

Menu du Moment 14,90€ / pers*

(plat, fromages ou dessert)

Joues de porc rôties, crème au colombo torréfié

ou

Cari poulet Réunionnais

(Cuisse de poulet, riz bio parfumé au combava, haricots rouges au thym, achard de tomates et achard à la mangue)

-

Plateau de fromages et son mesclun de salade

ou

Tartelette de saison ou bavarois

Menu Gourmand 17,90€ / pers*

(entrée, plat, fromages ou dessert)

Salade de gésiers déglacés au balsamique bio

ou

Coupelle de mousse de chèvre, poivrons confits et laitue de mer en tartare

-

Choucroute de la mer ou brochette de poulet façon basquaise

-

Brique de chèvre frais au miel de Sarrazin et graines torréfiées

ou

Panna cotta et son coulis aux framboises

ou

Fraisier *(de mai à août)*

Menu Prestige 32€ / pers*

(entrée, plat, fromages ou dessert)

Cassolette de bar et son tian de saison

ou

Assiette Bretonne

-

Brochette de Saint jacques et Saumon, sauce façon Diéppoise

ou

Médaille de veau au lard fumé,

Sauce charcutière à l'estragon

-

Feuilleté à la tomme fumée et son mesclun de salades

ou

Dessert au choix

Menu enfants 09,50€* *(jusqu'à 11 ans inclus)*

Burger au boeuf et beignets de pommes de terre

(steack haché, raclette, beignet de pommes de terre)

-

Tartelette de saison

Notre cave à Fromages

(Nos fromages sont sélectionnés avec beaucoup d'attention, et sont principalement au lait cru et bio)

Assiette de 3 fromages et son mesclun de salades 4,5€ / pers

Feuilleté au curé Nantais et son mesclun 5,5€ / pers

Brique de chèvre frais au miel de Sarrazin et graines torréfiées 4,5€ / pers

Plateau de 3 fromages et son mesclun + son chutney 4€ / pers

Prestation Cocktail

Nos amuse-bouches 1,40€ / pièce

Nos cuillères 1,90€ / pièce

Nos verrines 2€ / pièce

Nos tapas 2€ / pièce

Plateau (10 pers) de palourdes et moules farcies 25€ / pièce

Fruits frais en pastèque sculptée (15 pers) 35€ / pièce

Atelier dégustation 3,20€ / pers

(nous n'utilisons pas de vaisselle jetable, nos contenants sont en prêt et lavés par nos soins)

Boissons chaudes, percolateur fontaine à cocktail et jus de fruits bio

(Voir la carte de notre Caviste)

Nos vins, spiritueux et champagnes

(Voir la carte de notre Caviste)

Nos desserts*

Petit bijou "chou à la crème" vanille, chocolat ou pistache 2€ / pièce

Tartelette aux fruits frais 2,90€

Bavarois crémeux de saison 3,50€ *(parfums au choix)*

Fraisier 3,50€ *(de mai à août)*

Kouign-amann aux pommes et son caramel au beurre salé 3,50€

Panna cotta et son coulis 3,50€

Croquant aux pommes et poires caramélisées 3,90€

Assiette dégustation 5,50€ *(de mai à août)*

(verrine à la mousse de fraises fraîches, moelleux au chocolat, bouchée au miel et cardamome)

Minimum de 10 convives (retrait à la ferme)

20 en livraison

sauf cuisson à la broche

* **Formule 1** "prête à déguster"

livrée + le prêt du matériel de maintien au chaud.

Formule 2 "des volontaires pour la vaisselle"

Nous fournissons les couverts, verres et assiettes
(et nous lavons la vaisselle)

+ 3,60€ / pers.

Formule 3 "les pieds sous la table"

Vous souhaitez le service à l'assiette

+ 6,60€ / pers

Toutes nos formules comprennent les garnitures.

Location de matériels

Nous proposons des barnums, mange-debout, tables, chaises, estrade, sono...

Réservation minimum 3 semaines avant la mise à disposition.

La livraison

Elle est gratuite jusqu'à 30 km pour une commande supérieure à 300€; au-delà un forfait au km sera appliqué.

Tous nos plats comprennent les garnitures de saison

Piat unique "entre amis"

La part / minimum 20 convives

Cuisse de pintade fermière rôtie, sauce curry 8,90€

Rougail saucisses traditionnel 8,90€ *(de mai à fin octobre)*
(Saucisse bio, riz bio parfumé au combava, haricots rouges au thym, achard de tomates et achard à la mangue)

Paëlla royale 9,50€ *(de mai à fin octobre)*
(Riz bio, pilon de poulet label rouge, porc, langoustines,...)

Rost er forn, sauce aux herbes fraîches 8,90€
(Pièce de porc dans l'échine cuite à basse température puis fumée à la braise, accompagné de pommes de terre et carottes mijotées dans le vin blanc)

Pavé de saumon grillé 9,50€
(Accompagné d'une réduction de jus de coquillages crémée)

Choucroute de la mer 9,50€
(Choucroute cuite dans une réduction de jus de moules crémée, langoustines, crevettes, pétoncles, calamars, moules, coques, poisson)

Couscous royal (recette d'Agadir) 11,80€ *(de mai à fin octobre)*
Poulet fermier, agneau et merguez, légumes bio mijotés aux épices, accompagné d'une sauce piquante et d'une sauce aux raisins de Smyrne.

Jambon à l'os rôti et sa sauce forestière 10,50€*
mi nimum 35 convives

Gibelote d'agneau 14,50€
(Au miel de châtaignes, amandes torréfiées et cidre fermier)

Brochette de Saint jacques et Saumon rôti, crème d'aneth 15,50€

Notre rôtisserie

minimum 40 convives

Cochon entier 15,50€ / pers

Agneau entier 18,50€ / pers

Toutes nos pièces de viandes sont cuites à la broche verticale.

Elles sont accompagnées d'un gratin Dauphinois à la crème, d'une poêlée de légumes de saison ainsi que d'une farce charcutière cuite au chaudron.

Compris dans la prestation

Cuisson sur place, entièrement au feu de bois
Découpe de la pièce de viande devant les convives
Service en buffet



Buffet

18,50€ / pers*
minimum 20 convives

Salades composées de saison,
Terrine Bretonne, rillettes de canard
Assortiment de charcuterie
Rosbeef tranché, mayonnaise
Brochettes yakitori, pilon de poulet fermier à la mexicaine
Assortiment de pains bio
-
Plateau de fromages au lait cru
Mesclun de salades vinaigrette
-
Tarte aux fruits frais
Financiers aux amandes



Côté fumage



Saumon fumé maison les 500g / 32€, fumage à l'ancienne au bois de hêtre pendant 8 heures

Magret fumé maison les 200g / 18€, fumage à l'ancienne au bois de hêtre pendant 10 heures



Tireuse à bières



Fontaine à planteur 30 litres



Fût à vin

