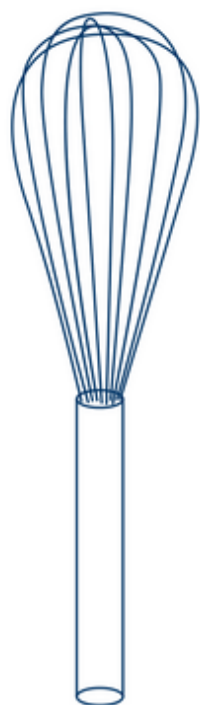


2018



## PROPOSITIONS MENUS MARIAGE

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

### *Apéritifs de Mariage*

Les apéritifs sont servis debout et à discrétion

#### **Kir Breton ou Cidria**

**9,10 €**

Cocktail maison + 1,2 € avec Pétillant

2 mises en bouche par personne + gâteaux salés

#### **Kir Breton ou Cidria**

**14,00 €**

Cocktail maison + 1,2 € avec Pétillant

3 mises en bouche par personne

+ panier de légumes crus et sauce

#### **Kir Breton ou Cidria**

**19,10 €**

Cocktail maison + 1,2 € avec Pétillant

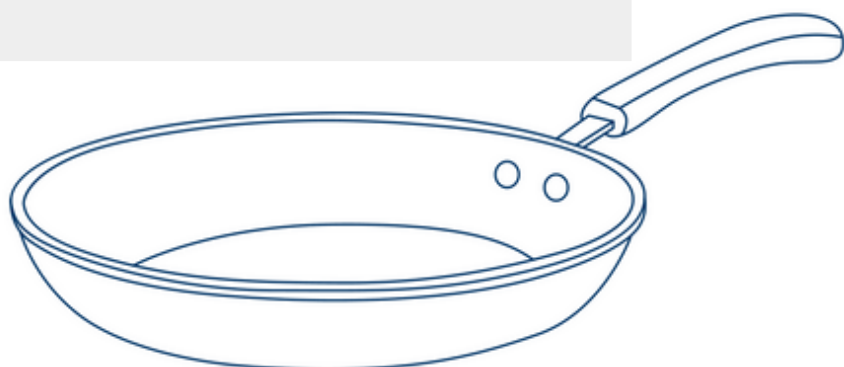
5 mises en bouche par personne

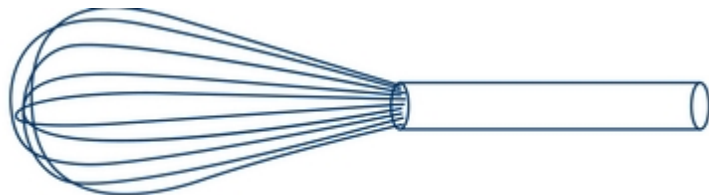
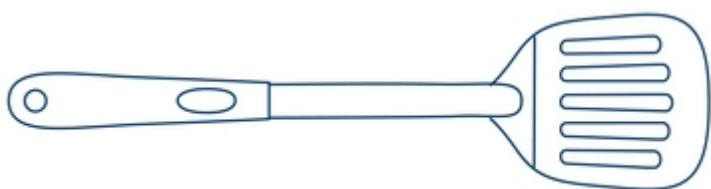
+ panier de légumes crus et sauce

#### *Exemple 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 chaudes*

Poissons frais en direct de la criée (le contenu de l'assiette pourra varier selon les arrivages du poisson).

**Poisson blanc** 15,00 €  
Avec son Matignon de légumes

**Saumon** 16,00 €  
Avec son Matignon de légumes et sa panure au Kasha

Sauce au choix :

*Moutarde anisée*

*Crème d'ail*

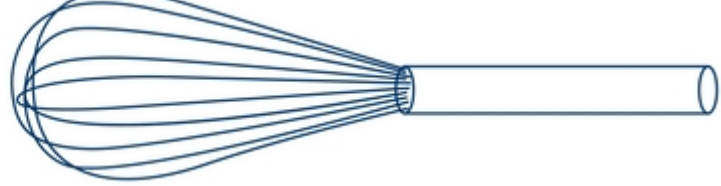
*Coulis de tomates au basilic*

*Bisque de langoustines*

**Cassolette marine** 20,00 €  
Saumon, lotte, langoustine à la bisque de langoustines

**Brochette de 3 noix de St Jacques au lard** 23,50 €  
Au sirop de pomme, sablé de blé noir en triskell et fondue d'échalotes





## *Les entrées froides*

### **Assiette Terre & Mer**

Médailon de saumon fumé, artichauts de Bretagne, crevettes, jambon de pays et croustillant de blé noir

14,50 €

### **Assiette périgourdine**

Magrets de canard fumés, une tranche de foie gras, salade et fruits secs

15,50 €

### **Duo de foie gras de canard cuisiné maison**

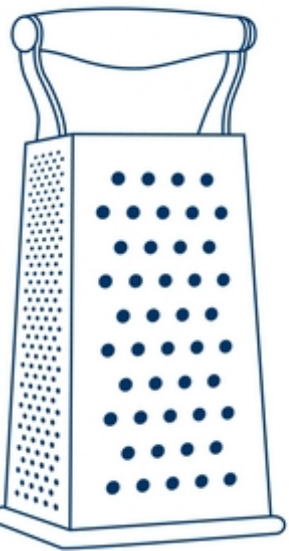
Brioche, Chutney de figues et pommes ou confiture d'oignons

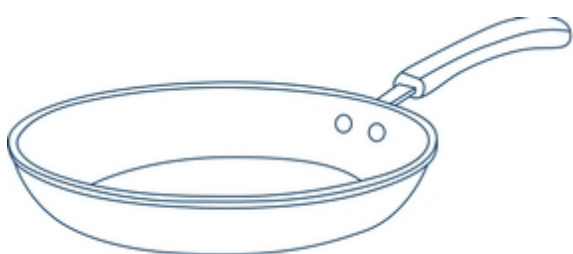
16,90 €

### **Plateau de fruits de mer**

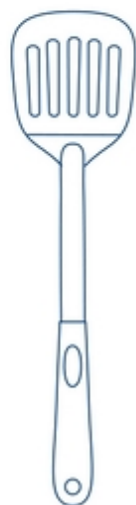
Crabe, langoustines, huîtres, coquillages

28,80 €





## *Les plats*



## *Les poissons*

Poisson selon l'arrivage

Entre 15,00 € 18,00 €

## *Les viandes*

**Filet mignon de porc**

Porc français

16,00 €

En direct producteur

21,00 €

**Noix de Veau**

17,50 €

**Confit d'Agneau aux oignons de pays**

23,20 €

**Confit de Canard**

23,20 €

**Pastilla de Filet de Bœuf au foie gras**

27,80 €

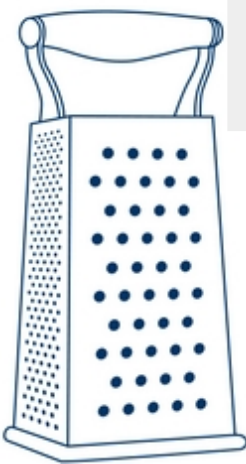
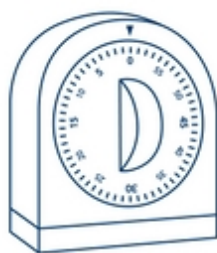
Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pommes de terre

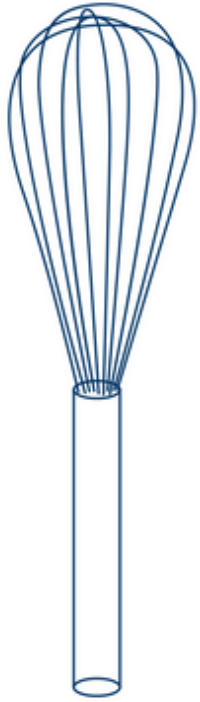
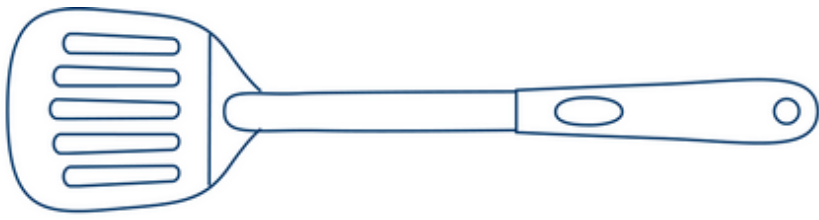
Choisissez votre sauce

*à l'orange, foie gras, rhubarbe, morilles ou porto & échalotes*

Choisissez votre deuxième garniture

*terrine de légumes, gâteau d'échalotes au vinaigre balsamique, flan de champignons, purée de carottes*





## Les fromages

**Salade & assiette de Fromages** 5,50 €  
Assortiment de 2 fromages locaux  
(Tomme bio, Brique de chèvre bio )

**Salade & plateau de Fromages** 6,90 €  
Assortiment de 5 fromages

Fromages au choix :  
*Brie, Tomme, Chèvre, Petit Breton, Roquefort...*

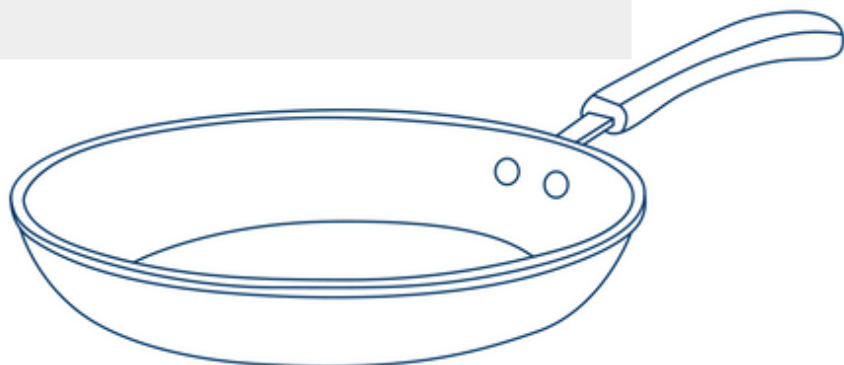
---

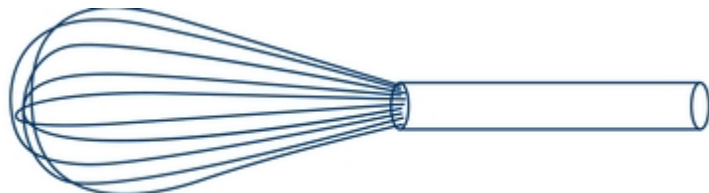
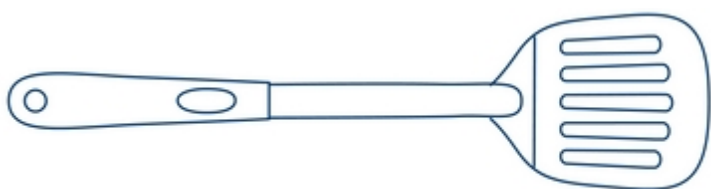
## Les desserts

**Bavaroise** 5,70 €  
Caramel au beurre salé

**Délice de Pen An Neac'h** 7,70 €  
Pommes caramélisées tièdes, glace vanille,  
chantilly et caramel au beurre salé

*Pour des desserts plus spécifiques nous pouvons travailler avec  
un pâtissier de votre choix, dans ce cas nous prenons 3,90€  
pour le service par personne.*





## *Les boissons*

### *Forfait boissons*

**19,50 €**

(hors Champagne)

Nous pouvons vous proposer un forfait boisson à discrétion comprenant au choix :

Côtes de Gascogne blanc, Domaine des Maouries

(sec ou moelleux au verre )

Rosé Tour St Honoré « Après Plage » IGP du Var

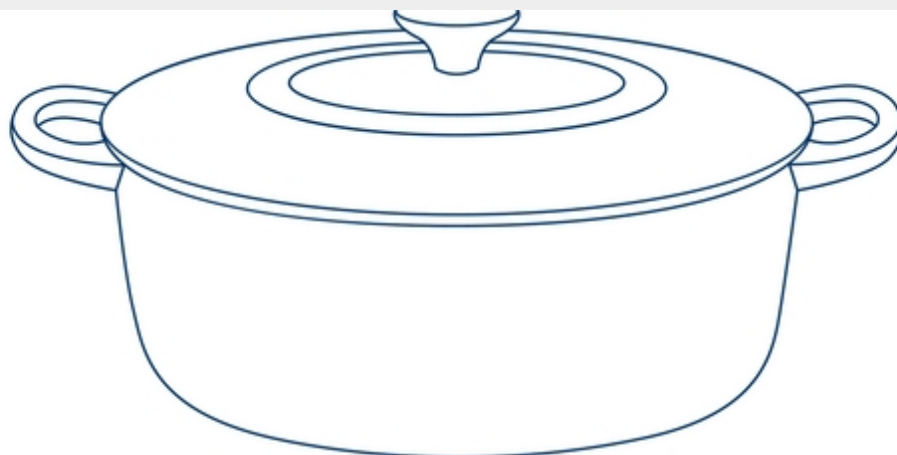
Bordeaux Rouge Grand Bireau

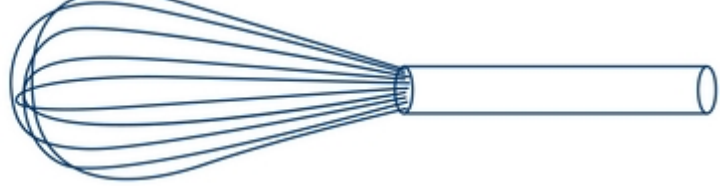
Eau et soft

Café ou Infusion

.....

Si vous souhaitez apporter votre vin,  
nous prenons **8.50 €** par personne.  
Nous vous fournissons dans ce tarif,  
bouteille d'eau, jus de fruit, café, et le service de votre vin.





## *Menus enfants*

Nous pouvons vous proposer un forfait cocktail boisson et repas comprenant au choix

**De 2 à 5 ans** **11,50 €**

Cocktail enfant avec des crêpes  
Un plat + un dessert et boissons

**De 5 à 12 ans** **12,90 €**

Cocktail enfant avec des crêpes  
Un assortiment de sandwiches + un dessert et boissons

**De 5 à 12 ans** **17,90 €**

Cocktail enfant avec des crêpes  
Une entrée + un plat + un dessert et boissons

## *Le Retour de Noces*

**Menu 1** **25,00 €**

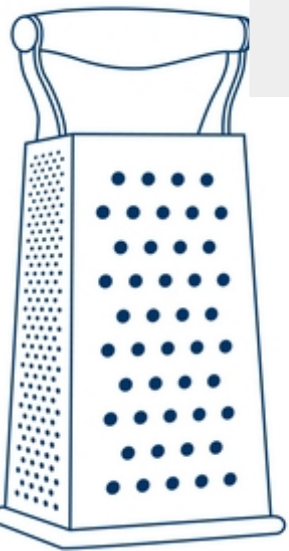
Jambon à l'os, ratatouille,,purée maison +  
Bavaroise ou Gâteau au chocolat crème anglaise ou Crumble  
aux pommes + Boissons : Kir breton, cidre, merlot, café

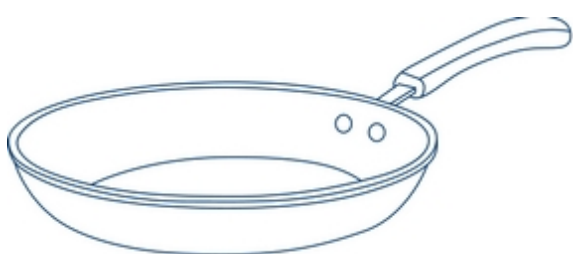
**Menu 2** **25,00 €**

Bar à Crêpes 2 Galettes blé noir + 1 crêpe froment  
Boissons : Kir breton, cidre, merlot, café

**Menu 3** **25,00 €**

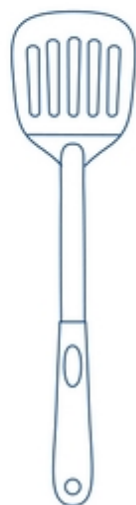
Brunch (à partir de 11h)  
Petit déjeuner amélioré salé sucré, charcuterie, tartes et  
desserts...





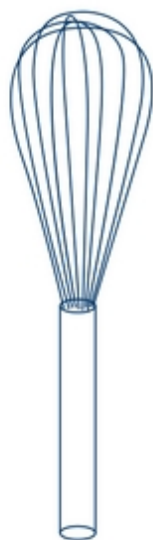
## Exemple de Menu pour votre mariage

60,80 €



**Kir Breton ou Cidria** 9,10 €

Cocktail maison + 1,2 € avec Pétillant  
Verrine de crème de choux fleur + dégustation kig ha farz  
+ gâteaux salés



**Assiette Terre & Mer** 14,50 €

Médailon de saumon fumé, artichauts de Bretagne,  
crevettes, jambon de pays et croustillant de blé noir

**Noix de Veau** 17,50 €

Sauce à la rhubarbe, gratin de pomme de terre et flan de  
champignons

**Salade & assiette de Fromages** 5,50 €

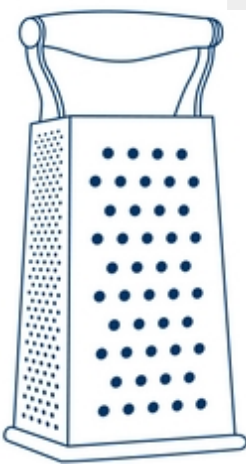
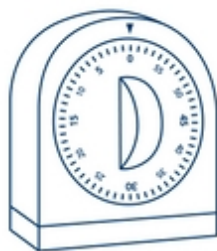
Tomme bio, Brique de chèvre bio

**Bavaroise** 5,70 €

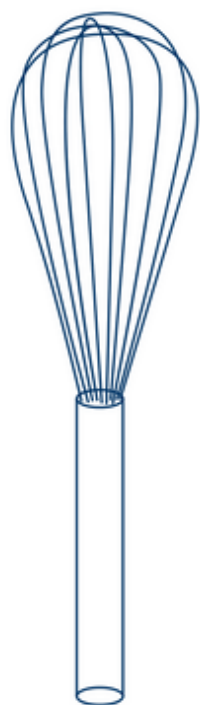
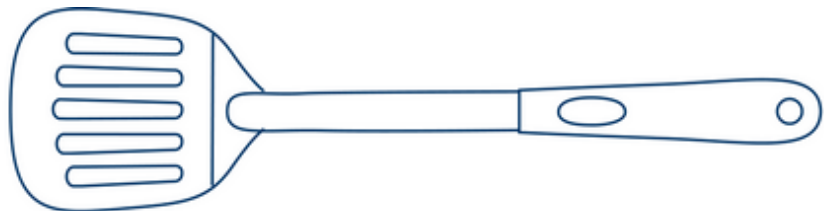
Caramel au beurre salé

**Boissons option vins apportés et soft fournis** 8,50 €

Bouteille d'eau, jus de fruit, café,  
+ le service de votre vin







## *Exemple de Menu pour votre mariage*

82,80 €

**Pétillant** 20,30 €

Roulé de crêpes, pruneau bardé de lard, canapé à l'andouille et confiture d'oignon, crème brûlée de foie gras, paniers de légumes crus et sauces

**Cassiolette marine** 20,00 €

Saumon, lotte, langoustine à la bisque de langoustines

**Confit de Canard** 23,20 €

Sauce à l'orange, gratin de pomme de terre et purée de carottes

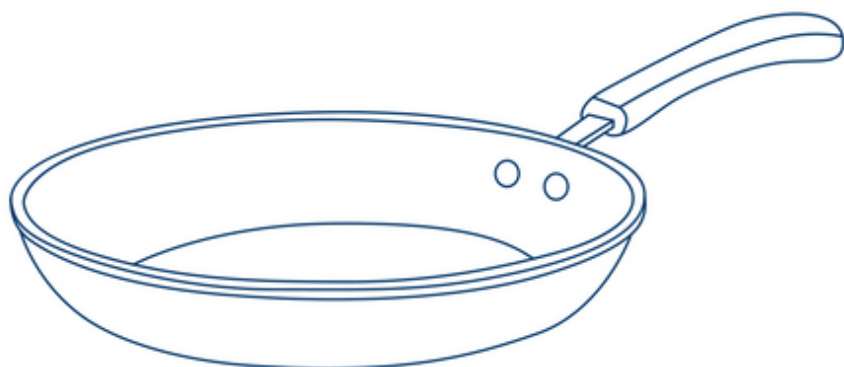
**Salade & plateau de Fromages** 6,90 €

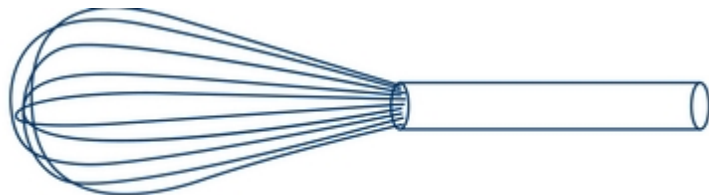
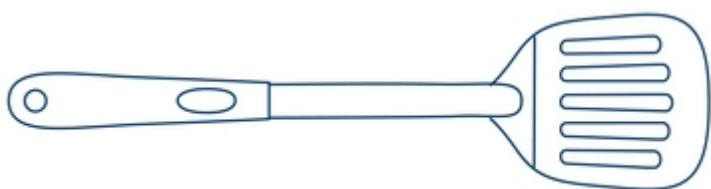
Assortiments de 5 fromages

**Dessert de pâtissier apporté** 3,90 €

**Boissons option vins apportés et soft fournis** 8,50 €

Bouteille d'eau, jus de fruit, café,  
+ le service de votre vin





## *Exemple de Menu pour votre mariage*

93,30 €

**Kir breton** 19,10 €

Roulé de crêpes, pruneau bardé de lard, crème de choux fleur, dégustation de kig ha farz, paniers de légumes crus et sauces

**Duo de foie gras de canard cuisiné maison** 16,90 €

Brioche, Chutney de figues et pommes

**Confit d'Agneau aux oignons de pays** 23,20 €

Sauce morilles & échalotes, gratin de pomme de terre et terrine de légumes

**Salade & plateau de Fromages** 6,90 €

Assortiments de 5 fromages

**Délice de Pen An Neac'h** 7,70 €

Pommes caramélisées tièdes, glace vanille, chantilly et caramel au beurre salé

**Forfait boissons** 19,50 €

A discrétion comprenant au choix :

Côte de Gascogne, Rosé, Bordeaux, Eau, Soft, Café ou Infusion

