



Menus pour les groupes de 20 à 80 pers

CES MENUS IMPLIQUENT UN CHOIX IDENTIQUE
POUR TOUS LES CONVIVES
RÉSERVATION MINIMUM 1 SEMAINES À L'AVANCE

Menu 33.50€

Apéritif à table

Assortiment de 4 réductions salées

Entrée

Marbré de Lieu et saumon, chutney de poireaux au vinaigre de cidre, crème safranée
ou
Salade bistrot (viande fumée, foie gras, gravlax de saumon)
ou
Fondant de Lieu, risotto, beurre blanc estragon

Plat

Cuisse de canette confite et lard grillé, fondant de p de terre forestier, petits légumes,
jus de canard au poivre de timut
ou
Cotriade de la mer (poissons du marché, et crevettes roses)
risotto safrané et petits légumes, beurre nantais XXXX
ou
Tournedos de bœuf braisé au vin rouge, pt fondantes, carottes glacées, crémeux de petits pois, jus de bœuf
XXXX

Fromage supplément 3€

Assiette de 2 fromages locaux, salade verte et muesli de saison
ou
Croustillant de poire et fourme d'ambert, mesclun et gastrique de cidre et miel Breton

Dessert

Fraisier (selon saison) supplément 2.00€
ou
Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel
ou
Crèmeux citron meringué sur son sablé Breton
ou
Croquant chocolats noir et blanc
ou
Omelette Norvégienne (flambage en salle)
ou
Croquant chocolat et caramel au beurre salé
ou
Délice poire chocolat
ou
Croquant pistache et crèmeux framboise
ou
Assiette Gourmande supplément 3.00€

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

12.50€

Boisson 25cl

- Jus multifruits
- Coca cola
- Sirop à l'eau
- Diabolo

Plats

- Steak haché frites ou petits légumes
- Poisson selon arrivage

Desserts

- Surprise glacée
- Dessert comme les grands avec supplément 2€



Menus pour les groupes de 20 à 80 pers

CES MENUS IMPLIQUENT UN CHOIX IDENTIQUE
POUR TOUS LES CONVIVES
RÉSERVATION MINIMUM 1 SEMAINES À L'AVANCE

Menu 37.90€

Apéritif à table

Assortiments de 4 réductions salées

Entrée

Tataki de filet de bœuf, condiment poire, cacahuète, glace moutarde à l'ancienne
ou

Filet de bar grillé, risotto au beurre noisette, crémeux betterave, chimichurri
ou

Marbré de foie gras, volaille de janzé et artichauts, crémeux à la truffe

Plat

Tournedos de veau pané au sarrasin, , crémeux de petits pois, croustillant de polenta, jus de veau
ou

Filet de canette, millefeuille de céleri et pommes de terre, fondant de patate douce, jus de canard au poivre
de Sichuan XXXX

ou

Fondant de cabillaud, risotto de Crozets aux algues Bretonnes, topinambours rôtis, beurre blanc au
champagne XXXX

Fromage supplément 3€

Assiette de 2 fromages locaux, salade verte et muesli de saison

ou

Croustillant de poire et fourme d'Ambert, mesclun et gastrique de cidre et miel Breton

Dessert

Fraisier (selon saison) supplément 1.00€

ou

Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel

ou

Crémeux citron meringué sur son sablé Breton

ou

Croquant chocolats noir et blanc

ou

Omelette Norvégienne (flambage en salle)

ou

Croquant chocolat et caramel au beurre salé

ou

Délice poire chocolat

ou

Croquant pistache et crémeux framboise

ou

Assiette Gourmande supplément 2.00€

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

12.50€

Boisson 25cl

- Jus multivitamines
- Coca cola
- Sirop à l'eau
- Diabolo

Plats

- Steak haché frites ou petits légumes
- Poisson selon arrivage

Desserts

- Surprise glacée
- Dessert comme les grands avec supplément 2€



Menus pour les groupes de 20 à 50 pers

CES MENUS IMPLIQUENT UN CHOIX IDENTIQUE
POUR TOUS LES CONVIVES
RÉSERVATION MINIMUM 1 SEMAINES À L'AVANCE

Menu 43.50€

Apéritif à table

Assortiments de 4 réductions salées

Entrée

Salade du Bistrot (brochette de st jacques et saumon, foie gras, viande fumée) glace poivron et espelette

ou

Pressé de chair de crabe façon rémoulade, caviar de hareng, tartare de pomme

ou

Filet de bar grillé, risotto à la truffe et beurre noisette, crémeux de betterave, sauce vierge

ou

Marbré de foie gras, volaille de janzé et artichauts, crémeux à la truffe

Plat

Filet de bœuf crémeux de petits pois, croustillant de polenta et petits légumes, jus de bœuf truffé XXXX

ou

Trilogie de lotte, bar, et gambas, crème de langoustines, risotto et petits légumes XXXX

ou

Filet de canette, millefeuille de céleri et p de terre, fondant de patate douce, jus de canard au poivre de sichuan

Fromage supplément 3€

Assiette de 2 fromages locaux, salade verte et muesli de saison

ou

Croustillant de poire et fourme d'Ambert, mesclun et gastrique de cidre et miel Breton

Dessert

Fraisier (selon saison)

ou

Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel

ou

Crémeux citron meringué sur son sablé Breton

ou

Croquant chocolats noir et blanc

ou

Croquant chocolat et caramel au beurre salé

ou

Omelette Norvégienne (flambage en salle)

ou

Délice poire chocolat

ou

Croquant pistache et crémeux framboise

ou

Assiette gourmande

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS

12.50€

Boisson 25cl

- Jus multifruits
- Coca cola
- Sirop à l'eau
- Diabolo

Plats

- Steak haché frites ou petits légumes
- Poisson selon arrivage

Desserts

- Surprise glacée
- Dessert comme les grands avec supplément 2€



Forfaits Boisson pour les groupes de 20 à 80 pers

Forfait boisson "classique" à partir de 12 pers 13.95€/pers

Apéritif

- Kir au vin blanc
- Boisson sans alcool
- Kir pétillant **supplément 1€**
- Soupe Angevine Banane /kiwi **supplément 1€**

+

Vin blanc

1 bouteille pour 6 personnes

Chardonnay IGP OC

ou

Sauvignon IGP OC



+

Vin rouge

1 bouteille pour 4 pers

Merlot IGP Pays d'oc

ou

Syrah IGP Pays d'oc



+

Eau

1bouteille pour 3pers

Plancoët plate et/ou Gazeuse

+

Café ou thé ou infusion

Forfait boisson "medium" à partir de 12 pers 15.95€/pers

Apéritif

- Kir au vin blanc
- Boisson sans alcool
- Kir pétillant
- Soupe Angevine Banane /kiwi
- Punch

+

Vin blanc

1 bouteille pour 6 personnes

AOC Bordeaux Entre deux mers (Château Lafont St Martin)

ou

AOC Luberon La Ciboise (Maison Chapoutier)

+

Vin rouge

1 bouteille pour 4 pers

AOP Côte du Rhône Village (Château la Chappelle Saint-Pierre)

ou

AOC Côte de Bourg (Château Tour de Guiet)

+

Eau

1bouteille pour 3pers

Plancoët plate et/ou Gazeuse

+

Café ou thé ou infusion

Forfait boisson "prestige" à partir de 12 pers 20.90€/pers

Apéritif

- Kir au vin blanc
- Boisson sans alcool
- Kir pétillant
- Soupe Angevine Banane /kiwi
- Punch
- Mojito
- Strawberry lime

+

Vin blanc

1 bouteille pour 6 personnes

AOC Quincy (Domaine des Bruniers)

ou

AOC Chablis (Les petits Dieux)

+

Vin rouge

1 bouteille pour 4 pers

AOP Haut Medoc (Château Iamothé-Cissac)

ou

AOC Morgon (Mommessin)

+

Eau

1bouteille pour 3pers

Plancoët plate et/ou Gazeuse

+

Café ou thé ou infusion