



HOTEL DE BRETAGNE – 17 PL CHATEAUBRIAND – 35120 DOL DE BRETAGNE 02.99.48.02.03

SUR RESERVATION UNIQUEMENT



Menus proposés pour les fêtes de fin d'année

NOTRE MENU DE FETES A 30 EUROS

Amuse-bouche (4 par personne) :

Mini brochette St Jacques et Crevettes marinées, bâtonnet pain d'épice et foie gras, blinis tartare de saumon fumé et œufs de truite, mini moelleux volaille et parmesan

Entrées au choix :

- ✧ Feuilleté de Noix de Saint Jacques à la Bretonne
- ✧ Foie gras de Canard Maison et sa confiture d'oignons
- ✧ Saumon fumé et sa crème chèvre courgette sur son cracker
- ✧ Gambas et Noix de St Jacques sur son lit de petits légumes
- ✧ Assiette de fruits de mer et sa mayonnaise maison
(1/2 tourteau, crevettes roses, 3 huîtres n°3 Maison Tonneau, bulots)

(Possibilité d'une 2^{ème} entrée : suppl. +7€/pers)

Plats de poissons au choix :

- ✧ Médaillon de Lotte à l'Armoricaine
 - ✧ Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc
&
Risotto crémeux, moelleux aux champignons et petits légumes tournés
- ou

Plats de viandes « origine France » au choix :

- ✧ Magret de Canard farci aux pleurotes sauce Cointreau
- ✧ Caille farcie aux marrons et sa sauce miel - raisin
- ✧ Filet de Bœuf rôti et sa sauce vigneronne
&
Gratin dauphinois aux cèpes et ses petits légumes tournés

Plateau de fromages AOP et fruits secs (suppl. +5€/pers)

Gourmandise festive au choix :

Buche mangue passion vanille
L'impériale au chocolat

Faites-vous plaisir !

Crémant de Loire 75cl : 14 euros et/ou Champagne Laurent Perrier 75cl : 35 euros

*Nous travaillons des produits frais, certaines denrées peuvent donc être amenées à manquer selon l'affluence.
Pensez à commander dès à présent.*



HOTEL DE BRETAGNE – 17 PL CHATEAUBRIAND – 35120 DOL DE BRETAGNE 02.99.48.02.03

SUR RESERVATION UNIQUEMENT

A LA CARTE



LES ENTREES CHAUDES OU FROIDES

🍴 Feuilleté de Noix de Saint Jacques à la bretonne

12 euros

🍴 Gambas et Noix de St Jacques sur son lit de petits légumes

12 euros

🍴 Foie gras de Canard Maison et sa confiture d'oignons

12 euros

🍴 Saumon fumé et sa crème chèvre courgette sur son cracker

11 euros



LES FRUITS DE MER

🍴 Assiette de fruits de mer et sa mayonnaise maison (1/2 tourteau, crevettes roses, 3 huîtres creuses n°3 Maison Tonneau, 250gr bulots)

12 euros

🍴 Plateau de fruits de mer et sa mayonnaise maison (1 tourteau entier, 5 huîtres creuses n°3 de la maison Tonneau, 4 gambas, crevettes roses, 400 gr bulots, crevettes grises)

22 euros



LES PLATS

🍴 Médaillon de Lotte à l'armoricaine

16 euros

🍴 Magret de Canard farci aux pleurotes

15 euros

🍴 Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc

16 euros

🍴 Caille farcie aux marrons et sa sauce miel – raisin

15 euros

🍴 Filet de Bœuf (origine France) sauce vigneronne

16 euros

Accompagnements

Risotto crémeux, moelleux aux champignons et petits légumes tournés

Accompagnements

Gratin dauphinois aux cèpes et ses petits légumes tournés



HOTEL DE BRETAGNE – 17 PL CHATEAUBRIAND – 35120 DOL DE BRETAGNE 02.99.48.02.03

SUR RESERVATION UNIQUEMENT



MENU ENFANT A 15 EUROS

Assiette de Crevettes Roses et sa mayonnaise Maison

ou

Mini burger au Saumon fumé

ou

Wraps de Poulet et crudités

Suprême de Volaille farcie pommes dauphines

ou

Fish and Chips Maison

Mousse au Chocolat Maison

ou

Brownies Maison

OPTIONS :

Location de vaisselle :

- ⇒ Formule « simple » à 1.35 euros par personne :
1 grande assiette, 1 assiette à dessert, 1 verre, 1 fourchette/couteau/petite cuillère, 1 tasse.

ou

- ⇒ Formule « plus » à 2.30 euros par personne :
2 grandes assiettes, 1 assiette à dessert, 1 flûte et 2 verres, 1 fourchette/couteau/petite cuillère, 1 tasse.

La vaisselle est à restituer par le client.

Livraison :

La livraison est possible et gratuite pour une prestation se situant à une distance <10 kms de Dol de Bretagne (montant minimum de commande 100 €). Au-delà, nous serons amenés à facturer le coût du kilomètre.

Coût du kilomètre au-delà de 10 kms : 1.20 € par km aller-retour par véhicule nécessaire pour la prestation.

Le nombre de repas/plats commandés sera pris en considération pour la facture même si le nombre réel de convives s'avérait inférieur.