LES VOILES

Menus de Noël

L'ensemble de nos formules comprend :
1 maître d'hôtel pour 20 personnes
Vaisselle et petite décoration des Voiles

À partir de 20 personnes
Sur réservation uniquement
Dès 45€ / personne

Restaurant / Traiteur à domicile
Les Voiles - Baie de Quiberon
Lieu-dit Le Bego
56340 PLOUHARNEL

Contact :
contact@lesvoiles-baiedequiberon.com
02 97 14 29 92

Plus de détails :
Les Voiles - Baie de Quiberon

Ces menus sont des exemples et peuvent évoluer en fonction des produits de saison. Nous pouvons également les modifier pour nous adapter au mieux à votre demande.

LES VOILES

Menu au Feu de Cheminée

ENTRÉE DE SAISON OU ASSORTIMENT DE PIÈCES COCKTAIL

Velouté de châtaignes, écume café (v)
Ou
Carpaccio de Saint-Jacques, huile citron, pesto de menthe
Ou
Terrine de Foie gras rôti, gel passion

PLAT AU CHOIX

Saint-Jacques snackées, risotto crémeux, courge du moment
Ou
Ballottine de volaille à la truffe, purée de panais, jus court
Ou
Gnocchis à la truffe, citron confit (v)

DESSERT

Mont-Blanc à la clémentine
Ou
Ananas Rôti, glace Rhum-Raisins
Ou
Mousse chocolat tiède Caraïbes 70%, praliné cacahuètes

Tarif
44,55€ ht - 49€ ttc / personne

LES VOILES

Menu Au Mont d'Or

ACCUEIL INVITÉS - 3 PIÈCES / PERS

Velouté de châtaignes, écume café (v)
Carpaccio de Saint-Jacques, huile citron, pesto de menthe
Terrine de Foie gras rôti, gel passion

PLAT À PARTAGER

Mont d'Or entier de la Maison Kerouzine
Assortiment de charcuterie
Jambon cuit, saucissons secs de pays, coppa, speck
condiments & pickles
Mesclun de jeunes pousses et vinaigrette au miel
Pommes de terre vapeur et darphin

DESSERTS

Mont-Blanc à la clémentine
Ou
Ananas Rôti, glace Rhum-Raisins
Ou
Mousse chocolat tiède Caraïbes 70%, praliné cacahuètes

Tarif
44,55€ ht - 49€ ttc / personne

LES VOILES

Menu Limousine Bretonne

ACCUEIL INVITÉS - 3 PIÈCES / PERS

Velouté de châtaignes, écume café (v)

Carpaccio de Saint-Jacques, huile citron, pesto de menthe

Terrine de Foie gras rôti, gel passion

PLAT À PARTAGER

Côte de Boeuf Limousine bretonne maturée et grillée,
os à moelle

Sauces gorgonzola, béarnaise et chimichurri,
pommes grenailles à la graisse de boeuf, légumes

DESSERTS

Mont-Blanc à la clémentine

Ou

Ananas Rôti, glace Rhum-Raisins

Ou

Mousse chocolat tiède Caraïbes 70%, praliné cacahuètes

Tarif

53,65€ ht - 59€ ttc / personne

LES VOILES

Cocktail de Noël

8 PIÈCES / PERS

Couteaux farcis, beurre pistache, pastis, herbes fraîches
Blinis de blé noir, houmous de lentilles corail citronnelle-gingembre (v)
Carpaccio de Saint-Jacques, huile citron, pesto de menthe
Mini sandwich suédois à la truite bio fumée
Pan con tomate, pesto maison, jambon de Porc noir de Bigorre
Terrine de foie gras rôti, gel passion
Royale de reblochon (v)
Velouté de châtaignes, mousse café (v)

ATELIER

Saint-Jacques snackée, risotto, courge
&
Ballotines de volaille à la truffe, purée de panais, jus court
&
Bar à huîtres :
Huîtres creuses N°3 - Spéciale du Golfe du Morbihan 3/pers

LE COIN DES GOURMANDS - 3 PIÈCES / PERS

Mont-Blanc à la clémentine
Ananas Rôti, glace Rhum-Raisins
Mousse chocolat tiède Caraïbes 70%, praliné cacahuètes

et bien d'autres choix sur demande...

Tarif

44,55€ ht - 49€ ttc / personne

LES VOILES

Boissons

BAR À SPRITZ
1 spritz par personne au choix :
Aperol classique
Saint-Germain, menthe fraîche et citron vert
SMS Pamplemousse-gingembre
Servis avec du Prosecco et un trait d'eau pétillante
Tarif 7,50€ ht - 9€ ttc

Bouteille de pétillant naturel
Extra-brut Montlouis-sur-Loire 100% Chenin
Tarif 29,20€ ht - 35€ ttc

Bouteille de champagne
Brut Blanc des Noir
Tarif 45,40€ ht - 50€ ttc

Bouteille de vins
À partir de 25,45€ ht - 28€ ttc

Fût de bière - 20L
Tarif 160€ ht - 192€ ttc

FORMULE OPEN BAR
Après le dîner (hors champagne)
Gin (Bombay, Vodka (Absolut), Whisky (J&B) et soft (coca, jus, tonic)
& Vin, bière, Mojitos, Moscow Mule etc.
Forfait 2h00 : 15€ ht - 18€ ttc / personne
Heure supplémentaire: 10€ ht - 12€ ttc / personne