

## **MENU " GOËLO "**

**Etablir une même sélection de mets pour tous les convives**

Kir de Bienvenue

- Grawlax de Saumon frais Label Rouge, crème fouettée Vodka citron, rilette de Lisette au citron vert et son croustillant, maquereau fumé et crevettes roses
    - Le Marbré de Lapin et Foie Gras aux Légumes confits
  - Pannequet de saumon fumé et crevettes, fleurette de crustacés
  - Dos de Cabillaud du pays sur sa maraîchère aux lardons
- ~~~~~
- Suprême de Pintade farci aux pruneaux braisé
- Paupiette de Lotte en robe de lard fumé brunoise de jeunes légumes
- Cœur de Rumsteack (Origine France) rôti à la forestière aux morilles  
(Le plat est accompagné de légumes frais de saison)

~~~~~

Fromages affinés et mée de verdure

~~~~~

- Entremet à l'abricot, sauce chocolat
  - Fondant au Caramel et son coulis
  - Tarte fine aux Pommes, fleurette à la cannelle
  - Pièce Montée Glacée meringue et nougatine
- ~~~~~

Vin Blanc : Muscadet S/Lie ou Sauvignon Touraine  
Vin Rouge : Bordeaux A.O.C.  
Eaux minérales

1 Bouteille p/5pers  
1 Bouteille p/3pers  
Café

---

---

Ces prix comprennent:

- Le nappage blanc et la vaisselle à réception
- Le personnel
- Les vins inclus

**N'oubliez pas** de donner le nombre de personnes définitives 5 jours à l'avance pour la préparation ainsi que la facturation Merci!

## **MENU " ARMOR "**

**Etablir une même sélection de mets pour tous les convives**

Kir de Bienvenue

- Chausson de volaille, mesclun à la vinaigrette d'artichauts et balsamique
  - Parfait de St Jacques aux crevettes et Mesclun d'herbes
  - Pressée de Raie aux poivrons doux et aromates et son coulis
- ~~~~~
- Paupiette de Saumon Frais d'Ecosse et Sabre aux lardons de Saumon Fumé et Oseille
  - Délice de Lotte et Lieu Jaune, crème de crustacés
  - Dos de Cabillaud en habit vert, crème d'ail doux
- ~~~~~
- Pièce de Bœuf Rumsteck (Origine France) rôti sauce aux 5 poivres
- Filet de Canard poêlé aux épices et sa tranche de pain d'épices
  - Noix de Veau (Origine France) rôtie, crème forestière(Le plat est accompagné de légumes frais de saison)
- ~~~~~
- Brie et Saint-Nectaire affiné et mûlée de verdure
- ~~~~~
- Gâteau au Chocolat amer, crème anglaise vanillée
  - Charlotte aux Fruits rouges
  - Feuilleté aux Poires, sauce Belle Hélène
  - Pièce Montée glacée nougatine et meringue

Vin Blanc : Sauvignon de Touraine  
Vin Rouge : Bordeaux A.O.C.  
Eaux minérales

1 Bouteille p/4pers  
1 Bouteille p/3pers  
Café

---

Ces prix comprennent:

- Le nappage blanc et la vaisselle à réception
- Le personnel
- Les vins inclus

**N'oubliez pas** de donner le nombre de personnes définitives 5 jours à l'avance pour la préparation ainsi que la facturation Merci!

## **MENU "LE GRAND BLEU"**

Etablir une même sélection de mets pour tous les convives

Kir de bienvenue

- Pressé de Raie aux poivrons doux et son coulis de poivron rouge
  - Dodine de Caille au Foie Gras et son jus de Ratafia
- L'assiette Nordique, rillettes de Maquereau, Saumon et Poissons fumé crème de Vodka

- ~~~~~
- Croustillant de Daurade et St Jacques, sauce vierge aux herbes
    - Délice de Sandre au Riesling sur son embeurée de légumes
    - Choux farci de Lotte et Saumon Label Rouge à l'Armoricaine

~~~~~

A la place des 2 entrées possibilité d'un plateau de Fruits de Mer

- ~~~~~
- Carré d'agneau rôti en croûte de persillade
  - Filet de canard jus aux fruits rouges et poivre vert
    - Filet de Bœuf (Origine France) rôti sauce Bordelaise
- (Le plat est accompagné de légumes frais de saison)

~~~~~

L'Assiette de Maître Renard

- ~~~~~
- Moelleux au Chocolat et Griottes confites, crème anglaise
  - Poêlée de Pommes flambées au Calvados en aumônière
    - Nougat glacé aux Fruits secs, coulis de framboise
    - Pièce montée glacée nougatine et meringue

Vin Blanc : Macon Village

Vin Rouge : Bordeaux Côtes de Bourg

Eaux minérales

1 Bouteille p/4pers

1 Bouteille p/3pers

Café

---

Ces prix comprennent:

- Le nappage blanc et la vaisselle à réception
- Le personnel
- Les vins inclus

**N'oubliez pas** de donner le nombre de personnes définitives 5 jours à l'avance pour la préparation ainsi que la facturation Merci!

## **MENU "AN ARVOR"**

**Établir une même sélection de mets pour tous les convives**

Kir de bienvenue

- Mousseline de Langoustines et Homard aux Asperges Vertes
  - Marbré de Foie Gras et jeunes Poireaux au Balsamique
- Aumônière de Saumon Fumé et St Jacques en tartare, marinade aux épices grillées
- ~~~~~
- Roulade de Sole farcie aux champignons, coulis de Crustacés
  - Maraîchère de Bar coulis au beurre d'Oursins
  - Brochette de St Jacques au Lard Fumé, crème de moules
- ~~~~~
- Filet d'Autruche rôti, jus aux épices torréfiés
  - Canon d'Agneau rôti aux échalotes confites
- Filet de Bœuf (Origine France), sauce gastronome au jus de truffe  
(Le plat est accompagné de légumes frais de saison)

L'Assiette de Maître Renard

- Florentin de Fruits frais et glace Nougat, sauce Suzette
  - Soufflé Glacé au Grand-Marnier et nougatine
- Craquant au Chocolat noir et lactée au Rhum Blanc et lait de Coco
  - Pièce Montée Glacée nougatine et meringue

Vin Blanc : Bordeaux Côtes de Blaye

1 Bouteille p/4pers

Vin Rouge : Bordeaux Montagne St –Emilion

1 Bouteille p/3pers

Eaux minérales

Café

---

Ces prix comprennent:

- Le nappage blanc et la vaisselle à réception
- Le personnel
- Les vins inclus

**N'oubliez pas** de donner le nombre de personnes définitives 5 jours à l'avance pour la préparation ainsi que la facturation Merci!