter : 38 €

Réservation obligatoire avant le 20 décembre
02 40 21 36 73
Acompte demandé en chèque ou espèces de la
moitié du montant de la commande.





La Villa Noël

Pornic - À emporter

Entrées au choix

Foie gras de canard mi-cuit, pain d'épices et confit d'agrumes
Tartare de poulpe et bar, fruits exotiques, huile de sésame toastée

Plats au choix

Suprême de chapon confit à basse température, feuille à feuille de pommes de terre, sauce
poulette aux morilles

Coquilles Saint-Jacques juste saisies, crevettes rouges sauvages croustillantes, mousseline
de patates douces, sauce champagne à la vanille

Dessert

Bûche de Noël chocolat / caramel

Le 24 décembre 2024 de 11h à 15h30
Menu à emporter : 36 €

Réservation obligatoire avant le 18/12 à 12h
02 40 82 34 56

Le Grand Large

La Bernerie-en-Retz - À emporter

Entrées au choix

Foie gras & confit de poires
Fricassée de Saint-Jacques & coulis de homard

Plats au choix

Poularde fermière aux girolles & marrons
Filet de bar sauce vierge truffée & crémeux de pommes de terre

Fromages

Sélection de fromages

Dessert

Bûche exotique à la fleur de sureau

Le 25 décembre 2024 midi
de 12h à 15h
Menu à emporter : 62 €

Réservation obligatoire avant le 18/12
02 51 18 42 59
Un acompte de 30% sera demandé à la
réservation.





Auberge du Pays de Retz

Port-Saint-Père - À emporter

Apéritif

Coupe Prestige de Noël
accompagnée de ses mises en bouche

Entrée au choix

Foie gras de canard mi-cuit aux épices de Noël
Chutney exotique et pain d'épices

Plats au choix

Darne de bar rôti, sauce champagne et agrumes, risotto crémeux au citron confit et une poêlée de légumes verts de saison
Filet de bœuf en croûte, jus corsé au vin rouge, pommes de terres fondantes et carottes glacées au miel

Fromages

Assortiment de fromages français affinés
Confiture d'oignon rouge et sélection de pain aux noix et aux fruits rouges

Dessert

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat, crème anglaise au Get27

Le 25 décembre 2024 midi
de 12h à 13h
Menu à emporter : 69 €

Réservation obligatoire
02 40 04 84 84

Le Garde Manger

Saint-Michel-Chef-Chef - À emporter

Entrées

Crème de butternut aux amandes grillées
Pain de saumon, sauce crème ciboulette

Plat

Curry de crevettes au lait de coco, sauté de légumes, riz basmati
(option possible : émincé de poulet ou végétarienne)

Dessert

Biscuit moelleux pécan, ganache montée vanille et praliné

Du vendredi 20 décembre 2024 au samedi 18 janvier 2025

Menu à emporter : 24 €

Réservation obligatoire 72h à l'avance : 06 68 71 56 49





Les Bidouilles de Mémé

Traiteur

Villeneuve-en-Retz - À emporter

Entrée

Terrine de saumon aux légumes

Plat

Cuisse de poulet au miel épicé, chutney au gingembre et riz parfumé

Dessert *au choix*

Entremet tout chocolat

Entremet croustillant praliné

Du 15 décembre 2024 au 15 janvier 2025
Menu à emporter : 22 €
07 60 85 18 06

Réservation obligatoire
au minimum 4 jours avant
Possibilité d'alternatives
végétariennes ou véganes

Le Coffret de nos Merveilles

**Un projet innovant,
collaboratif
et ultra local !**

**À tous les gourmands fiers de notre destination,
à tous les curieux qui veulent (re)découvrir
ses produits locaux...**

35 € TTC

Précommandez votre coffret !



À partir du 10 décembre, en édition limitée

En vente dans nos 7 offices de tourisme

Saint-Michel-Chef-Chef

La Plaine-sur-Mer

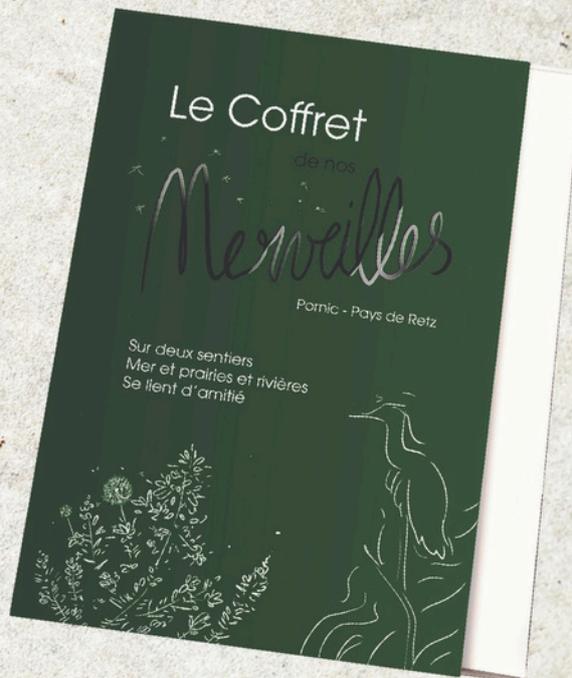
Préfailles

Pornic

La Bernerie-en-Retz

Les Moutiers-en-Retz

Villeneuve-en-Retz



Office de tourisme intercommunal Destination Pornic

info@pornic.com • +33 (0)2 40 82 04 40  

Destination
Pornic
A couper le souffle

#destinationpornic



©Jérémy JEHANIN

L'agenda en temps réel !

Retrouvez tous les rendez-vous à ne pas manquer
sur notre site www.pornic.com



OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DE PORNIC

Place de la Gare - BP 1119 - 44211 PORNIC cedex

Tél : +33 (0)2 40 82 04 40

www.pornic.com - info@pornic.com

Restons connectés !



@destinationpornic #destinationpornic

Destination
P**o**rnic



À couper le souffle