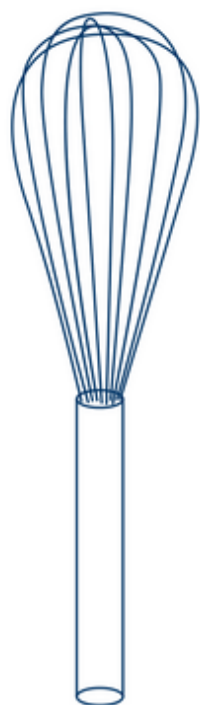


2018



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

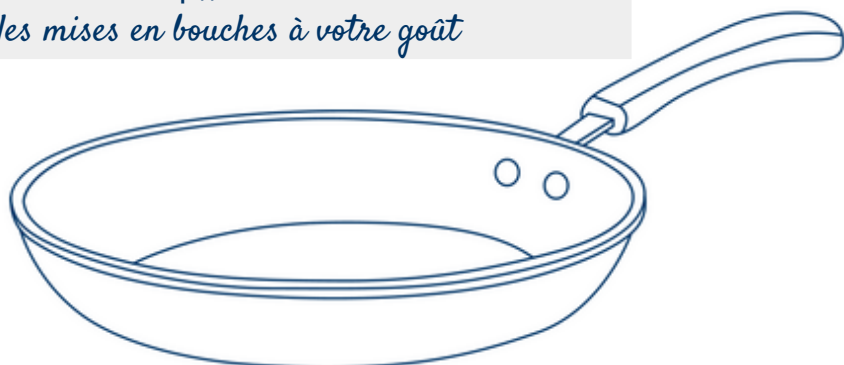
Kir Breton ou Cidria 13.15 €
Cocktail maison + 1,25 € avec Pétillant
2 canapés par personne panier de légumes crus + gâteaux salés

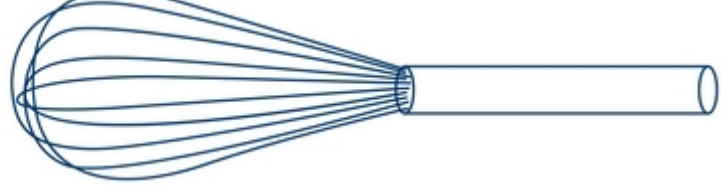
Kir Breton ou Cidria 17.50 €
Cocktail maison + 1,25 € avec Pétillant
5 canapés par personne panier de légumes crus + gâteaux salés

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..

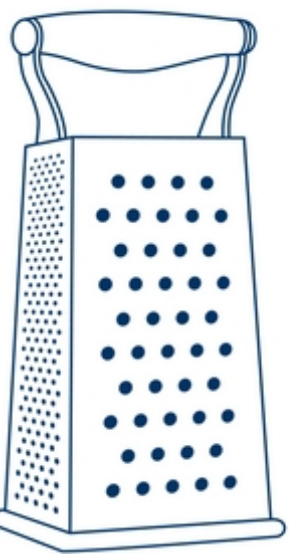
Nous pouvons modifier les mises en bouches à votre goût

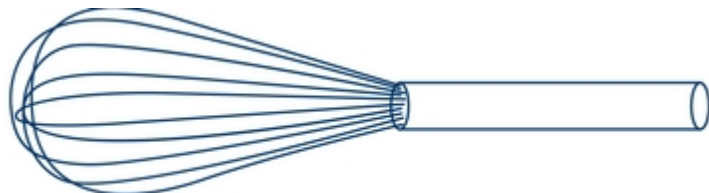
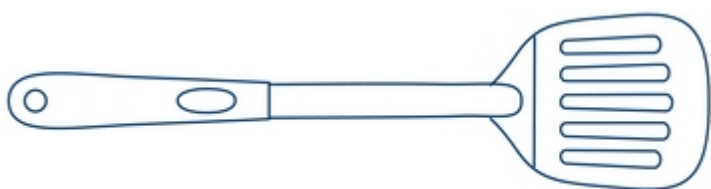




Les entrées froides

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 €



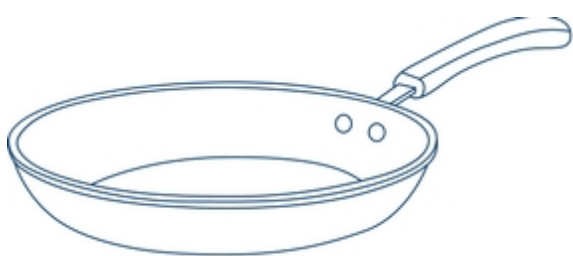


Les entrées chaudes

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
(à partir de 50 personnes)

9,00 €

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
Et son lit de choux

15,00 €

Confit d'Agneau
Aux oignons de pays

15,00 €

Magret de Canard
En pastilla au foie gras

16,00 €

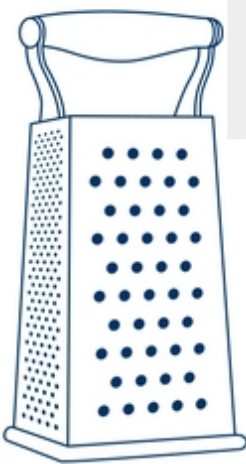
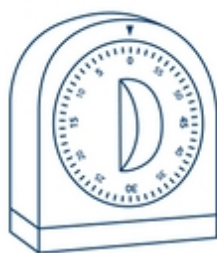
Tende de tranche
Bœuf

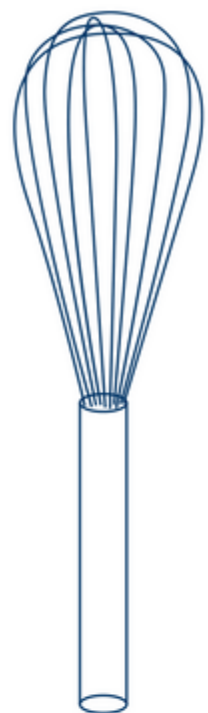
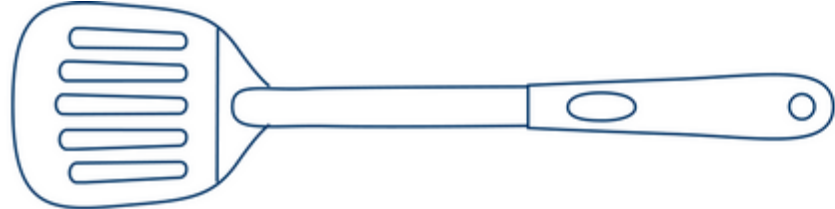
18,20 €

Filet de Bœuf
En pastilla au foie gras

22,00 €

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 €

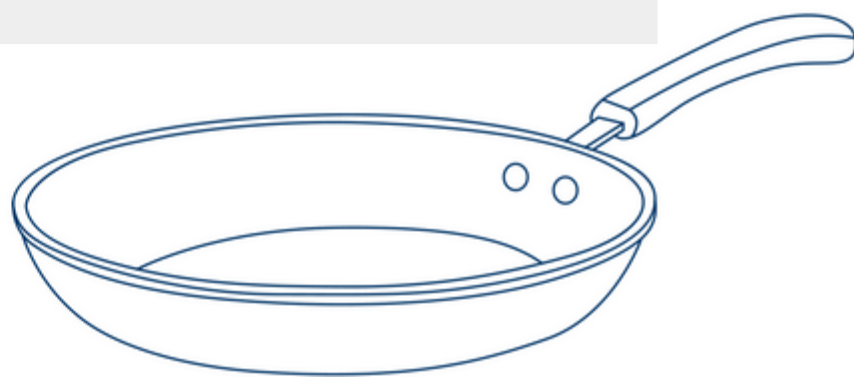
Crumble au pommes 4,00 €

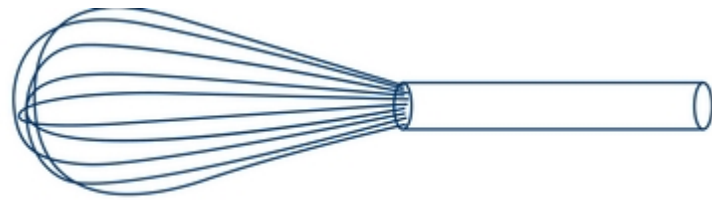
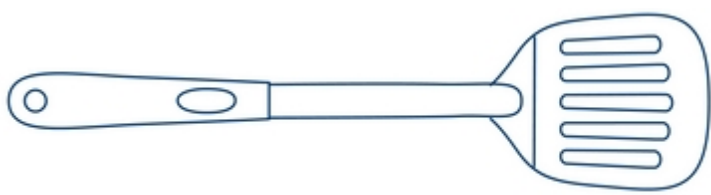
Gâteau au chocolat 5,00 €

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 €

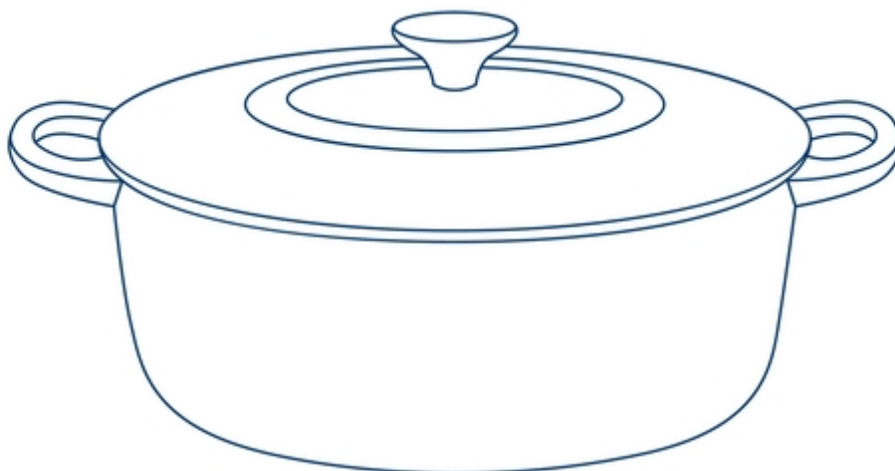
Charcuterie

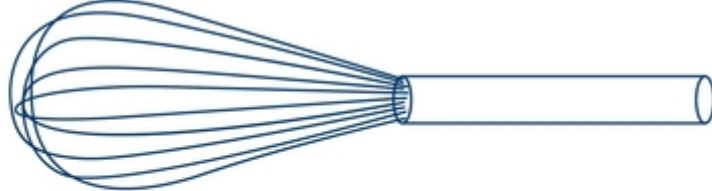
Saucisse ou volaille à la crème

- + 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 €

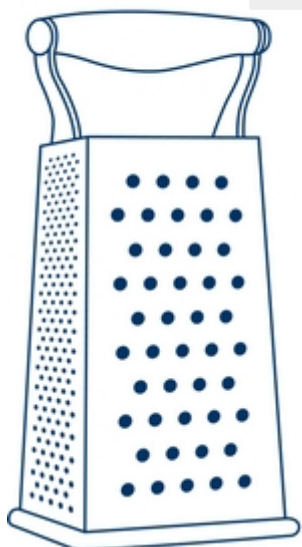
Kir, muscadet, merlot, café 13,85 €

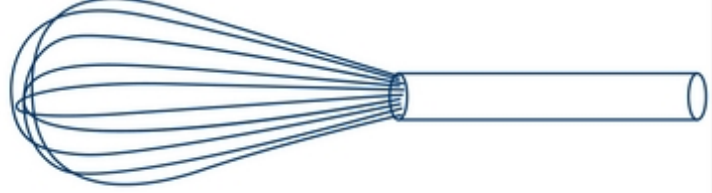
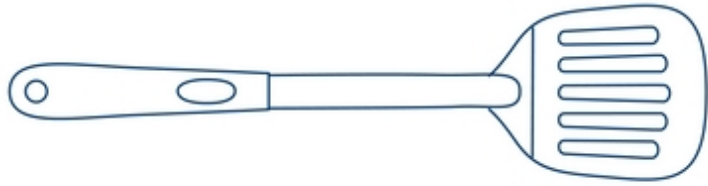


Forfaits sans apéritif

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

