

MENU MANADE

L'apéritif

La mouclade et sa sauce maison (moules à la poêle)

La farandole de tapenades

Sangria

Coca et jus d'orange

Option feuilletés jambon et bleu de Brest (supplément de 1,50€ par personne)

Option anchoïade traditionnelle (supplément de 3€ par personne)

Option boissons alcoolisées pour votre apéritif (supplément de 4€ par personne) :

Pastis, Whisky et, vin blanc accompagné de crème pour Kir OU soupe champenoise

Le repas :

Salade composée

(Salade verte, tomates, œufs durs, croutons, oignons rouges)

Ou

Cochonaille et sa salade

(terrines de campagne et rosette en plateau, salade verte en saladier)

oooooooooooo

Le plat unique à définir parmi :

La Paella au feu de bois **Ou** La Fidéoua **Ou** La Rouille de seiches à la Graulenne

Ou le Pélaou **Ou** la Bourride d'encornets **Ou** la Macaronade (voir le descriptif des plats en fin de devis)

oooooooooooo

Plateau de fromages

oooooooooooo

Dessert :

Tarte Normande Ou gâteau du pâtissier en option (voir nos options en fin de devis)

Vins de Pays : rouge et rosé du domaine Haut Courchamp de Saint-Christol

Café et service à l'assiette (pour le plat et le dessert) compris