

QUELQUES EXEMPLES DE MENUS

Menus types
pour groupes & séminaires,
entrant dans les forfaits
journée études, résidentiels
ou semi résidentiels



Les éléments comportant un astérisque (*) sont soumis à un petit supplément qui pourra varier très légèrement en fonction de la saison ou des approvisionnements.

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR TOUTES REMARQUES OU SUGGESTIONS

Composez vos menus ou laissez-nous vous guider en fonction du moment

ENTREES

Salade du pêcheur à la vinaigrette de cidre
Cocktail d'avocat et céviché de saumon mariné
Salade fraîcheur aux saint Jacques
Salade de crottin de Chavignol en feuille de brick
Salade périgourdine aux foies de volaille confits
Grande assiette de crudités Huile d'olive & citron
Melon à l'italienne
Nage de coquillages au cerfeuil
Moules à la marinère
Huîtres creuses de Bretagne
Assiette de Fruits de mer (*)
Palourdes grillées des Glénan
Assiette de coquillages farcis
Salade folle & copeaux de foie gras
Foie Gras de canard aux épices sur toasts (*)
Brochette de saint Jacques et croustillant de lard
Assiette de charcuteries bretonnes
Plateau de fruits de mer géant (**)

Homard grillé & flambé du Saint-Laurent (*)
Homard breton à la crème d'estragon (**)

DESSERTS

Tarte aux pommes à l'ancienne & glace cannelle
Parfait à la framboise
Parfait à l'orange & copeaux de chocolat
Feuilles Ker-Moor meringuées au chocolat
Vacherin glacé aux deux parfums
Île flottante
Ananas frais au naturel ou à la créole
Crème brûlée & crêpes dentelles
Coupe de glaces tutti frutti
Mousse au chocolat
Soupe de sorbets et de fruits au miel
Fraises au sucre (en saison)

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Carré de veau aux champignons
Gigot d'agneau en croûte de moutarde à l'ancienne
Corolle de magret de canard
(au poivre ou au chutney de figues
ou aux baies de cassis)
Carré d'agneau à la fumée de thym
Pièce de bœuf au poivre ou Marchand de vin
Filet de bœuf sauce Béarnaise (*)
Sauté de bœuf au paprika
Petit jarret à la bretonne

ou

POSSONS

Dos de lieu aux aromates
Lotte rôtie à l'andouille de Guéméné
Limande sole au beurre citron
Aile de raie aux câpres et citron vert
Darne de colin meunière
Éventail de la pêche du jour & fenouil braisé
Minute de saumon frais sauce Vierge
Dos de Barbue poêlé & tian de légumes (*)
Turbot grillé à la Hollandaise (**)

Nous nous adapterons aux menus particuliers
régime alimentaire,
spécificités religieuses
etc... Merci de nous les signaler en amont.

DÎNERS DE GALA SUR DEVIS