



# Menus pour les groupes de 12 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  
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 3.00€

## 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 12 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 12 à 80 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 12 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