

28 €

Entrées

Gravlax de saumon, Huiles
d'agrumes et Toast grillés

Ou

Assiette Italienne

Jambon italien, coppa, Pancetta,
Burrata, tartare de tomate basilic

Plats

Fondant de cochon breton caramé-
lisé aux pommes

(cuisson basse t° 10h)

et écrasé de pommes-de-terre

Ou

Pavé de saumon, crème de curry au
citron vert, légumes de saison

Desserts

Dacquoise noisette

(croustillant praliné, mousse au
chocolat)

Ou

Tropical

(mousse vanille, confit de mangue
et ananas, croustillant citron
meringué)

MENUS GROUPE

16 Quai Armez Port du Légué.

22000 Saint Brieuc

CONTACTQUAIGOURMAND@GMAIL.COM

QUAIGOURMAND.FR

02.96.72.16.36

Le choix du menu

(Entrée, plat et dessert choisis)

est à réserver et à nous

communiquer au minimum 1

semaine avant votre évènement.

*Un seul des deux menus est à
choisir pour l'entièreté du groupe.*

35 €

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, Chut-
ney de figues et Pain d'épices maison

Ou

Tartare de Saint Jacques de la Baie
de Saint-Brieuc

mousse d'avocat et d'agrumes

Plats

Suprême de volaille rôti,
crème de morilles

Et écrasé de pommes-de-terre

Ou

Filet de Saint-Pierre, coulis de lan-
goustine, riz et légumes de saison

Desserts

« CARACHOC »

Croustillant chocolat noir,
mousse caramel

et crémeux chocolat noir

Ou

Macaron framboise vanille
Biscuit rose, crème mousseline
vanille et compotée de framboise