



TRADITION BRETAGNE

# MENUS DE MARIAGE



## WEDDING MENUS

Des menus simples et bons, fait maison, une seule condition : réservez vite !

48€

## SAVEURS, A L OUEST

Des menus traditionnels modulables à souhait, selon vos envies.

55 €

## MALIN PLAISIR

Tout est compris : Votre réception débute par un cocktail long, suivi d'un dîner sans entrée.

62 €



02 30 13 00 59



bureau@tradition-bretagne.com



www.tradition-bretagne.com

# TRADITION BRETAGNE LES "WEDDING" MENUS



## MENU



48 €

Foie gras de canard, confit  
d'échalote,  
pain toasté et confiture  
de figues.  
\*\*\*\*\*

Saumon façon meunière  
Risotto crémeux,  
tuile de froment jus réduit  
de coquillages safranés.  
\*\*\*\*\*

Dessert des mariés  
( A choisir ensemble )

## MENU



48 €

L'opéra de rouget son coulis  
de crustacés  
\*\*\*\*\*

Pièce de veau rôtie, nappée  
d'un velouté crémeux aux  
champignons

Mille feuille de pommes  
de terres et petits légumes  
\*\*\*\*\*

Dessert des mariés  
( A choisir ensemble )

## MENU



48 €

Mousseline de pétoncles  
parfumée à l'anis.  
tomate confite, vinaigrette  
balsamique.  
\*\*\*\*\*

Suprême de pintade,  
jus corsé aux noisettes,  
pommes château,  
wok de saison  
\*\*\*\*\*

Dessert des mariés  
( A choisir ensemble )

## Ce qui est compris :

Le service, le nappage, la vaisselle et la verrerie.

Les boissons : eaux plate et pétillante, jus de pommes, café, thé.

Cascade de champagne (champagne non fourni)

☎ 02 30 13 00 59

✉ bureau@tradition-bretagne.com

🌐 www.tradition-bretagne.com

# TRADITION BRETAGNE

## LES MENUS :

### SAVEURS



52 €

Duo de poissons fumés  
mini pic de crevettes,  
Verrine Tzaziki

Ou

Foie gras de canard, confit  
d'échalotes, pain toasté

\*\*\*

Filet de canard sel poivre  
pommes de terre au four,  
jus de cuissons

Ou

Blanc de lieu jaune,  
velouté de pétoncles  
Far noir, pommes château

\*\*\*

Duo de fromage et sa  
Salade de jeunes pousses

\*\*\*

Dessert des mariés

### AL OUEST



58 €

Marmite bord de mer  
Coquillages, crustacés,  
velouté parfumé à l'anis,  
pommes vapeur, légumes

\*\*\*

Buffet de galettes bretonnes  
"à la carte"

\*\*\*

Croûton de chèvre au poivre,  
salade aux noix

\*\*\*

Duo de fromage et sa  
Salade de jeunes pousses

\*\*\*

L'atelier crêpes sucrées  
pour les enfants

Dessert des mariés

\*\*\*

### MALIN PLAISIR



62 €

vosre réception débute par  
un cocktail dînatoire suivi  
d'un dîner sans entrée

-----

La farandole de réductions  
20 pièces assorties

\*\*\*

L'atelier de la Bretonne  
Mini galettes grillées minute.

\*\*\*

Brochette de noix de coquilles  
Saint Jacques,  
beurre blanc acidulé

\*\*\*

Far noir, pommes fondantes

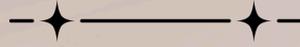
\*\*\*

Duo de fromages

\*\*\*

Café gourmand  
Dessert des mariés

# PRÉCISIONS



## CHOIX DU DESSERT

**Trio de réductions Bretonnes** : Mini kouign aman, Brest - tiramisu, sablé au pommes.

**Le croustillant au chocolat** et caramel au beurre salé.

**L'entremet aux fruits de saison** : fraiser, framboisier ou mangue - passion.

**Duo de pâtisseries artisanales.**

## ARTS DE LA TABLE

Les tables et les chaises doivent être présentes sur place à notre arrivée. Dans le cas contraire, nous proposons un service de location. Nous fournissons des nappes blanches et des serviettes en tissu pour les tables de repas, ainsi que la vaisselle et la verrerie nécessaires au bon déroulement de votre réception. Nos équipes se chargent du nappage des tables et des buffets.

## LE SERVICE

Pour la prise en charge de votre réception, nous mettons à votre disposition (pour un groupe de 100 personnes) : 1 Responsable de salle, 2 serveurs, 2 cuisiniers. La prestation est assurée de 20H00 jusqu'à 00h00, moment du départ du site. Au-delà, des heures supplémentaires seront facturées à raison de 48 € par heure et par serveur (avec un minimum de 2 serveurs), jusqu'au départ des derniers invités. Ces horaires sont donnés à titre indicatif, l'ensemble étant à valider ensemble.

## LES PLUS ET LES MOINS

1 : Vous fournissez les boissons pour le cocktail : Aucun droit de bouchon ne sera appliqué. Pour les autres fournitures les détails tarifaires vous seront communiqués lors de votre demande de devis.

2 : Vous disposez de votre propre pâtissier pour le dessert : Aucun problème ! Nous retirons 2,50 € par personne de votre menu. Nous prendrons en charge le service et fournirons la vaisselle nécessaire.

3 : Des frais de déplacement et de logistique peuvent vous être facturés en fonction du lieu et de la salle de réception, lorsque celle-ci nécessite un équipement spécifique ou des conditions particulières d'utilisation. Le prix de notre forfait reste fixe, quel que soit le nombre de personnes. Ce tarif vous sera communiqué lors de votre demande de devis.



02 30 13 00 59



bureau@tradition-bretagne.com



www.tradition-bretagne.com