



## Composition du "wedding Menu" :

### *Une entrée au choix :*

*Le foie gras de canard, confit d'échalotes, pain toasté, confiture de figue*

*Ou*

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

*\*\*\*\**

### *Un plat de viande ou poisson au choix :*

*Brochette de noix de coquilles Saint Jacques, flan de légumes,  
pommes châteaux, velouté de coquillage*

*Ou*

*Chartreuse de volaille, cœur coulant aux champignons,  
jus corsé, jardinière de légumes.*

*\*\*\**

*Fontaine à champagne\** (Champagne non fourni)

*Dessert des mariés* (A choisir ensemble).

*\*\*\**

*Café, eaux plate et gazeuse, jus de fruit sont compris.*

*Service, nappage, vaisselle et verrerie sont compris.*

## Numéro unique : 02 30 13 00 59

Pays de la Loire  
Angers - Nantes  
25 Avenue Jean Joxé  
49100 Angers  
Tél. 02 41 33 54 30

Ille et Vilaine - Morbihan  
Rennes - Lorient  
1 bis rue d'Ouessant  
35762 Saint Grégoire

Finistère - Côtes d'Armor  
Brest  
45 rue du Cdt Drogou  
29200 Brest  
Tél. 02 98 03 28 28

[www.tradition-bretagne.com](http://www.tradition-bretagne.com)