

TARIFS GROUPES

Minimum 12 personnes, servi en semaine du lundi au vendredi midi.
Menu identique pour toutes les personnes

MENU à 29€

Apéritif maison, Vin au pichet (25cl/pers.), café

Terrine de la Ferme ou Terrine de Poisson
ou
Salade de gésiers confits
ou

Croustillants de chèvre chaud aux noix

//////////

Possibilité Terrine de la Ferme en 2ème entrée, (+3,50€):

//////////

Brandade de morue, salade verte

ou

Jambon à l'os à la broche

ou

Porcelet à la broche (Mini 30 pers.)

ou

Agneau à la broche (Mini 30 pers.) +1,50€

//////////

Omelette Norvégienne

Tarte Maison ou Terrine de crêpes aux pommes

Bavarois aux fruits rouges ou aux poires

Vous pouvez modifier en choisissant un élément du menu ci-dessous

Menu à 25€

Apéritif maison, Vin au pichet (25cl/pers.), café

Terrine de la Ferme & ses condiments
ou

Salade de lardons aux pruneaux
ou

Feuilleté de Rognons ou Oeufs Mimosas

//////////

Longe de porc rôtie sauce au miel

ou

Poulet à la broche ou Potée Bretonne

//////////

Tarte Maison

Omelette Norvégienne

Tout choix d'un élément dans le menu supérieur entraîne une majoration de 1,50€

Possibilité d'une assiette de fromages : +3,80€

Possibilité de vin en bouteille : Vin du mois : +1,50€

Côte de bourg : + 2,50€

Possibilité Eaux Minérales Plancoët et/ou Badoit (25cl) : +1,20€

Autres choix possible comme Tête de Veau, Couscous, Paëlla etc...

Menu Enfant : Plat-Dessert 9€/Entrée-Plat-Dessert 11€ (avec 1 boisson)