

### Entrées aux choix

- Salade gourmande (magret et mignon de porc fumé, fine tranche de foie gras et gésiers)
- Salade d'œuf poché et saumon fumé par nos soins
- Pressé de foie gras et volaille moelleuse
- Rillettes de saumon cru et confit accompagné de salade de saison et de toast
- Croustade de foie gras et d'artichaut, rosace de volaille marinée
- Brochette de Saint - jacques et andouille de Guémené, crème aux œufs de lompe
- Bouchée chaude de homard et légumes (+ 6 euros)
- Aumônière de fruits de mer
- Coquille Saint - Jacques au gratin
- Fines escalopes de saumon fumé par nos soins, crème de ciboulette

### Plats aux choix

- Parmentier de canard confit
- Filet mignon de porc à la graine de moutarde
- Carré de porcelet rôti, gratin dauphinois et légumes
- Magret de canard rôti, aux pommes et cidre
- Cuisse de canard farci aux saveurs des sous-bois
- Joue de bœuf fondante au foie gras
- Koulibiac de saumon
- Dos de cabillaud en croute de coques persillé
- Filet de turbot, pesto de roquette
- Filet de bœuf en croute et pommes darphin (+5 euros)
- Agneau de sept heures

### Fromage aux choix

- Tartelette chaude de reblochon et mesclun
- Assiette de trois fromages frais et affinés

Dessert aux choix

✦ **ROYAL CHOCOLAT FRAMBOISE VANILLE**

Biscuit cacao noisette, bavaois fruits rouges, crème chocolat blanc

✦ **LE TRADITION CHOCOLAT**

Biscuit praliné pain d'épices, crème praliné tradition, mousse chocolat fleur de Cao

✦ **BOUQUET DE PRINTEMPS**

Biscuit cuillère, palet coco, Biscuit aux amandes, mousse fraise, meringue

✦ **CERISIER BLANC**

Biscuit cacao, palet griotte, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc

✦ **ROYAL CARAMEL**

Dacquoise amande, Praliné feuilleté caramel, Mousse chocolat lait caramel

✦ **AGRUM'S**

Pâte sucrée, crémeux d'agrumes, crème légère au citron, crème noisette orange

✦ **CHARLOTTE AUX FRAISES**

Biscuit cuillère, bavaois à la fraise

✦ **ASTRID**

Biscuit coco, palet framboise, palet abricot, et mousse exotique

✦ **ALIZE**

Dacquoise amande, mousse caramel nougat, mousse cocktail caraïbe

✦ **PERLE ET RUBIS**

Biscuit aux amandes punché aux fruits rouges, palet fruits rouges, mousse chocolat blanc

✦ **LE ROUGE ET LE NOIR**

Dacquoise amande, palet griotte, sabayon chocolat

✦ **MILLE-FEUILLE AUX FRUITS**

Feuilleté et biscuit aux amandes, mousseline fruits tropicaux, palet griotte

✦ **BRETON AUX FRAISES**

Sablé breton, mousse fraise, compote rhubarbe

✦ **FRAISIER**

Biscuit amande, mousseline à la vanille et fraises

✦ **PIÈCE MONTÉE (+1,50 Euros)**

Choux garnis, caramel et nougatine

Possibilité de choisir deux desserts pour un supplément d'un euros cinquante par personne

## **PRESTATIONS**

### **I. Menus**

**Menu 1 : une entrée, un plat 17 €**

**Menu 2 : une entrée, un plat, un fromage, un dessert 23 €**

**Menu 3 : deux entrées, un plat, un fromage, un dessert 27.50 €**

Non inclus : livraison, service, boisson, vaisselle.

### **II. Boissons : 5 euros / personne**

Une demi-eau minérale et une bouteille de vin pour quatre personnes  
Blanc, rouge ou rosé (sauvignon, bordeaux, cote de Provence)

### **III. Vaisselle : couteau, fourchette, cuillère 0.45 € / personne**

**Verrerie 0.25 € / verre /personne**

**Carafe 0.25 € pièce**

**Corbeille de pain 0.20 € pièce**

**Assiette petite 0.30 € pièce**

**Moyenne 0.40 € pièce**

**Grande 0.50 € pièce**

**Seau à champagne 3.00 € pièce**

**Tasse à café 0.20 € pièce**

**Sous tasse à café 0.10 € pièce**

**Cuillère à café 0.10 € pièce**

### **IV. Nappage et serviette en coton**

**Serviette 60\*60 0.90 € pièce**

**Nappage 200\*150 8.00 € pièce**

(Soit une nappe pour 6 à 8)

### **V. Service**

Pour vous satisfaire nous pouvons mettre à votre disposition du personnel qualifié et compétent au tarif horaire de 30 euros de l'heure et par employé. Pour assurer un service de qualité un minimum de deux personnes seront nécessaire.

### **VI. Livraison**

Selon les options choisies la livraison pourra être offerte