

NOS PLATEAUX REPAS

PLATEAUX REPAS " MENHIR "

18.15€ TTC par invité

(livraison incluse)

Moelleux de Bar aux tomates séchées, coulis de poivrons rouges

ou

Roulé de blé noir au Saumon fumé

-

Suprême de poulet, sauce caramel beurre salé

ou

Roulade de Merlan aux petits légumes, coulis crustacés

(légumes selon arrivage)

-

Duo de fromages affinés

-

Gourmandise du jour

Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain, de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse) et du pain (nature, céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.

PLATEAUX REPAS " BROCELIANDE "

19.10€ TTC par invité

(livraison incluse)

Mille feuilles de Saumon fumé aux crackers de sarrasin

ou

Terrine de canard maison aux pistaches

-

Magret de canard en éventail, sauce aigre douce au cidre

ou

Dos d'Eglefin en vapeur d'algues, crème passion

(légumes selon arrivage)

-

Duo de fromages affinés

-

Gourmandise du jour

Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain, de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse) et du pain (nature, céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.

RESERVATION
AU PLUS TARD
24H À L'AVANCE.



NOS PLATEAUX REPAS

PLATEAUX REPAS " FÉE MORGANE " 19.90€ TTC par invité
(livraison incluse)

Aiguillettes de Canard au vinaigre de framboise

ou

Finger de Saumon gravlax parfumé aux éclats de saté

-

Suprême de pintade, crème de Foie Gras

ou

*Dos de Cabillaud en crumble sarrasin, sauce Armoricaïne
(légumes selon arrivage)*

-

Duo de fromages affinés

-

Gourmandise du jour

*Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain, de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)
et du pain (nature, céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.*

PLATEAUX REPAS " KORRIGAN " 22.15€ TTC par invité
(livraison incluse)

Marbré de Foie Gras au sarrasin, chutney pomme gingembre

ou

Coquilles Saint Jacques juste snackées, jus de moules safrané

-

Pavé de veau dans le quasi, jus réduit au thym

ou

*Filet de bar rôti, sauce vierge
(légumes selon arrivage)*

-

Trio de fromages affinés

-

Gourmandise du jour

*Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain, de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)
et du pain (nature, céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.*



**RESERVATION
AU PLUS TARD
24H À L'AVANCE.**

NOS PLATEAUX REPAS

PLATEAUX REPAS " SANS GLUTEN " 20.30€ TTC par invité
(livraison incluse)

Tortilla aux légumes de saison

ou

Moelleux de Bar aux tomates séchées, coulis de poivrons rouges

-

Tataki de bœuf, jus réduit au thym

ou

*Roulé de volaille, crème forestière
(légumes selon arrivage)*

-

Duo de fromages affinés

-

Gourmandise du jour

*Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain, de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)
et du pain (nature, céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.*

PLATEAUX REPAS " VEGAN " 20.00€ TTC par invité
(livraison incluse)

Houmous de petits pois et petits légumes

ou

Crèmeux de risotto aux asperges vertes, tagliatelles de légumes colorés,

-

Boulettes aubergines et olives noires sur concassée de tomates

ou

*Falafel au quinoa, coulis de poivrons jaunes
(légumes selon arrivage)*

-

Gourmandise du jour

*Le coût des couverts, des serviettes, du beurre micro-pain, de l'eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)
et du pain (nature, céréales, possibilité sans gluten) est inclus dans le tarif.*



RESERVATION
AU PLUS TARD
24H À L'AVANCE.