

# 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.

68 €



02 98 03 28 28



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

\*\*\*\*\*

Filet de saumon snacké,  
risotto crémeux,  
tuile de froment, jus réduit  
de coquillages safranés.

**Ou**

Filet mignon de porc rôti,  
écrasé de pommes de terre  
et jus réduit, petits légumes

\*\*\*\*\*

Dessert des Mariés  
( A choisir ensemble )

## MENU



48 €

L'opéra de rouget  
et son coulis de crustacés

\*\*\*\*\*

Pièce de veau rôtie,  
velouté crémeux aux  
champignons,  
mille feuille de pommes  
de terres et petits légumes

\*\*\*\*\*

Dessert des Mariés  
( A choisir ensemble )

## MENU



55 €

Duo de Saint Jacques snackées,  
Pétales de jambon Serrano  
crème de carotte parfumée  
au cumin

\*\*\*\*

Ballotine de pintade,  
cœur de champignons,  
jus corsé aux noisettes  
gratin de pommes de terre

**Ou**

Cabillaud poêlé, façon meunière  
sauce Grand large,  
riz pilaf ou risotto  
carottes rôties au miel et thym

\*\*\*\*

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 de Bretagne, café, thé.

Cascade de champagne (champagne non fourni)



02 98 03 28 28



bureau@tradition-bretagne.com



www.tradition-bretagne.com



# TRADITION BRETAGNE

Personnalisation de votre repas : vous avez la liberté d'échanger  
les entrées et les plats  
pour composer votre menu idéal.

## SAVEURS



**55 €**

L'assiette Duo, saumon gravlax,  
fines tranches de thon Tataki,  
*Crème fouettée au citron vert.*

**Ou**

Tarte fine magret fumé  
pommes, fromage de chèvre frais,  
laqué au miel  
*Vinaigrette à la framboise*  
\*\*\*

Souris d'agneau confite,  
cuisson basse température,  
jus réduit, tomate au four,  
pommes de terre sautées

**Ou**

Médaille de lotte,  
écrasé de pommes de terre  
aux algues, jus de moules crémé  
\*\*\*

Duo de fromages  
salade de jeunes pousses  
\*\*\*

Dessert des Mariés

## A L'OUEST



**58 €**

Avocat aux crevettes, mangue,  
chutney d'oignons rosés  
\*\*\*

Cotriade de la mer,  
Noix de Saint Jacques,  
filet de saumon, coquillages,  
Nage à la bisque de homard  
Légumes rôtis

**Ou**

Filet de canard sel poivre  
pommes de terre au four,  
jus de cuisson réduit  
\*\*\*

Curry de légumes,  
mille feuille de pommes de terre  
parfumé au romarin  
\*\*\*

Croûtons de chèvre au poivre,  
salade de jeunes pousses  
\*\*\*

Dessert des Mariés

## MALIN PLAISIR



**68 €**

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

La farandole de réductions  
Assortiment de 14 pièces  
\*\*\*

L'atelier de la Bretonne  
Mini galettes grillées minute ( 6 pièces).  
\*\*\*

Noix de coquilles Saint Jacques,  
beurre blanc acidulé  
risotto crémeux  
crumble de far noir,  
\*\*\*

Duo de fromages  
salade de jeunes pousses et noix  
\*\*\*

Dessert des Mariés  
\*\*\*

Café gourmand au BUFFET  
pour la nuit



02 98 03 28 28



bureau@tradition-bretagne.com



www.tradition-bretagne.com

# 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 98 03 28 28



bureau@tradition-bretagne.com



www.tradition-bretagne.com