

VOTRE ÉVÈNEMENT

Domaine de Port aux Rocs



SOMMAIRE

L'histoire du Domaine	2
Notre établissement Touristique	2
Nos salles	3
Salle Queen Mary 2	3
Salle Bretagne	3
Salle Cristal	4
Salle Oasis	4
Tarifs - Location d'une salle	5
Tarifs - Chambres	6
Cocktail Déjeunatoire	7
Buffet Froid	8
Carte Banquet & Réception	9
Carte Apéritifs & Vin d'Honneur	12
Carte du Bar	15

Brochure



VOTRE ÉVÈNEMENT AU DOMAINE

Domaine de Port aux Rocs

02 40 11 44 44

commerciale@portauxrocs.eu

<https://www.domaine-portauxrocs.eu/>

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



L'histoire du Domaine

Dans les temps anciens, les Ibères débarquent, la nuit, dans une anse sauvage et déserte, à la pointe de la presqu'île du Croisic. Les habitants baptisent le lieu "Port Torros", le port du peuple aux taureaux. Quelques siècles plus tard, ce site stratégique se francise et prend le nom de Port aux Rocs.

Vers 1924, la famille LATOUR, originaire du Croisic achète la lande de Port aux Rocs et y érige une magnifique demeure appelée "Château".

En 1948, sous l'égide de la caisse de Mutualité Agricole de la Sarthe, le Domaine devient une maison de l'enfance à caractère sanitaire et sociale. Puis en 1950, une **maison familiale de Vacances**. Fin des années 1980, la Caisse de Mutualité Sociale de la Sarthe constitue une société civile immobilière. La SCI loue l'ensemble à l'association de gestion de Port aux Rocs.



Notre Etablissement Touristique

Idéalement situé **face à l'océan** à la Presqu'île du Croisic, le Domaine de Port aux Rocs vous accueille dans un lieu exceptionnel proche de la Baule, Guérande et Nantes offrant : **65 chambres d'hôtel** (dont 28 accessibles aux personnes à mobilité réduite) et **30 gîtes** équipées de TV, douche et sanitaires privés. Les chambres sont situées en rez-de-jardin, certaines bénéficient d'un balcon ou d'une terrasse avec **aperçu mer** ou jardin.

C'est aussi **7 salles** de réunions soit plus de 1 000 m² (jusqu'à 250 personnes), **restaurant, bar** avec terrasses et **piscine**.

Profitez du savoir-faire d'une équipe dédiée, pour l'organisation de votre **séjour**, pour vos **Séminaires, Événementiels, Groupes, Événement Familiaux, ...**

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



NOS SALLES

Salle Queen Mary 2

"Idéale pour une soirée spectacle ou un banquet de mariage"

Salle Bretagne

"Salle totalement rénovée avec un accès direct à une terrasse vue mer"



Nos salles bénéficient de la lumière du jour

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



Nos salles bénéficient de la lumière du jour

Salle Cristal

*"Idéale pour une réunion en famille
avec un accès direct à une terrasse"*



Salle OASIS

*"Cadre exceptionnel pour un cocktail
avec une terrasse panoramique vue sur
l'océan"*



VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



Location d'une Salle (Hors Repas) :

Locations	Caractéristiques	De 12h à 18h	De 18h à 1h
Salle Queen Mary 2	306 m ² 180 personnes Table ronde (10-12 personnes)	850,00 €	1 700,00 €
Salle Bretagne	148 m ² 80 personnes Table ronde (10-12 personnes)	625,00 €	1 100,00 €
Salle Cristal	52 m ² 40 personnes Table ronde (10-12 personnes)	400,00 €	600,00 €
Salle Oasis	52 m ² 65 personnes Intérieur & extérieur Cocktail	150 € /heure	
Soirée Spectacle		Sur Devis	Sur Devis
Soirée Dansante (DJ) ou Karaoké	21H - 02H	Sur Devis	Sur Devis

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



Tarifs Chambres 2023 - Nuit Seule

TARIFS CHAMBRE CLUB

Arrivée 17h00 Départ 10h00	Moyenne Saison (04/02 au 29/04) (23/09 au 11/11)	Saison (29/04 au 23/09)
Single	83,00 €	94,00 €
Twin	97,00 €	101,00 €
Duplex	111,00 €	143,00 €

TARIFS CHAMBRE STANDARD

Arrivée 17h00 Départ 10h00	Moyenne Saison (04/02 au 29/04) (23/09 au 11/11)	Saison (29/04 au 23/09)
Single	75,00 €	83,00 €
Twin	86,00 €	97,00 €

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

33.00 € par personne vins non compris



- Pain surprise (3 parts/pers)
- Huitres (4/pers)
- Involtini (5/pers)
- Acras de morue (sauce cocktail et ail ciboulette)
- Assortiment verrines (Gravlax aux petits légumes/ Tartare avocat crabe)
- Wrap crudités
- Plateau club sandwich (Jambon cru & crème de tomate confite)
- Tortilla aux légumes
- Rillettes de poulets et légumes marinés
- Légumes croquants (1 assiette/10 pers)

Coté Salé

Coté Sucré

- Sablé breton à la fraise (en fonction de la saison)
- Crémeux chocolat caramel
- Pana cota passion & fruit rouge



Boisson chaude

- Café en libre service



VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



BUFFET FROID

33,00 € par personne
(vins non compris)

Coté Terre

- Rillettes de volaille maison
- Sélection de charcuterie fine (Langouille briéronne, jambon de pays, andouille de Guéméné)
- Pièce de Bœuf rôtie au Sel de Guérande (environ 90 g par personne)

Coté Mer

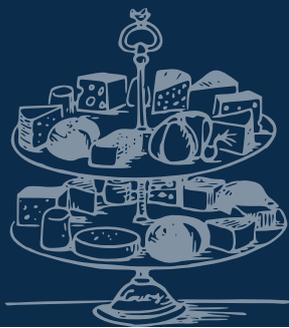
- Gravlax de saumon et roquette
- Rilette de poissons bleus
- Assortiment de crevettes (100 g) et bulots (60 g)

Coté Végétarien

- Salade de tomates et échalotes
- Wrap de carottes et concombres
- Salade gourmande endives et betteraves Foggia (vinaigrette, huile balsamique, sauce fromage blanc ciboulette)

Coté Fromager

- Plateau du fromager (3 sortes)
- Salade de saison et éclats de noix



Coté Gourmands

- Espuma framboise-pistache
- Salade de fruits frais
- Crémeux caramel-chocolat

Café Libre Service

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



CARTE BANQUET & RECEPTION

ENTRÉES

Un petit air iodé

Raviole végétales de poissons et vinaigrette agrumes 4,00 €

Cassolette de fruits de mer 5,40 €

Tartare avocat, crabe et coulis de poivron 5,50 €

Crumble de noix de saint jacques et julienne de légumes 14,00 €

Côté terroir

Mille feuille d'andouille et pomme à la Meldoise 4,00 €

Foie gras de canard mi-cuit maison et sa compotée poire aux d'épices 10,50 €

POISSONS

A l'abordage !

Dos de lieu noir breton et bisque de langoustine 8,20 €
Et choux fleur en deux façons (écrasé et gremolata)

Cabillaud en croûte d'herbes et crème de tomate confite 14,10 €
Floralie de légumes de saison

Dorade royale aux épices douces 14,80 €
Moelleux patate douce et tomates grappes rôties

Filet de bar à la fleur de sel 14,80 €
Et son émincé de fenouil et tomates cerise au thym



VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



VIANDES

Côté terre

Mignon au cidre Breton 9,80 €

Et ses garnitures printanières (grenailles, tonnelet de courgette, pomme rôtie)

Filet de canard au choucroute 11,60 €

Et ses garnitures printanières (grenailles, tonnelet de courgette, croustillant de champignons)

Suprême de pintade et crème d'artichaud 15,00 €

Et les petits légumes du moment (grenailles, tonnelet de courgette, aubergine mozzarella gratinée)

Grenadin de veau aux pleurotes de saint Gildas des bois 16,50 €

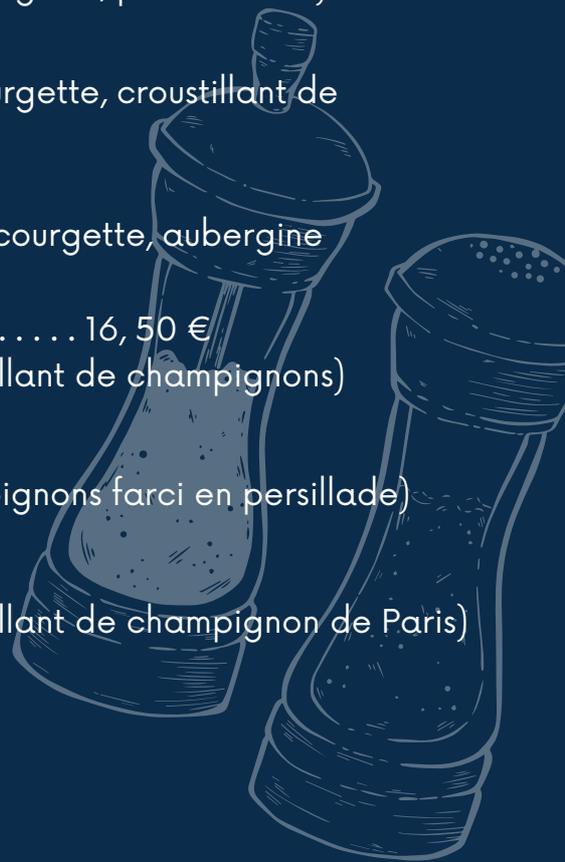
Et sa garniture (grenailles, tonnelet de courgette, croustillant de champignons)

Pavé de selle d'agneau rôti au romarin 18,50 €

Et sa garniture (grenailles, tonnelet de courgette, champignons farci en persillade)

Filet de Bœuf au poivre de Seychouan 20,60 €

Et sa garniture (grenailles, tonnelet de courgette, croustillant de champignon de Paris)



Une petite pause ?

Trou Breton 3,50 €

Sorbet pomme fine Bretagne



Trou des îles 3,50 €

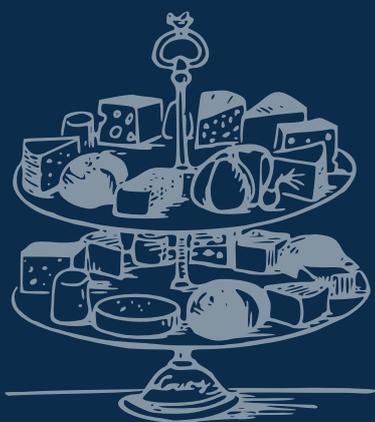
Glace vanille et rhum brun

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



Côté fromager



L'assiette du fromager 4,00 €

Et sa salade verte

Croustillant de chèvre au miel et éclats de pistache 5,00 €

Et son mesclun de salade

Assiettes 3 fromages affinés AOC 6,00 €

Et son mesclun aux éclats de noix

Curé Nantais toasté au miel 5,20 €

Et sa roquette

DESSERTS

Les douceurs du pâtissier

Paris le Croisic 6,00 €

Miroir framboise et citron vert 5,60 €

Fraisier maison et son coulis de fruit rouge 6,50 €

Macaron aux deux chocolats 7,50 €

Trio de dessert au choix 7,50 €

Cannelé caramel, macaron chocolat, fraisier, sablé
chocolat caramel, moelleux chocolat, tarte tatin,
Brownie, parfait glacé fruit de la passion, pana cota

Charlotte maison entre fraise, chocolat blanc
et fèves de tonka 8,20 € (selon saison)

Charlotte maison entre Poire et caramel 8,20 €
(selon saison)

Côté digestif

Café libre service 0,80 €

Café expresso 1,30 €

Thé / Infusions 2,00 €

Cognac/Armagnac/Fine

Bretagne/Calvados . . . 2,00 €

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



CARTE APÉRITIFS & VIN D'HONNEUR

Mojito 7,50 € / 25 cl

Rhum blanc, sucre, citron vert, menthe, Plancoët fine bulle bouteille

La Sangria maison 5,00 € / 25 cl

Vin rouge sélectionné, Porto, citrons, oranges, pommes, cannelle

La Sangria blanche maison 5,00 € / 25 cl

Vin blanc sélectionné, Grand Marnier, citrons, oranges, pommes, cannelle

Le Punch du Domaine 5,00 € / 25 cl

Rhum blanc, sucre, jus de fruits, cannelle, vanille, oranges, citrons

Le Kir breton ou tradition 2,50 € / 10 cl

Breton : Cassis, mûre ou framboise, cidre brut
Tradition : Cassis, mûre, framboise / muscadet

Kir Pétillant 3,50 € / 10 cl

Méthode traditionnelle et Crème de cassis

Champagne brut 7,00 € la flûte

Kir Royal 7,50 € / 10 cl

Champagne et Crème de cassis

Apéritifs de marque, la bouteille - Ricard,
Pastis, Suze, Porto, sélection de Whisky,
digestifs à partir de 30,00 €

APÉRITIF

de bienvenue

POUR ACCOMPAGNER

votre apéritif

Feuilletes (emmental, paprika, pavot)
3 pcs / pers 1,50 €

Mini-involtini au fromage de chèvre et speck
5 pcs / pers 3,00 €

Légumes croquants et sauces 2,50 € / pers

Assortiment de mini-croustades
3 pcs / pers 3,50 €

Assortiment Tempura (50 g) et accras
3 pcs / pers 4,20 €

Assortiments de Rillettes (poissons bleus et saumon) 4,00 €

Huitres 2 / pers 5,00 €

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



BUFFET FAÇON TRAITEUR

Coté Salé

Pain surprise campagnard portion individuelle de 2 pièces 3, 00 €

5 recettes : beurre citronné-aneth-saumon fumé, fromage frais-pesto vert, mousse de canard-cèpes, beurre-jambon cru, fromage-tomates séchées.

Pain surprise tradition portion individuelle de 2 pièces 3, 60 €

5 variétés au pain de campagne : thon-olives noires, jambon Serrano-figue, délice de saumon fumé-ciboulette, fromage de chèvre-abricot, miel, préparation à base de tomate séchée.

Canapés "traiteur" tradition portion individuelle de 2 pièces 2, 80 €

Crème de camembert fondu-épices, préparation de saumon-pavot, Serrano-beurre, fromage ail et fines herbes, mousse de canard au porto-épices, préparation de courgettes-fromage blanc-persil, duo fromage blanc et poivrons.

Canapés "plateau canapés" salés 2 pièces 3, 20 €

Rosace crème citron-saumon fumé et aneth-pain de mie noir, noix de jambon sur beurre de roquette-pain de mie campagne, blinis délice de saumon à l'estragon-décor de fève et graines de pavot, 1 mini cake aux olives délice de poivrons rouges et décor olive noire, canapés bloc de foie gras de canard - pommes. de pommes caramélisées aux graines de sésame-pain de mie aux épices.

Canapés "traiteur" découverte portion individuelle de 2 pièces 3.60 €

Millefeuille saumon-asperge-parmesan, cake encre de seiche-vitelotte-noix de Saint-Jacques, bûchette ricotta-poivron-framboise, cheese-cake chèvre-miel-romarin-abricot, finger comté mascarpone goût truffe, cake légume vert-fève-pois gourmand, mont-blanc foie gras-chocolat griotte, bouchée radis-betterave-raifort, duo pomme-foie gras façon tatin.

VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



BUFFET FAÇON TRAITEUR

Coté Sucré

**Mignardises assorties portion individuelle
de 2 pièces 2,90 €**

Tartelette citron, mini-flan griotte, carré praliné, éclair café, éclair chocolat, mini-flan abricot, tartelette chocolat, carré pomme/abricot, chou praliné.

**Petits Macarons fruités portion individuelle
de 2 pièces 3,40 €**

6 variétés : façon calisson, fraise Marat des bois, figue, caramel, spéculoos, praliné.

**Plateau tout chocolat portion individuelle
de 2 pièces 3,50 €**

Assortiment de 6 pièces au chocolat : sphère chocolat, lingot chocolat praliné, moelleux chocolat caramel, coupelle chocolat noir-ganache chocolat au lait, carré chocolat caramel, Cheese cake au chocolat.

**Mini gourmandises sucrées portion individuelle
de 2 pièces 3,70 €**

Almondine citron, choux chocolat, carré chocolat et pistache, almondine fruits rouges.



VOTRE ÉVÈNEMENT À LA CARTE

Domaine de Port aux Rocs



APERITIF

	CL	€
Bouteille de cidre (kérissac brut ou doux)	75	10,50 €
Martini Blanc / Rouge	100	50,00 €
Porto Rouge / Blanc Tres Arcos	75	50,00 €
Ricard	100	90,00 €
Pastis 51 L	100	90,00 €
Whisky (White Mackay)	70	90,00 €

VIN AU BIB

	L	€
BLANC		
Muscadet sèvre & maine sur lie	10	65,00 €
ROSE		
Gamay lebas	10	55,00 €
ROUGE		
Merlot les terrasses	10	70,00 €

DIGESTIFS

	CL	€
Get 27 L	100	50,00 €
Get 31 L	100	50,00 €
Menthe Pastille L	100	50,00 €
Cognac Camus vs Elégance 40°	70	90,00 €
Armagnac Marquestau VSOP 40°	70	90,00 €
Calvados ClosVille 40°	70	90,00 €

CHAMPAGNE / CREMANT

	CL	€
La Bouteille Méthode Trad (lebas)	75	17,00 €
La Bouteille de Champagne Marquis de Ravaux	75	39,00 €
La Bouteille de Champagne JOSEPH PERRIER	75	55,00 €

CARTE DU BAR

Evènements & Soirées

NOS COCKTAILS

	CL	€
Jus de raisin pétillant Lebas	75	10,00 €
Ti'Punch	5	4,50 €
Whisky Coca, Gin Tonic, Vodka Orange	20	6,00 €
Mojito	25	7,50 €
Punch, Sangria blanche & rouge	20	5,00 €

BIERES avec Pression Mobile

	L	€
Bières Warsteiner	30	250,00 €
Bières artisanales DPR Blonde	20	220,00 €
Bières artisanales DPR Ambrée	20	230,00 €

BOISSONS CHAUDES

	€
Café Perco (fond de salle)	1,50 €
Thé & Infusions (libre service)	1,20 €

SOFTS

	CL	€
Jus d'orange, pomme et ananas	100	4,50 €
Limonade l'abeille de Cholet	100	3,50 €
Coca cola	100	4,50 €
Coca cola zéro	100	4,50 €
Orangina	100	4,50 €
Plancoët Plate	100	3,00 €
Plancoët Fine Bulle	100	3,30 €