

les plateaux

Plateau de fruits de mer 43 €

Huîtres, langoustines, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, tourteaux, crevettes grises et gambas.
Homard Breton avec supplément de prix sur demande

Desserts du menu du Littoral

Plateau repas 29 €

(sur place ou à emporter)
Saumon fumé par nos soins
Blanc de volaille rôti légumes et mesclun de salades
Duo de fromages
Fruit du moment
Sélection du pâtissier

les formules apéritifs/cocktails



Les Apéritifs

Kir au Sauvignon et Cocktail de Jus de Fruits 5 €

Kir au Crémant de Loire
et Cocktail de Jus de Fruits 6 €

Coupe de Champagne
et Cocktail de Jus de Fruits 10 €

Le Cocktail Apéritif

Whisky, Porto Rouge, Champagne, Gin, Vodka,
Vin Blanc et Rouge ainsi que des Cocktails
de Jus de Fruits et autres boissons non alcoolisées.

2 verres par personne au choix parmi la sélection
ci-dessus 19 €

3 verres par personne au choix parmi la sélection
ci-dessus 26 €

Notre Cocktail Apéritif est servi avec des canapés.

Les Cocktails

4 pièces canapés par personne 14 €

Sur la base d'une coupe de champagne
ou 1 verre de jus de fruits par personne

10 pièces canapés par personne 28 €

Sur la base de 2 verres par personne
4 salés froids
4 salés chauds
2 sucrés

18 pièces canapés par personne 42 €

Sur la base de 3 verres par personne
6 salés froids
6 salés chauds
6 sucrés

Exemples de canapés

Salés froids

Tzatziki de concombres
Chèvre au pain d'épices
Tartare de pommes / ciboulette
Serrano tomates marinées
Chorizo épicé

Sucrés

Mini éclair au chocolat
Mini mille-feuilles vanille
Brownies au chocolat
Mini éclair au café...

Salés chauds

Poulet curry et courgette
Allumettes jambon / fromage
Quiche Lorraine
Mini-pizza
Quiche poireaux



Prix nets TTC en euros, par personne.