

NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION

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 Crêpes à volonté
Cidre, eau plate et gazeuse,
Coca, Breizh tea, Jus d'orange 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

Tajine de poulet au curry

Le tout accompagné de riz

Assortiments sucrés :

Verrine panna cotta, mini cannelé, 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

Tajine de poulet au curry

Le tout accompagné de riz

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 cannelé,

coeur coulant au chocolat



NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION

COCKTAILS DÎNATOIRES

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

Cocktail Roazhon *By "Chez Nono"*

22€ TTC

Huitres, Galettes Saucisses
Charcuterie et fromages
Navettes
Réductions Sucrées

Cocktail Exception *By "Les Saules"*

35€ TTC

Navettes :

Rillettes de thon et de canard
Saumon Fumé
Oeufs mimosa

Empanadas (Un au choix) :

Saumon ou crevette

Brochette poulet yakitori

Club saumon fumé

Sushi :

Saumon et crevette

Wraps :

Truite fumée
Poulet beurre moutarde
Jambon fumé

Uramaki crevette-avocat

Réductions sucrées :

Macarons, mini brownies, tartelettes pommes, tartelettes au citron

Cocktail Exception *By "Les Saules"*

29€ TTC

Version végétarienne

Navettes :

Oeufs façon mimosa

Uramaki avocat, menthe, concombre

Gyoza Champignon Tom Yam

Wraps :

Fromage frais, coleslaw

Assortiment de fromage

Tartelette tomates confites

Réductions sucrées :

Macarons, brownies

