



**Formule repas tout compris à 42,00 Euros par personne  
à partir de 14 personnes adultes**

**Ce menu n'est pas servi le dimanche (jour férié nous contacter)**

**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.**

**Même menu pour l'ensemble des convives**

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**Entrée**

Cassolette de la mer sauce armoricaine  
(poisson, crevettes...en fonction du marché)

Ou

Aumônière du poisson de la criée, nage de beurre blanc

\*\*\*\*

**Plat principal**

Gigot d'agneau rôti, jus à la sauge

Ou

Jambonnette de pintade aux trompettes, sauce au cidre

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

\*\*\*\*

**Fromage**

Assiette de 3 Fromages affinés, Salade

\*\*\*\*

**Dessert**

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

- Caprice des îles (biscuit amande, mousse fruit de la passion, mousse noix de coco)

ou

- Succès vanille noisette

ou

- Convoitise chocolat praliné

\*\*\*\*

Café et Mignardises

\*\*\*\*

Notre sélection de vins, blanc et rouge, du moment.

Bouteilles d'eau plate Plancoët

**Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information et autres propositions. Merci de bien vouloir nous contacter directement par téléphone.**

**Nous vous recevrons également sur rendez-vous.**