



Carte et tarifs

2020



Cocktail apéritif et vin d'honneur

Assortiment de cuillères et de verrines, de mises en bouche, de mini bouchées, de mini brochettes, de canapés et de club sandwiches* ...

<i>6 pièces par personnes (30 minutes)</i>	5,90 €
<i>8 pièces par personnes (1 heure)</i>	7,80 €
<i>10 pièces par personnes (1 heure et demi)</i>	9,70 €
<i>12 pièces par personnes (1 heure et demi à 2 heures)</i>	11,60 €
<i>15 pièces par personnes (2 heures à 2 heures et demi)</i>	14,00 €

**réductions chaudes sur demande*

Mise en place, nappage, décoration et supports, flûtes à champagne et verres cocktail, carafes de service, serviettes cocktail...

<i>De 10 à 50 personnes</i>	50,00 €
<i>A partir de 50 personnes</i>	1,00 € par personne

Formule vin d'honneur 13,00 € par personne

*10 pièces par personne
Mise en place
Service*



Buffet froid

Assortiment de charcuterie	3,50 €
Assortiment de viandes froides Rosbeef, rôti de porc cuits, brochette de poulet mariné...	4,00 €
Assortiment de salades composées <i>De 10 à 20 personnes : 2 choix</i> <i>De 20 à 30 personnes : 3 choix</i> <i>De 30 à 40 personnes : 4 choix</i> <i>Plus de 40 personnes : 5 choix</i> Crudités selon saison	2,60 €
Assortiment de produits de la mer Terrines de la mer, poissons fumés maison, crevettes roses...	4,00 €
Plateau de fromage, mélange de salade	3,20 €
Tarte aux pommes maison ou salade de fruits	2,20 €
Buffet froid complet Pain, beurre et condiments inclus	18,00 € par personne (au lieu de 19,50 €)

Plats uniques

Rougail saucisse/Riz	6,50 €
Poulet basquaise/Riz	6,50 €
Jambon à l'os/Pommes de terre rôties	7,00 €
Rôti de porc/Pommes de terre rôties	6,00 €



Entrées froides

Assiette de foie gras nature ou aux algues *	10,00 €
Assiette de la mer * Déclinaison de poissons fumés	9,00 €
Assiette entre terre et mer * Foie gras et poisson fumé	9,50 €
Tartare de Saint Jacques et saumon fumé, pomme granny Sauce vierge	10,00 €
Assiette de fruits de mer Selon cours et arrivage	11,50 €

**produit maison et/ou artisanal*

Entrées chaudes

Cassiolette de Saint Jacques *	9,00 €
Brochette de Saint Jacques *	9,50 €
Crumble d'andouille de Bretagne	7,50 €
Lasagnes d'andouille à la bretonne	8,50 €
Noisette d'agneau façon Rossini	10,00 €

**cette entrée est accompagnée de riz ou de tagliatelles de blé noir ou d'un mesclun de salade*



Plats

Viandes

Filet mignon de porc Sauce sarrasin *	8,00 €
Suprême de pintadeau Sauce forestière *	7,50 €
Tournedos de canard Jus déglacé au Porto *	9,00 €
Pavé de veau Sauce au poivre *	10,00 €
Ballotine de volaille farcie (Duxelle de champignons) Sauce suprême *	9,50 €
Souris d'agneau confite (<i>minimum 40 personnes</i>)	11,50 €

Poissons

Pavé de saumon Velouté de poireaux *	8,00 €
Dos de cabillaud Sauce sarrasin *	8,50 €
Cassolette de lotte Sauce bretonne *	9,00 €
Brochette de lotte et de Saint Jacques Sauce tomates confites/basilic *	10,00 €
Cocotte de la mer	8,50 €

**les sauces sont données à titre d'exemple*



Accompagnements

Brochette de légumes *	1,20 €
Riz sauvage	1,60 €
Gratin de pommes de terre	1,90 €
Ecrasé de pommes de terre aux algues	2,00 €
Pommes de terre rôties au lard et aux champignons	2,00 €
Tagliatelles de blé noir	1,90 €
Mini légumes glacés *	2,70 €

**selon saison*

Fromages

Duo de fromage, mélange de salade	2,00 €
Trio de fromage, mélange de salade	2,70 €
Buffet de fromage, mélange de salade	3,20 €
Aumônière de chèvre chaud au miel et aux pommes confites, mélange de salade	5,50 €
Camembert frit, mélange de salade	5,00 €



Desserts

Rédution sucrée Verrines, tartelettes...	1,00 €
Salade de fruits Selon saison	2,00 €
Pyramide de macarons 3 macarons par personne	3,50 €

Concernant les pièces montées choux ou macarons, les gâteaux et les wedding cake, nous travaillons en partenariat avec des prestataires. Nous pouvons vous mettre en relation avec eux. Vous pouvez aussi choisir le prestataire de votre choix bien entendu.



Il ne s'agit ici que de propositions classiques, nous pouvons nous adapter à vos envies et vos idées afin de **personnaliser votre menu**.



Locations

Vaisselle rendue propre (hors verrerie)	2,80 € par personne
Vaisselle rendue sale	3,90 € par personne
Nappe ronde blanche ou écru ou rose poudré tissu diamètre 300 cm	9,50 € pièce
Serviette de table tissu: blanche, écru, rouge ou noir	1,00 € pièce
Housse de chaise blanche ou noire lycra	1,70 € pièce
Vase Martini hauteur 60 cm	6,00 € pièce
Charette « Candy bar »	30,00 €
Livraison et reprise du matériel	50,00 €



Pour la décoration de table, les centres de table, les « cadeaux invités »... les devis sont réalisés sur mesure.

