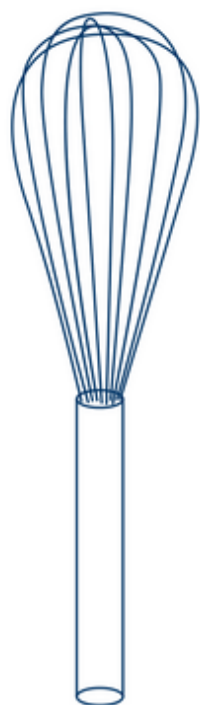


2019



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

9,55 €

Cocktail maison + 1,2 € avec Pétillant
2 mises en bouche par personne + gâteaux salés

Kir Breton ou Cidria

14,70 €

Cocktail maison + 1,2 € avec Pétillant
3 mises en bouche par personne
+ panier de légumes crus et sauce

Kir Breton ou Cidria

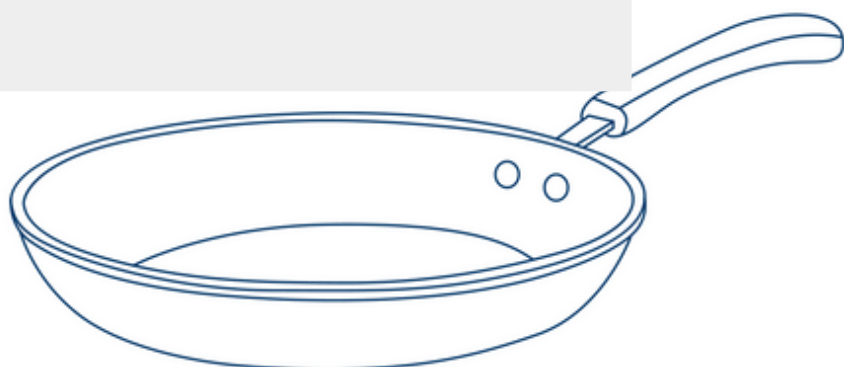
20,00 €

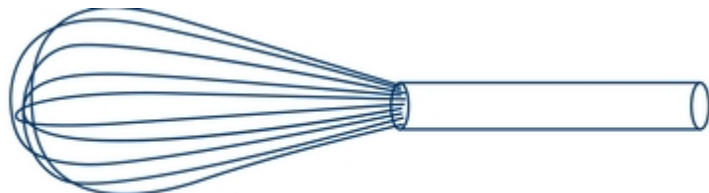
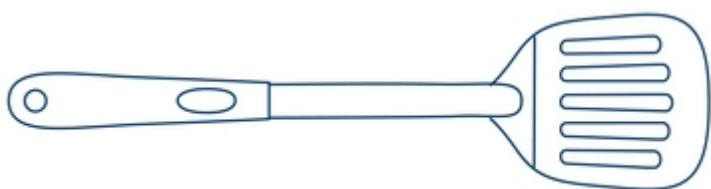
Cocktail maison + 1,2 € avec Pétillant
5 mises en bouche par personne
+ panier de légumes crus et sauce

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

15,75 €

Servi en paupiette de chou et sa duxelle de champignons, sauce au vin blanc

Saumon

16,80 €

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

21,00 €

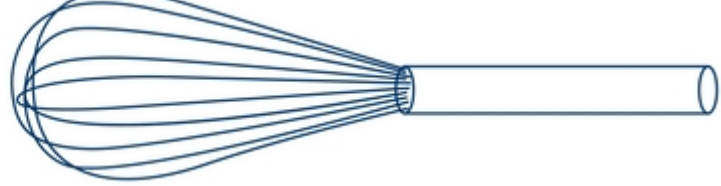
Saumon, lotte, langoustine à la bisque de langoustines

Brochette de 3 noix de St Jacques au lard

24,70 €

Au sirop de pomme, sablé de blé noir en triskell et fondue d'échalotes





Les entrées froides

Assiette Terre & Mer 15,30 €
Médailon de saumon fumé d'Ecosse , crevettes,
jambon de pays et croustillant de blé noir

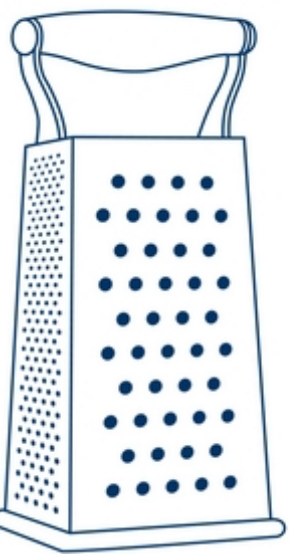
Assiette périgourdine 16,30 €
Magrets de canard fumés, une tranche de foie gras,
salade et fruits secs

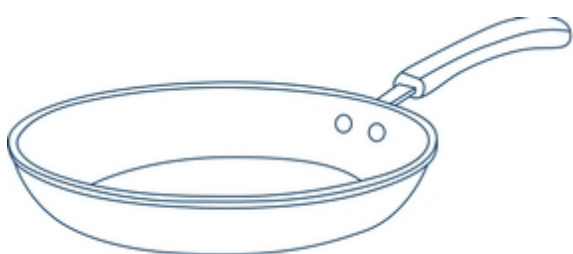
Aspic de foie gras de canard UE 11,70 €
Cuisiné maison et sa confiture d'oignons

Aspic de foie gras de canard FR 13,30 €
Cuisiné maison et sa confiture d'oignons

Duo de foie gras de canard IGP 19,50 €
Cuisiné maison, brioche, Chutney de figues et pommes
ou confiture d'oignons

Plateau de fruits de mer 29,30 €
Crabe, langoustines, huîtres, coquillages





Les plats

Les poissons

Poisson selon l'arrivage

Entre 16,00 et 19,00 €

Les viandes

Filet mignon de porc

Porc français

16,00 €

Direct producteur

21,50 €

Noix de Veau

18,40 €

Confit d'Agneau aux oignons de pays

24,40 €

Confit de Canard

23,00 €

Pastilla de Filet de Bœuf au foie gras

29,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pommes de terre

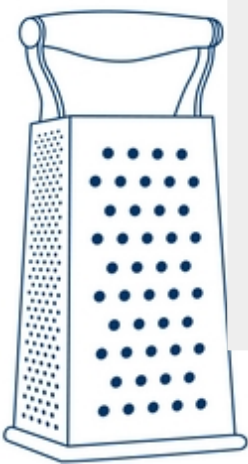
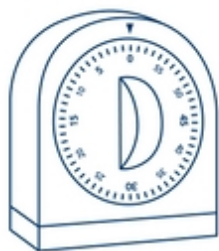
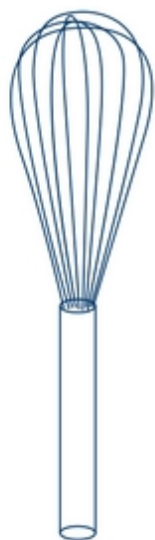
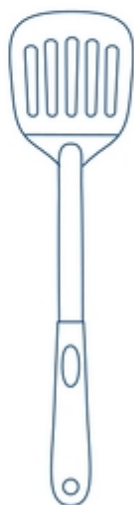
Choisissez votre sauce

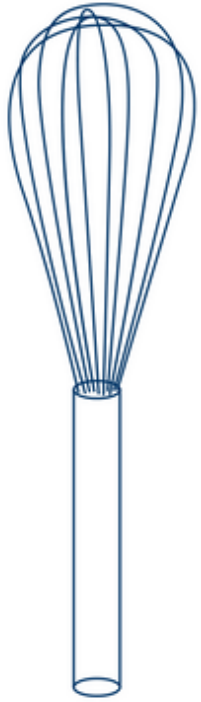
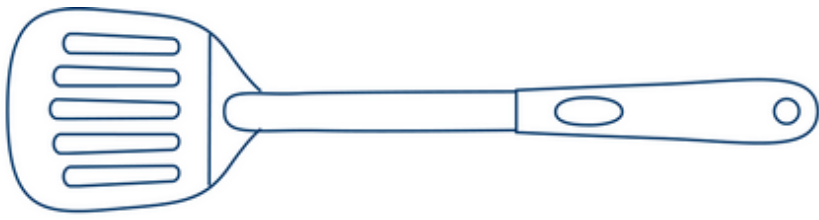
foie gras, rhubarbe, morilles ou porto & échalotes

Choisissez votre deuxième garniture

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

Légumes au four, choux rouge confit





Les fromages

Salade & assiette de Fromages 5,75 €
Assortiment de 2 fromages locaux
(Tomme bio, Brique de chèvre bio)

Salade & plateau de Fromages 7,50 €
Assortiment de 5 fromages

Fromages :

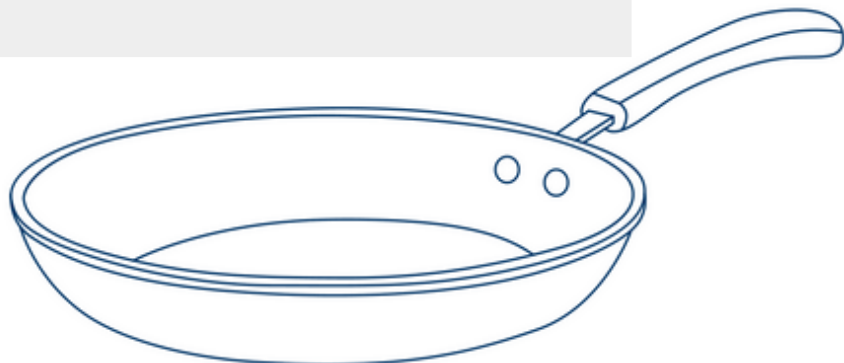
Brie, Tomme, Chèvre, Petit Breton, Roquefort

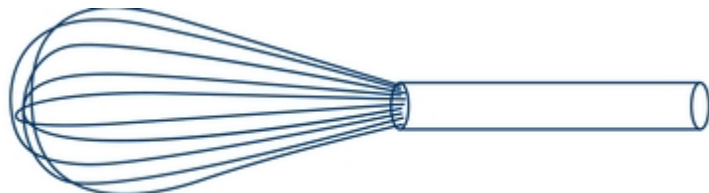
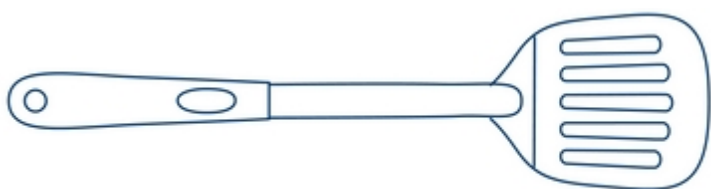
Les desserts

Bavaroise 6,00 €
Caramel au beurre salé ou coulis de fruits rouges

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 4,00 €
pour le service par personne.*





Les boissons

Forfait boissons

20,50 €

(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

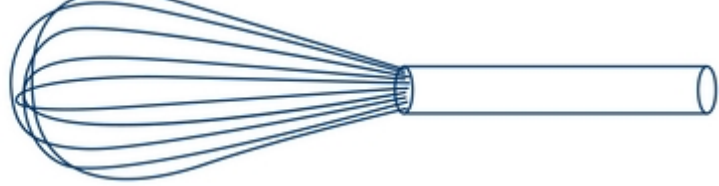
Eau et soft

Café ou Infusion

.....

Si vous souhaitez apporter votre vin,
nous prenons **8,90 €** 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 **12,10 €**

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

De 5 à 12 ans **13,50 €**

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

De 5 à 12 ans **18,80 €**

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

Le Retour de Noces

Menu 1 **26,30 €**

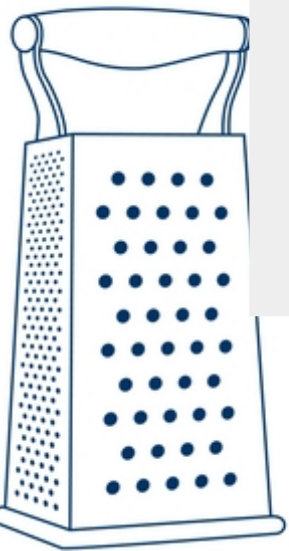
Jambon à l'os, ratatouille, purée maison +
Bavaroise ou Gâteau au chocolat crème anglaise ou Crumble
aux pommes + Boissons : Kir breton, cidre, merlot, café

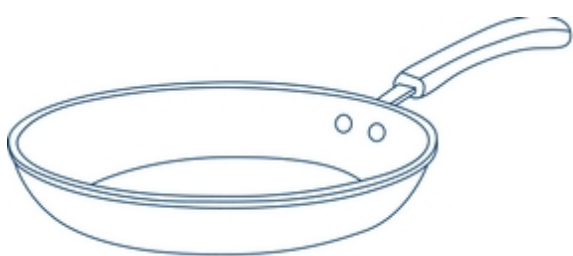
Menu 2 **26,30 €**

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

Menu 3 **26,30 €**

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





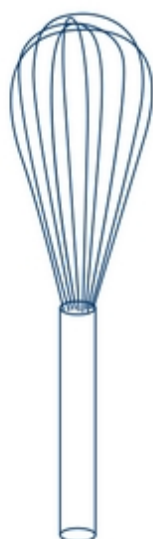
*Exemple de Menu
pour votre mariage
à 63,90€ /personne*



Kir Breton ou Cidria

Cocktail maison + 1,2 € avec Pétillant

Verrine de crème de choux fleur + dégustation kig ha farz
+ gâteaux salés



Assiette Terre & Mer

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

Noix de Veau

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

Salade & assiette de Fromages

Tomme bio, Brique de chèvre bio

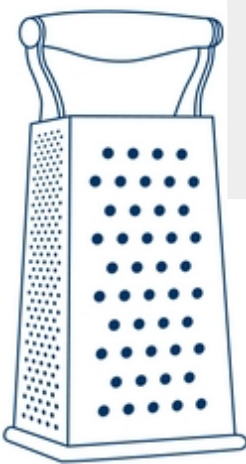
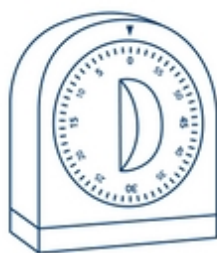
Bavaroise

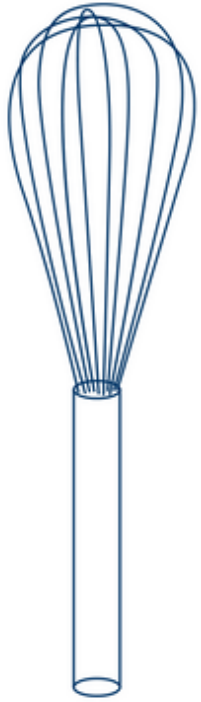
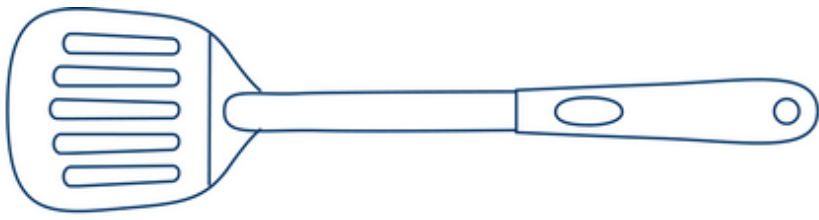
Caramel au beurre salé

Boissons option vins apportés et soft fournis

Bouteille d'eau, jus de fruit, café,

+ le service de votre vin





*Exemple de Menu
pour votre mariage
à 67,60€ /personne*

Pétillant

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

Saumon, lotte, langoustine à la bisque de langoustines

Confit de Canard

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

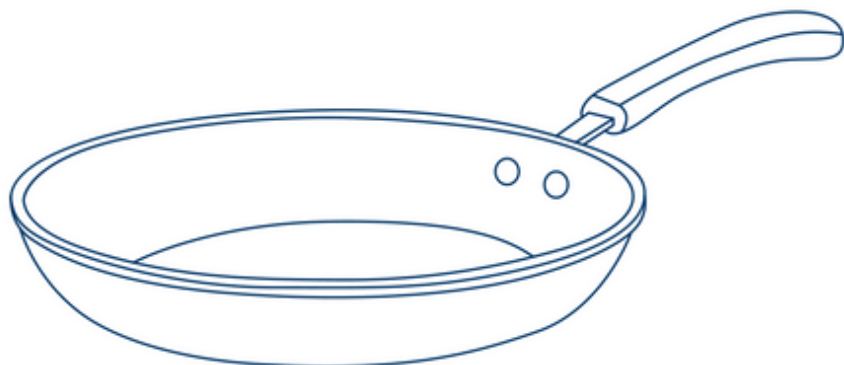
Salade & plateau de Fromages

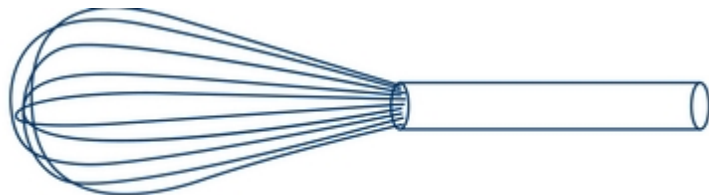
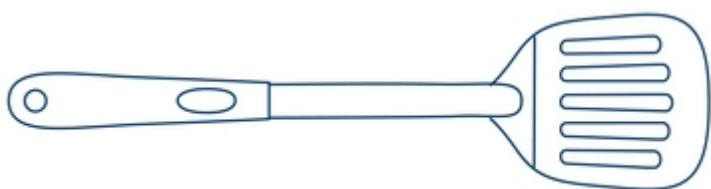
Assortiments de 5 fromages

Dessert de pâtissier apporté

Boissons option vins apportés et soft fournis

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





*Exemple de Menu
pour votre mariage
à 89,60€ /personne*

Kir breton

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

Brioche, Chutney de figues et pommes

Confit d'Agneau aux oignons de pays

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

Salade & plateau de Fromages

Assortiments de 5 fromages

Délice de Pen An Neac'h

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

Forfait boissons

A discrétion comprenant au choix :

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

