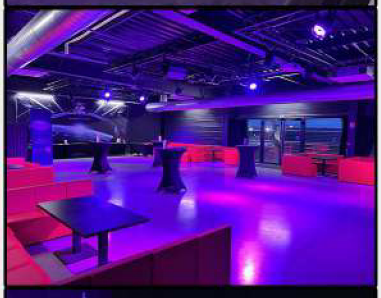
NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION

Fougères - Aumaillerie









APÉRO À PARTAGER

17.60€ TTC



La planche charcuterie - fromage

pour 3/4 personnes

Comté, Cubes Emmental au paprika, Saucisson aux noix
Chorizo, Saucissons au poivre, Tranches de viandes séchées
Cornichons. Tomates cerises. Cacahuètes
Servi avec pain et beurre salé

17.60€ TTC



La planche chaude

pour 3/4 personnes

Tenders de poulet, Accras de morue, Boules fromage et piments
Sticks de mozzarella, Nuggets, Frites pops, Tomates cerises
Servi avec sauces barbecue, ketchup et samurai

GOÛTERS & PETITS DÉJEUNERS

25 personnes minimum

6€ TTC



Formule petit déjeuner

Café, Thé, Chocolat chaud
Viennoiseries
Jus de Fruits

12€ TTC



Formule goûter

Buffet de Crépes à volonté
Cidre, eau plate et gazeuse,
Coca, Breizh tea, Jus dorange café, thé
Chocolat chaud, Bonbons

NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION






COCKTAILS DÎNATOIRES

Tarif à la personne
Eau plate et gazeuse comprises
25 personnes minimum

Cocktail Festif *By "À la part"* — *23€ TTC*

6 grosses pièces salées - 3 grosses pièces sucrées

Toasts froids à déguster :
Assortiments de navettes (Saumon, rosette, chorizo)
Wraps (Poulets, crudités)
Toast nordique au saumon

Plateaux chauds (Un au choix) :
Sauté de porc au caramel ou
Blanquette de veau automnale ou — ***Le tout accompagné de riz***
Tajine de poulet au curry

Assortiments sucrés :
Verrine panna cotta, mini cannnelé, coeur coulant au chocolat

Cocktail Sélection *By "À la part"* — *29€ TTC*

8 grosses pièces salées - 4 grosses pièces sucrées

Toasts froids à déguster :
Assortiments de navettes (Saumon, rosette, chorizo, comté pesto rouge)
Wraps (Poulets, crudités)
Toast nordique au saumon et rillettes de thon

Plateaux chauds (Un au choix) :
Sauté de porc au caramel
Blanquette de veau automnale — ***Le tout accompagné de riz***
Tajine de poulet au curry

Assortiments sucrés :
Verrine panna cotta, chocolat cacahuètes, mini cannelé, macaron

Cocktail Végétarien *By "À la part"* — *29€ TTC*

Toasts froids à déguster :
Assortiments de navettes (Comté, crudité)
Wraps (Crudités)

Entrée :
Crudités
Salade de pâtes au pesto et parmesan

Plat :
Plateau de crudités
Falafel et ses petits légumes

Assortiments sucrés :
Verrine panna cotta, mini cannnelé, coeur coulant au chocolat