



**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.