

MENU AFFAIRES

Entrée, Plat & Dessert
Eaux minérales et café

ENTRÉES

Petit Tataki de Thon, Chantilly au Wasabi,
Légumes Croquants

Rillettes de Maquereaux au Saté

Salade Italienne (Jambon de Pays, Billes de
Mozzarella, Melon, Basilic)

Bouquet de Crevettes Roses (150gr)
Mayonnaise Maison


PLATS

Filet Mignon de Porc, Jus Noisette Crémé,
Tagliatelles Fraiches

Retour de Pêche, Ecrasé de Pommes de Terre et
Aubergines, Coulis de Poivrons Rouges

Filet de Poulet Cuisson Basse Température,
Façon Basquaise, Riz Basmati

Choucroute de la Mer (retour de pêche, moules,
crevettes), Sauce Beurre Blanc

 Caviar de Courgettes, Ecrasé de Pommes de
Terre et Aubergines, Coulis de Poivrons Rouges
et Pickles de Légumes (Végétarien)

DESSERTS

Coeur Coulant au Chocolat, Caramel au Beurre
Salé, Chantilly

Crème Brûlée au Praliné

Tiramisu au Café et Cacao

Salade de Fruits Frais, Sirop Infusé à la Menthe

Menu unique pour l'ensemble du groupe

26,82 € HT

29,50 € TTC



APÉRITIFS ET BOISSONS

Supplément

Tarif par personne
HT / TTC

APÉRITIF

SOFT		
<i>Coca - Orangina - Limonade - Jus de fruits - Perrier</i>	3,64	4,00
KIR VIN BLANC / KIR BRETON / VERRE DE VIN	3,33	4,00
KIR PETILLANT	3,75	4,50
COUPE DE CHAMPAGNE	7,92	9,50

ASSORTIMENTS SALÉS ET FROMAGES

3 RÉDUCTIONS SALÉES		
<i>Chaudes ou froides - au choix du chef</i>	4,91	5,70
6 RÉDUCTIONS SALÉES		
<i>Chaudes ou froides - au choix du chef</i>	9,82	11,40
SÉLECTION DE TROIS FROMAGES ET SALADE	6,82	7,50
ASSORTIMENT CHARCUTERIES ET FROMAGES		
<i>Présentation planche à partager, pain et beurre</i>	6,14	6,75

FORFAITS VINS

FORFAIT VINS "CLASSIQUE"

<i>1 bouteille pour 6 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	3,21	3,85
<i>1 bouteille pour 4 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	3,75	4,50
<i>1 bouteille pour 3 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	5,50	6,60

Carte des vins - liste non exhaustive

Réserve Beau Soleil Muscadet Sèvre et Maine - Domaine Barré frères (Blanc)

Blanche Pierre Chardonnay IGP Val de Loire - Domaine Barré frères (Blanc)

Les Jamelles Pinot noir - IGP Pays d'oc / Les Turpenières Chinon - Domaine Couly Dutheil (Rouge)

FORFAIT VINS "REGIONAUX"

<i>1 bouteille pour 6 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	4,16	5,00
<i>1 bouteille pour 4 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	5,96	7,15
<i>1 bouteille pour 3 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	6,88	8,25

Carte des vins - liste non exhaustive

La Noblette Touraine Sauvignon / Les Printanières Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie - Domaine Barré frères (Blanc)

Domaine des Vallettes, Origine - St Nicolas De Bourgueil- Maison Jamet (Rouge)

Saumur Champigny les Chassoires - Domaine Couly Dutheil (Rouge)

Brasserie Edgar

Service commercial - Restauration groupes

19, rue Daniel Gilard - Parc du Golfe - 56000 Vannes

☎ 02 97 40 60 12

✉ service.commercial@mercure-vannes.fr

