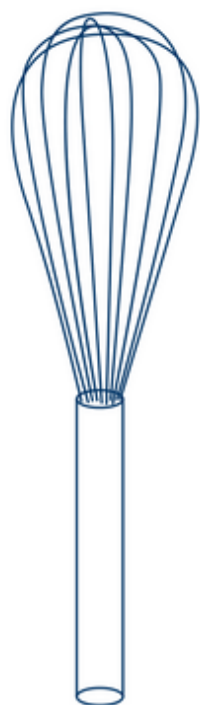


2018



## PROPOSITIONS MENUS GROUPES

Composez votre menu pour l'ensemble de votre groupe en fonction de vos goûts et de votre budget...

### *Apéritifs*

Les apéritifs sont servis à discrétion

Kir Breton ou Cidria 8.00 €  
Cocktail maison + 1,25 € avec Pétillant  
2 canapés par personne + gâteaux salés

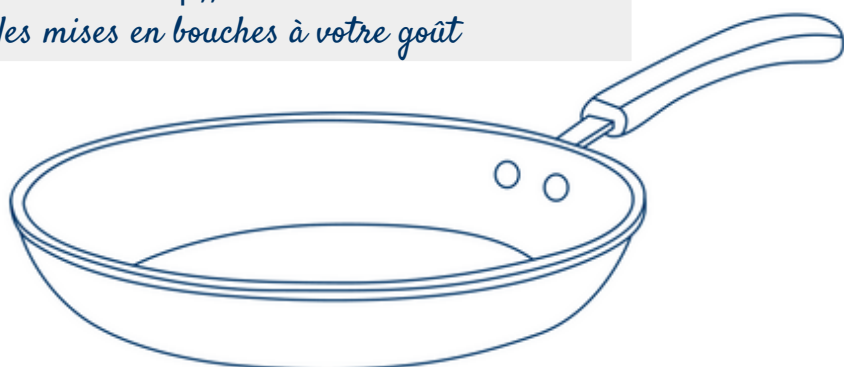
Kir Breton ou Cidria 13.15 €  
Cocktail maison + 1,25 € avec Pétillant  
2 canapés par personne panier de légumes crus + gâteaux salés

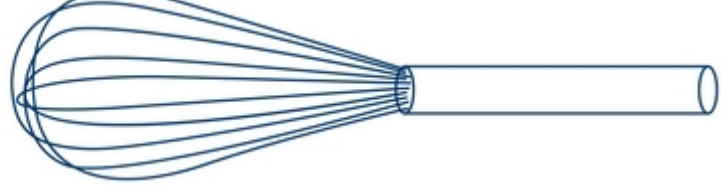
Kir Breton ou Cidria 17.50 €  
Cocktail maison + 1,25 € avec Pétillant  
5 canapés par personne panier de légumes crus + gâteaux salés

### *Exemples de mises en bouche*

Roulé de crêpe, pruneau bardé de lard, canapé à l'andouille et confiture d'oignons, crème de saumon sur blinis, dégustation de Kig Ha Farz, crème de chou-fleur,, toast de foie gras, crème brûlée de foie gras, verrine de saumon et fromage frais aux œufs de lump,, etc..

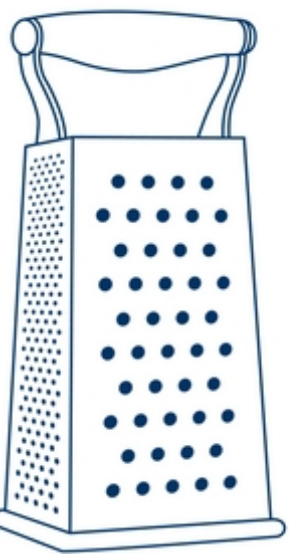
*Nous pouvons modifier les mises en bouches à votre goût*

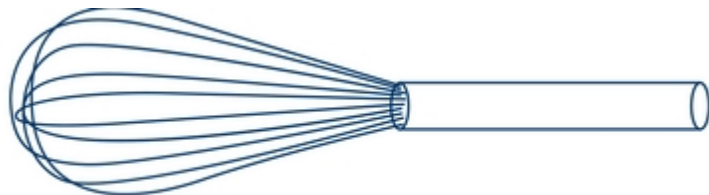
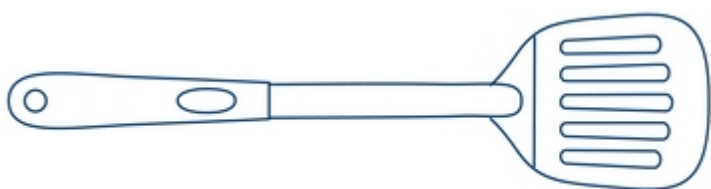




## *Les entrées froides*

Terrine de poisson aïoli et brocoli	5.60 €
Salade de magrets de canard Et ses copeaux de foie gras	8,50 €
Foie gras de canard Cuisiné maison et sa confiture d'oignons	14.90 €
Salade de saumon fumé Blinis de blé noir, crème à l'oignons	14.90 €
Plateau de fruits de mer Tourteau ou araignée, langoustines, huîtres, coquillages	20.00 €



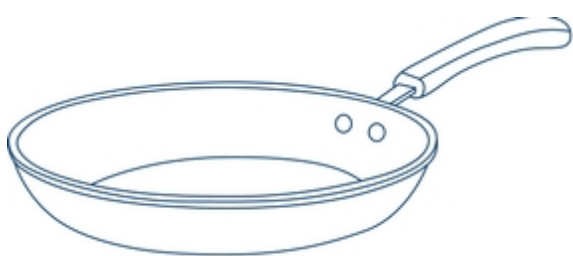


## *Les entrées chaudes*

Potage	4.60 €
Tarte maison aux légumes	4,95 €
La pomme de Jeanne Fromage de chèvre au cœur du fruit, bardé de lard, l'ensemble est servi tiède sur un lit de salade	7.00 €
Colin et sa terrine de légumes	7,00 €
Saumon et sa terrine de légumes	10,00 €
Duo de poissons et sa terrine de légumes Colin et saumon	11.00 €
Brochette de St Jacques au lard Avec son sablé de blé noir et ses légumes	17,00 €

Sauce au choix :  
*Sauce moutarde anisée*  
*Sauce crème d'ail*  
*Coulis de tomates au basilic*  
*Sirop de pommes*





## *Les viandes*



Jambon à l'os 9,00 €  
( à partir de 50 personnes)

Rôti de Porc 10,00 €

Suprême de volaille fermière 10,00 €

Bœuf mijoté 11,00 €

Confit de Canard 13,00 €

Rôti de Veau 14,00 €

Jarret au foin 15,00 €  
Et son lit de choux

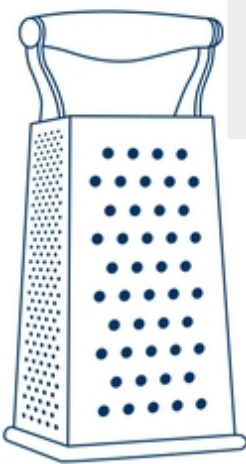
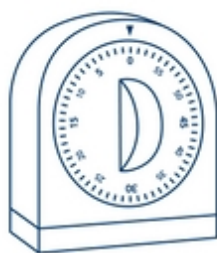
Confit d'Agneau 15,00 €  
Aux oignons de pays

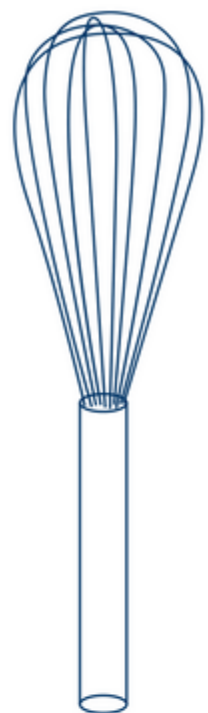
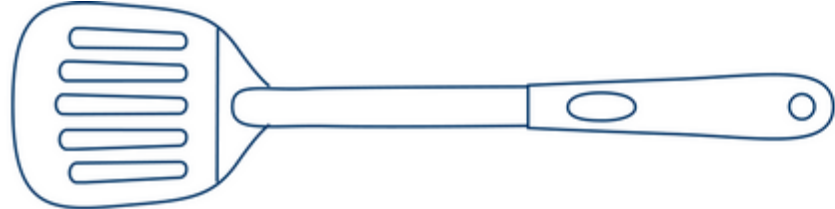
Magret de Canard 16,00 €  
En pastilla au foie gras

Tende de tranche 18,20 €  
Bœuf

Filet de Bœuf 22,00 €  
En pastilla au foie gras

Sauce au choix :  
*Foie gras, Rhubarbe ou Morilles*





## *Les fromages*

Salade et 2 Fromages  
Brie et Tomme 2,50 €

Salade, plateau de Fromages  
Brie, Tomme, Chèvre, Petit Breton, Roquefort 4,50 €



## *Les desserts*

Bavaroise 4,00 €

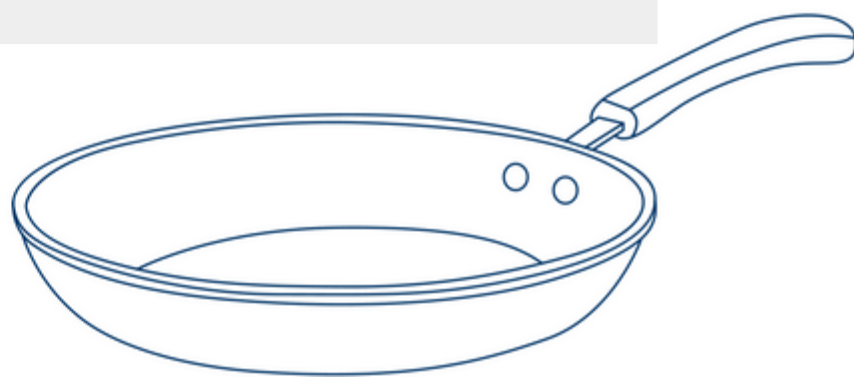
Crumble au pommes 4,00 €

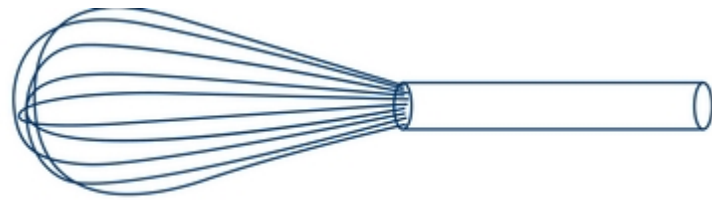
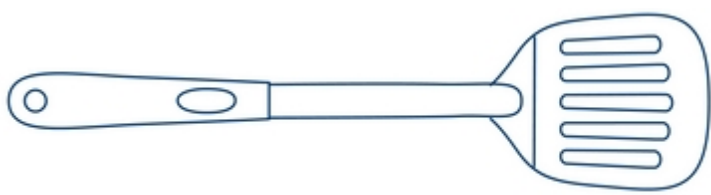
Gâteau au chocolat 5,00 €

Délice de Pen An Neac'h  
Et son caramel maison 5,00 €

Dessert du pâtissier  
Vacherin, mousse de fruits, royal chocolat, fraisier,  
framboisier, poirier, pêcher 7,00 €

*Nous pouvons aussi travailler avec des pâtissiers des environs  
pour des commandes spéciales.*





## *Les menus enfants*

Saucisse ou volaille à la crème

- + Frites
- + Glace
- + Boissons

.....

10 €

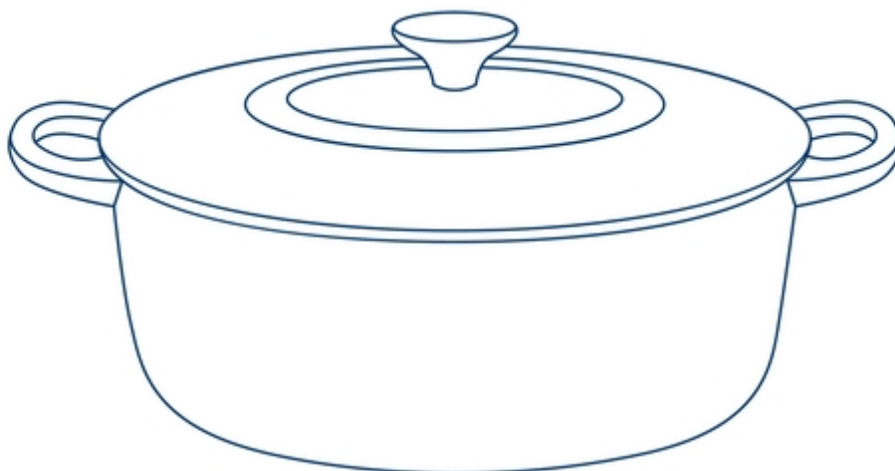
Charcuterie

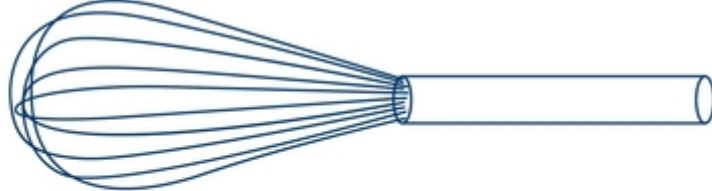
Saucisse ou volaille à la crème

- + Frites
- + Glace
- + Boissons

.....

14 €





## *Les boissons*

### *Forfaits boissons*

Nous vous proposons un choix parmi les forfaits suivants :

#### *Forfait avec apéritifs*

Kir, merlot, cidre, café 12,40 €

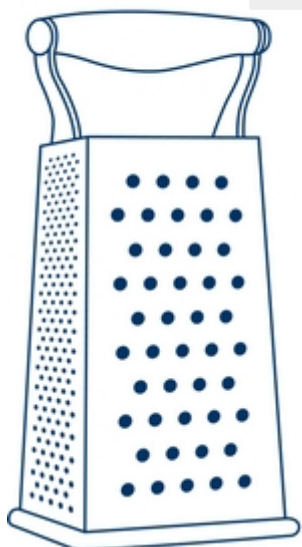
Kir, muscadet, merlot, café 13,85 €

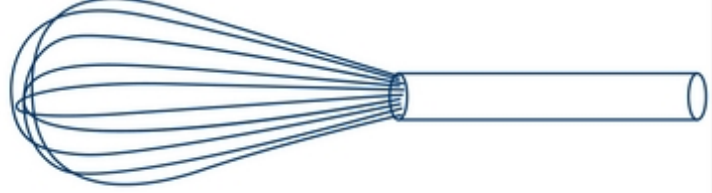
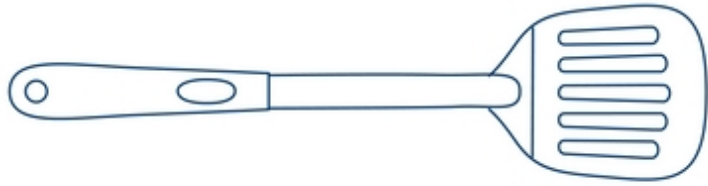


#### *Forfaits sans apéritif*

Merlot, cidre, café 10,00 €

Muscadet, merlot, café 11.80 €





# *Menu Kig Ha Farz*

La spécialité bretonne

30 €

---

Apéritif et sa grignotte

Soupe de légumes

Kig Ha Farz

Bavaroise, caramel au beurre salé

---

Boissons : cidre, merlot, café

