

FORMULES GROUPE SUR RESERVATION

MENUS CREPES (MINIMUM 15 PERSONNES)

MENU n°1 à 15 €

Petite salade verte
Choix de 3 crêpes salées
simples
Choix de 3 crêpes sucrées
simples
1 bte de cidre pour 4

MENU n°2 à 20 €

Petite salade verte
Choix de 3 crêpes salées
spécialités
Choix de 3 crêpes sucrées
spécialités
1 bte de cidre pour 4
Café

MENU n°3 à 25 €

Kir breton
Salade verte et toasts
chèvre
Choix de 3 crêpes salées
spécialités
Choix de 3 crêpes sucrées
spécialités
1 bte de cidre pour 4
Café

MENU TRADITION

22.80 €

(MINIMUM 15 PERSONNES)

Entrée au choix
- Salade ronde des
fromages
- Salade nordique (saumon
fumé, concombre sauce
tzatziki)
- Salade campagnarde
(gésiers, lardons)
- Terrine campagnarde

Plat au choix
- Blanquette de veau
- Bœuf bourguignon
- Fricassée de volaille
- Bavette à l'échalotes

En garniture timbale de
riz sauvage

Dessert
- Tarte tatin
- Fondant chocolat
- Coupe trois boules
- Salade de fruits

1 bte de vin rouge pour 4
Café

MENU DECOUVERTE

32.80 €

(MINIMUM 15 PERSONNES)

Entrée froide au choix
- Foie gras mi-cuit
- Carpaccio de bœuf
- Tartare de saumon

Plat au choix
- Magret de canard
- Roti de bœuf
- Filet de saumon

En garniture fagot
d'haricots verts lardés,
tomate provençale,
pomme de terre en robe
des champs

Dessert
- Tarte tatin
- Fondant chocolat
- Coupe trois boules
- Salade de fruits

1 verre de vin
1 bte de vin rouge pour 4
Café

MENU SAVEURS

49.80 €

(MINIMUM 15 PERSONNES)

Entrée froide au choix
- Foie gras mi-cuit
- Carpaccio de bœuf
- Tartare de saumon

Entrée chaude au choix
- Aumônière de St Jacques
- Croustillants de saumon
- Foie gras poêlé

Plat au choix
- Magret de canard
- Roti de bœuf
- Filet de saumon

En garniture fagot
d'haricots verts lardés,
tomate provençale,
pomme de terre en robe
des champs

Assiette de fromages

Dessert gourmand

1 verre de vin différent
pour chaque entrée
1 bte de vin rouge pour 4
Café

Possibilité de menu sur mesure pour mariages et banquets
Nous consulter

FORMULES GROUPE SUR RESERVATION

BUFFET CAMPAGNARD 20 PERSONNES MINIMUM

BUFFET n°1 15 €

*Terrines et charcuteries paysannes
(3 variétés)
Salades composées (3 variétés)
Desserts et tartes (3 variétés)
Tonneau de vin de Pays*

BUFFET n°2 20 €

*Terrines et charcuteries paysannes
(3 variétés)
Salades composées (3 variétés)
Plateau de fromages
Desserts et tartes (3 variétés)
Tonneau de vin AOC
Café*

REPAS CHAMPETRE 20 PERSONNES MINIMUM

MENU n°1 15 €

*Buffet de salades
composées (3 variétés)

Cochon rôti à la broche

Buffet de desserts et tartes
(3 variétés)*

MENU n°2 20 €

*Apéritif maison

Buffet de salades composées
(3 variétés)

Cochon rôti à la broche

Buffet de desserts et tartes
(3 variétés)

Tonneau de vin de
Pays

Café*

MENU n°3 25 €

*Apéritif maison

Buffet de salades
composées (3 variétés)

Cochon rôti à la broche

Plateau de fromages

Buffet de desserts et
tartes (3 variétés)

Tonneau de vin de Pays

Café*

REPAS A THEME

MENU n°1 25 €

*Sangria

Paëlla géante
(30 pers minimum)

Plateau de fromages

Buffet de desserts et
tartes (3 variétés)

Tonneau de vin de Pays

Café*

MENU n°2 25 €

*Apéritif

Choucroute garnie
(20 pers minimum)

Plateau de fromages

Buffet de desserts et
tartes (3 variétés)

Tonneau de vin de Pays

Café*

NOS SALADES

- TABOULET
- SALADE NICOISE : riz, thon, poivrons, olives et câpres
- SALADE DE CHAMPIGNONS : tomates cerises, raisins secs, dés de gouda et sauce blanche basilic
- COLESLAW : carottes, choux blanc et mayonnaise citronnée
- SALADE ARDENNAISE : choux rouge chaud et lardons chauds
- SALADE PIEMONTAISE : pommes de terre, dés de tomates, oignons, cervelas, saucisses fumées, cornichons et sauce blanche
- SALADE OCEANE : blé tendre, thon, surimi, maïs et radis
- SALADE DE HARICOTS VERTS aux petits oignons : dés de tomates, anchois et pommes de terre
- SALADE FRAICHEUR : tomates, fêta, fenouil et olives
- SALADE DE PATES aux trois couleurs : mozzarella, tomates séchées et sauce pesto
- SALADE TzATZIKI : concombre à la grecque
- SALADE ORIENTALE : rondelles de carottes cuites, ail et cumin
- SALADE DE CHOUX BLANC : choux, dés de pommes, raisins et sauce blanche citronnée

NOS DESSERTS

TARTES : pomme normande, abricot pistache, Chocolat, Citron meringuée, fondant chocolat, poire chocolat

SALADE DE FRUITS

DESSERTS PATISSIERS supplément de 3€ sur menu

VIN D'HONNEUR

<i>Trou normand ou Othéen</i>	2,90 €
<i>Pain surprise (40 sandwichs)</i>	30,00 €
<i>Plateau (40 Toasts) suggestion de 6 à 10 pièces par personnes</i>	30,00 €
<i>Saumon sauce tzatziki, terrine campagnarde et océane, andouillette au Chaource, Chaource au miel et noix, chiffonnade de jambon cru & chèvre frais</i>	
<i>Les croq.' légumes (pour 10 personnes)</i>	20,00 €
<i>Choux fleur, carottes, fenouil, tomates cerises, radis rouges, pics & assortiment de sauce</i>	
<i>Plateau dessert (40 pièces) suggestion de 2 à 4 pièces par personnes</i>	30,00 €
<i>Tartelettes citron, caramel au beurre salé, chocolat et noix, chocolat noix de coco</i>	

