



Formules cocktails

(A partir de 5 personnes)

Cocktail 6 pièces salées

5,80 € / personne

Cocktail 8 pièces (6 salées et 2 sucrées)

7.80 € / personne

Cocktail 10 pièces (7 salées et 3 sucrées)

8.80 € / personne

Cocktail 12 pièces (9 salées et 3 sucrées)

9.80 € / 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



FORFAIT SERVICE : 30 € /heure TTC / serveur, mobilier compris (1 serveur/30 convives)

LOCATION VERRERIE : 0.40 € /TTC personne

Plateaux cocktail

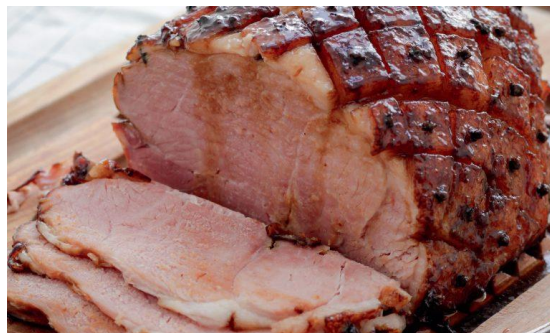
Plateau 20 pièces cocktail (4 sortes) :	16€TTC
Plateau 40 pièces cocktail (5 sortes) :	30€TTC
Plateau de charcuterie 50 bouchées (5 sortes) :	30€TTC
Plateau de fromage 50 bouchées (4 sortes) :	30€TTC
Plateau océane 40 bouchées (4 sortes) :	32€TTC
Plateau mixte charcuterie/fromage 50 bouchées :	30€TTC



Plats à partager (minimum 4 personnes)

- Rougail à la saucisse bretonne, riz 9€ TTC/pers
- Poulet basquaise, riz 8€TTC/pers
- Jambon à l'os braisé, grenailles fondantes et ratatouille 9€ TTC/pers
- Volaille curry/coco, semoule 9€ TTC/pers
- Estouffade de bœuf au lard breton 9€TTC/pers
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz 9€ TTC/pers
- Agneau façon tajine aux abricots, semoule épicée 10€ TTC/pers
- Tartiflette 9.5€ TTC/pers
- Breizh'iflette (Tartiflette à l'andouille de Guéméné) 11€ TTC/pers

- Brandade de saumon aux herbes marines 11€ TTC/pers
- Poisson du jour, fondue de poireau, far noir et Lipig 11€TTC/pers
- Brochette de lotte, risotto aux petits légumes 12€TT/pers



Buffets clé en mains (minimum 5 personnes)

Formule 1 :

Taboulé, piémontaise (150g / perso)
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

16€ TTC/pers

Formule 2 :

Taboulé, piémontaise, riz niçois (150g / 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

21€ TTC/pers

Les buffets sont livrés avec couverts de services et serviettes jetables

Le cochon

- Cochon de lait farci au far noir et champignons (environ 30 personnes)

260€

- Jambon à l'os entier non tranché (30/40 personnes)

160€

Garniture (semoule, pomme de terre, ratatouille...)

2.50€/personne

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