



**Menu Formule à 35,00 Euros par personne**

(à partir de 12 personnes adultes)

**Une entrée, un plat, fromages et dessert**

(Apéritif, vins, et café compris)

**Tous nos plats, ainsi que nos pâtisseries et notre pain, sont de fabrication maison.**

**Un menu unique doit être établi pour l'ensemble des convives**

\*\*\*\*

Kir vin blanc et canapés chauds ( ou jus de fruit)

\*\*\*\*

**Entrée**

Aumônière du Poisson de la criée,  
Nage de beurre blanc à la ciboulette

Ou

Assiette de Saumon mariné à l'huile d'olive citronnée  
et aux herbes aromatiques, ses toasts

Ou

Feuilleté de Daurade sauvage  
sur une julienne de légumes, sauce aurore

\*\*\*\*

**Plat principal**

Magret de Canard rôti, jus acidulé aux griottes

Ou

Jambonnette de Pintade aux trompettes, sauce au cidre  
(pintade désossée présentée en médaillons)

Ou

Gigot d'Agneau rôti, jus à la Sauge

Ou

Le Poisson de la pêche braisé, aux aromates

Le plat principal est accompagné d'une **préparation à base de pommes de terre**  
ainsi que de **légumes de saison**

\*\*\*\*

**Fromages**

Feuilleté chaud de Saint-Nectaire aux graines de sésame, Salade

Ou

Assiette de 3 Fromages affinés, Salade

\*\*\*\*

**Un Gâteau**, au choix, pour vos célébrations, avec inscription

- Caprice des Iles (biscuit amande, mousse fruit de la passion, mousse noix de coco) **ou**
- Framboisier **ou**
- Charlotte aux poires **ou**
- Mogador (biscuit amande, ganache framboise, mousse chocolat) **ou**
- Convoitise chocolat praliné

\*\*\*\*

Café et Mignardises

\*\*\*\*

Notre sélection de vins, blanc et rouge, du moment.- Bouteilles d'eau plate –

Une bouteille de vin blanc pour 6 personnes **Touraine Sauvignon**

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes **Bordeaux Supérieur**

Une bouteille d'eau plate pour 2 personnes **Plancoët**