



Menu Formule tout compris à 41,00 Euros par personne
(ce tarif peut être soumis à augmentation en fonction de l'inflation)

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
(même menu pour tout le monde)

Kir vin blanc et 3 canapés chauds (ou boisson sans alcool)

Entrée

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

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

Ou

Feuilleté chaud de Saint-Nectaire, 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 –

Une bouteille de vin blanc pour 6 personnes **Bordeaux Entre 2 Mers**

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes **sélection du moment**

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

Il est important de bien nous signaler toute intolérance ou allergie alimentaire

Nous restons à votre écoute pour tout renseignement complémentaire
et autres propositions. Merci de nous contacter directement par téléphone.