

Nos solutions de restauration

APERÔ à partager



La Planche Charcuterie – Fromages 17.60€

Pour 3 ou 4 personnes

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



La Planche Chaude 17.60€

Pour 3 ou 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

COCKTAILS DINATOIRES (pour 25 minimum)

(Tarif à la personne, Eaux plates et gazeuses comprises)

(Menu VEGE à 28€^{TTC} à prévoir à la commande)

Cocktail Roazhon 22€^{TTC}

Huitres, Galettes Sausisses – Charcuterie et fromages – Navettes – Réductions Sucrées

Cocktail Classic 23€^{TTC}

Navette rillette de thon – Navette rillette de canard – Club saumon fumé – Wrap poulet césar
Wrap poulet beurre moutarde – Wrap Jambon fumé – Galettes saucisses ou Empanadas canard (À choisir)
Tartellettes citron et pomme

Cocktail Gourmand 29€^{TTC}

Navette rillette de thon – Navette rillette de canard – Navette Oeufs mimosa – Club saumon fumé
Wrap Truite fumée – Wrap poulet beurre moutarde – Wrap Jambon fumé
Bocal de confit de canard ou parmentier de saumon
Macaron – Mini brownies

Cocktail Exception 35€^{TTC}

Navette rillette de thon – Navette rillette de canard – Navette Saumon fumé – Navette Oeufs mimosa
Club saumon fumé – Wrap Truite fumée – Wrap poulet beurre moutarde – Wrap Jambon fumé
Empanadas saumon ou canard – Brochette poulet yakitori – Sushi saumon – Sushi crevette – Uramaki crevette avocat
Macarons – Mini brownies – Tartellettes citron et pomme

GOUTERS ET PETITS DEJEUNER (pour 25 minimum)

Formule Goûter 12€^{TTC}

Buffet de Crêpes à volonté
Cidre, eau plate et gazeuse, Coca, Breizh tea, Jus d'orange café, thé
Chocolat chaud, Bonbons

Formule Petit Dejeuner 6€^{TTC}

Café, Thé, Chocolat chaud, Viennoiseries, Jus de Fruits