

- MENU -

apéritifs

Verre de kir breton ou kir pétillant avec assortiment salé	3€50
Verre de champagne avec assortiment salé	6€50

menu breton à 24€

Entrées au choix

- Salade composée d'andouille de pays rôtie et pommes fruits
- Soupe de poisson, croûtons, fromage et rouille maison
- Assiette de la mer (rillettes de poisson, crevettes, bulots, poisson fumé et toasts, accompagnés de mayonnaise maison)

Plats au choix

- Pavé de merlu rôti sur peau, sauce terre et mer, écrasée de pommes de terre et effilochée d'endives
- Mignon de porc au cidre, pommes fruits et tagliatelles fraîches

Desserts au choix

- Assiette gourmande avec île flottante, mini kouign-aman et fondant au chocolat
- Assiette bretonne avec far, gâteau breton au caramel et mini kouign-amann
- Panna cotta vanillée et coulis de fruits rouges
- Tirabreizh (tiramisu, caramel au beurre salé et palets bretons)
- Salade de fruits de saison

barbecue à 10€90

Entrées au choix

- Verrine de guacamole et ses crevettes sauce cocktail
- Salade façon caesar et ses tomates confites
- Salade grecque (féta, tomates, concombres, olives)

Plats au choix

- Brochette de poulet marinée au thym et citron
- Echine de porc marinée façon barbecue

Accompagnements

- Pommes au four et mesclun

Desserts au choix

- Salade de fruits frais de saison
- Verrine de mousse au chocolat maison

menu terre à 24€

Entrées au choix

- Toasts rôtis au chèvre, lardons, miel et son mesclun
- Quiche lorraine maison sur lit de salade verte
- Terrine de campagne au sel de Guérande

Plats au choix

- Suprême de pintade au cidre, poêlée de choux verts et pleurotes, purée de patates douces
- Carré de porc sauce aigre douce, nouilles chinoises et spaghettis de légumes

Desserts au choix

- Assiette gourmande avec île flottante, mini kouign-aman et fondant au chocolat
- Assiette bretonne avec far, gâteau breton au caramel et mini kouign-amann
- Panna cotta vanillée et coulis de fruits rouges
- Tirabreizh (tiramisu, caramel au beurre salé et palets bretons)
- Salade de fruits de saison

barbecue à 22€

Entrées au choix

- Tomates, mozzarella, basilic, au vinaigre balsamique
- Terrine de poisson sauce cocktail
- Méli-mélo de crudités

Plats au choix

- Brochette d'onglet de boeuf sauce béarnaise
- Brochette de grosses crevettes marinées à l'huile d'olive

Accompagnements

- Pommes au four et légumes du marché rissolés

Desserts au choix

- Charlotte framboise et son coulis de fruits rouges
- Moelleux chocolat et sa crème anglaise

boissons à commander

Consultez la carte de la cafétéria

fromages

Pour tous vos repas, vous pouvez commander un supplément fromage issu de la production locale pour 2€ supplémentaires

pause-café

Classique café ou thé et sablés	1€50
Réception café, thé, jus de fruit, viennoiseries ou sablés	3€50

- BUFFETS -

apéritifs

Verre de kir breton ou kir pétillant avec assortiment salé	3€50
Verre de champagne avec assortiment salé	6€50

buffet de la mer à 24€

Huîtres, bulots, crevettes roses, pinces de crabe,
langoustines, saumon fumé
beurre, mayonnaise

Desserts au choix

- Salade de fruits maison
- Profiteroles au chocolat
- Assiette gourmande avec île flottante,
mini kouign-aman et fondant au chocolat
- Assiette bretonne avec far, gâteau breton au caramel
et mini kouign-amann

buffet à thème à 15€

Thème campagnard

Terrine de campagne, saucisson sec, jambon sec
3 salades : taboulé, alsacienne, concombre et feta

Grillades de viandes : brochettes de volaille marinée
ou mix grill (sauce, poitrine, poulet)
sauce barbecue ou béarnaise

Desserts au choix

- Salade de fruits
- Tarte aux pommes
- Riz au lait caramel au beurre salé

Thème de la mer

3 salades : taboulé de la mer, salade de riz aux supions,
concombre et feta

Grillades de poissons : poissons marinés
ou mix grill de poisson (saumon, poisson blanc, crevettes)

Desserts au choix

- Salade de fruits
- Tarte aux pommes
- Riz au lait caramel au beurre salé

repas à thème à 15€

Couscous complet

Poulet, merguez, bœuf, agneau

OU

Paëlla

Poulet, moules, porc, crevettes

Desserts au choix

- Salade de fruits
- Coupe de glaces

buffet simple à 10€90

Thème campagnard

2 salades : piémontaise, concombre et feta

Grillades de viande : brochettes de volaille marinée
sauce barbecue ou béarnaise

Desserts au choix

- Salade de fruits
- Riz au lait caramel au beurre salé

Thème de la mer

2 salades : farfalles au surimi, concombre et feta

Grillades de poisson : 2 sortes de poissons marinés
sauce barbecue ou béarnaise

Tarte aux fruits

boissons à commander

Consultez la carte de la cafétéria

fromages

Pour tous vos repas, vous pouvez
commander un supplément
fromage issu de la production locale
pour 2€ supplémentaires

pauses-café

Classique

café ou thé et sablés 1€50

Réception

café, thé, jus de fruit,
viennoiseries ou sablés 3€50