



**Menu Formule à 39,00 Euros par personne**  
( minimum de 12 personnes adultes )

**Une entrée, un plat, fromage 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**

**Apéritif**

Kir vin blanc et 3 canapés chauds ( ou jus de fruit)

\*\*\*\*

**Entrée**

Aumônière du Poisson de la criée, nage de beurre blanc à la ciboulette  
(poisson cuit à l'étouffée dans la feuille de brick, sur une fondue de poireaux)

\*\*\*\*

**Plat principal**

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

Ou

Gigot d'Agneau rôti jus à la Sauge

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

\*\*\*\*

**Fromage**

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

Ou

Assiette de 3 Fromages affinés, Salade

\*\*\*\*

**Dessert**

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

- Caprice des Iles (biscuit amande, mousse fruit de la passion,  
mousse noix de coco) **ou**
- Convoitise chocolat praliné **ou**
- Framboisier

\*\*\*\*

Café et Mignardises

\*\*\*\*

Notre sélection de vins, blanc et rouge, du moment.- Bouteilles d'eau plate –  
Une bouteille de vin blanc pour 6 personnes **Bordeaux Entre 2 Mers**  
Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes **Blaye Côtes de Bordeaux ou sélection du moment**  
Une bouteille d'eau plate pour 2 personnes **Plancoët**

**Nous restons à votre écoute pour tout renseignement complémentaire ou éventuel changement.**

**Nous tenons à votre disposition d'autres propositions. Merci de nous contacter directement par téléphone.**