



CARTE GENERALE

A emporter ou en livraison

Plateaux réunions

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1 : | Tomate, mozzarella et pesto
Dinde marinée, semoule au raisin et ratatouille
Tarte aux pommes | 14€ TTC |
| 2 : | Melon et jambon cru, roquette au balsamique
Magret grillé, purée aux herbes et légumes confits
Tarte au chocolat | 16€ TTC |
| 3 : | Feta et magret fumé
Cabillaud, riz aux légumes croquants
Tarte au citron | 15€ TTC |
| 4 : | Salade de crevettes et saumon fumé
Filet mignon , carottes fanes et poêlée de pdt
Tatin pomme abricot | 16€ TTC |
| 5 : | Tzatziki grec et légumes croquants
Paella végétarienne
Tartare de fruits de saison
<i>végétarien</i> | 15€ TTC |

*Livrés avec pain, beurre, eau 50cl, couverts et verres compostables
(il est possible d'intervertir les desserts)*

Minimum de commande : 3 plateaux
Livraison Bourg Blanc 5€
Livraison BMO et CCPA 10€
Autres secteurs sur devis

Formules Pique-nique
(Entrée, plat, dessert, eau)
A emporter / Livraison

Piémontaise
Ou

Taboulé

Pain nordique au saumon fumé et tzatziki

Ou

Wraps au jambon cru et tomates confites

Brownie, crème anglaise

Ou

Salade de fruits

10€ TTC

Minimum de commande : 2 formules

Livraison Bourg Blanc 5€

Livraison BMO et CCPA 10€

Autres secteurs sur devis



Formules cocktails

(A partir de 5 personnes)

Cocktail 6 pièces salées

5,50 € / personne

Cocktail 8 pièces (6 salées et 2 sucrées)

7.50 € / personne

Cocktail 10 pièces (7 salées et 3 sucrées)

8.50 € / personne

Exemples de pièces

Salées

Canapés variés
Gravelax de saumon, tzatzíki
Magret fumé et fromage frais
Blinis de blé noir à la truite fumé
Cuillère St Jacques et perles citrons
Lomo et chèvre affiné

Sucrées

Mini brownies
Mini macarons
Mini desserts bretons

Plateaux cocktail

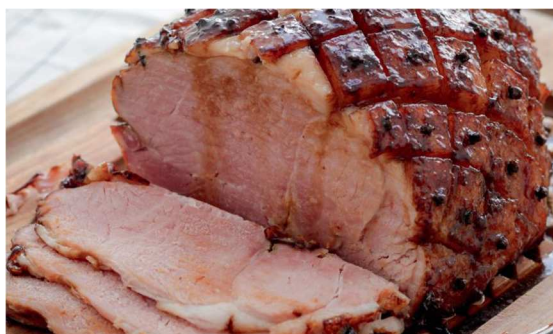
Plateau 20 pièces cocktail (4 sortes) :	16€TTC
Plateau 40 pièces cocktail (5 sortes) :	30€TTC
Plateau de charcuterie 40 bouchées (5 sortes) :	25€ TTC
Plateau de fromage 40 bouchées (4 sortes) :	26€TTC
Plateau océane 40 bouchées (4 sortes) :	30€TTC
Assortiment de verrines 12 pièces (4 sortes) :	20€TTC



Plats à partager (minimum 4 personnes)

- Rougail à la saucisse bretonne, riz 8.5€ TTC/pers
- Jambon à l'os braisé, grenailles fondantes et ratatouille 9€ TTC/pers
- Volaille curry/coco, semoule 10€ TTC/pers
- Estouffade de bœuf au lard breton 9€ TTC/pers
- Pennes végétariennes aux légumes de saisons 9€ TTC/pers
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz 9€ TTC/pers

- Brandade de saumon aux herbes marines 11€ TTC/pers
- Pêche bretonne façon bouillabaisse 13€ TTC/pers



Buffets clé en mains (minimum 6 personnes)

Formule 1 :

Verrine salades variées (1/pers)
Plateaux de légumes croquants (2 /pers)
Charcuterie (3/pers)

Plateau de viande froide (2/pers)
Mini-sandwichs (2/pers)
Plateau de fromage (2/pers)

Pain/beurre

Brownies et far breton

15€ TTC/pers

Formule 2 :

Verrines salades variées (1/pers)
Plateaux de fruits et légumes frais (2 /pers)
Charcuterie (3 /pers)

Plateau de saumon fumé et crevettes (2/pers)
Plateau de viandes froides (2/pers)
Mini-sandwichs (2/pers)
Plateau de fromage (2/pers)

Pain/beurre

Assortiment de verrines et réductions sucrées

20€ TTC/pers

Les buffets sont livrés avec couverts de services et serviettes jetables

Le cochon

- Cochon de lait farci (environ 30 personnes) 250€
- Jambon à l'os entier (30/40 personnes) 150€

Garniture (semoule, pomme de terre, ratatouille...) 2.00€/personne

Livraison en chaud possible, n'hésitez pas à nous contacter