



**Menu Formule tout compris à 41,00 Euros par personne
à partir de 12 personnes adultes, en semaine.**

(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.**