MENUS DE NOËL

À partir de 20 personnes · Sur réservation uniquement · Dès 36 € / personne

---

L'ENSEMBLE DE NOS FORMULES COMPREND

1 maître d'hôtel pour 20 personnes

La vaisselle et la petite décoration des Voiles

RESTAURANT & TRAITEUR À DOMICILE

Les Voiles – Baie de Quiberon et La Baie des Anges

Lieu-dit Le Bego, 56340 Plouharnel

CONTACT

Clémence Galais

lesvoilesevents@gmail.com

06.99.12.88.36

Ces menus sont des exemples et peuvent évoluer selon les produits de saison. Nous pouvons également les adapter au mieux à votre demande.

MENU RETOUR DE MARÉE

36 € / personne

Service à l'assiette uniquement au déjeuner

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques crues de la Baie, huile citron, pesto de menthe, parmesan

ou

Retour de cueillette en forêt, œuf poché (v)

PLAT

Bar de ligne de la baie de Quiberon façon meunière, câpres, purée de pommes de terre

ou

Tagliatelles de panais « alla Carbonara » (v)

DESSERT

Mont-Blanc marron et clémentine corse

ou

Mousse au chocolat tiède Caraïbes 66%, praliné cacahuètes

MENU GRAND COEFF

68 € / personne

Service à l'assiette

MISES EN BOUCHE FESTIVES

Huître, saumon gravlax, foie gras

ENTRÉE SIGNATURE

Raviole de homard, émulsion de bisque, huile de tagète

Variante pour un cocktail d'accueil : pièces cocktail à la place des mises en bouche et de l'entrée, puis passage à table pour le plat.

PLAT AU CHOIX

Bœuf en croûte façon Wellington, jus corsé, jeunes pousses

ou

Saint-Jacques de la baie snackées, beurre d'herbes marines, purée crémeuse de céleri

Un plat unique pour l'ensemble de vos invités, ou leurs choix à nous communiquer à l'avance, option végétarienne possible.

CRÉATION DE LA PÂTISSIÈRE DES VOILES

Tarte sablé breton minute, crème légère à la vanille, fruits exotiques

LE MOT DE LA FIN

Truffes, déclinaison des grands crus de la Maison Valrhona et verre maison, avec ou sans alcool

EN OPTION

– Séquence signature autour du homard : + 20 € / personne

– Brie à la truffe : + 12 € / personne

MENU AU MONT D'OR

48 € / personne

Plat à partager

LE COCKTAIL D'ACCUEIL **3 pièces / personne**

Velouté de châtaignes, écume café (v)

Noix de Saint-Jacques crues de la Baie, huile citron, pesto de menthe, parmesan

Terrine de beau foie gras des Landes rôti, gel passion

PLAT À PARTAGER

Le Grand Mont d'Or entier de la Maison Kerouzine

Assortiment de charcuterie : jambon cuit, saucissons secs de pays, coppa, speck

Condiments et pickles

Mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au miel

Pommes de terre vapeur et pommes darphin

DESSERT AU CHOIX

Mont-Blanc marron et clémentine corse

ou

Tarte sablé breton minute, crème légère à la vanille, fruits exotiques

ou

Mousse au chocolat tiède Caraïbes 66%, praliné cacahuètes

Tarif : 48 € TTC / personne

MENU CÔTE DE BŒUF

58 € / personne

Plat à partager

LE COCKTAIL D'ACCUEIL **3 pièces / personne**

Velouté de châtaignes, écume café (v)

Noix de Saint-Jacques crues de la Baie, huile citron, pesto de menthe, parmesan

Terrine de beau foie gras des Landes rôti, gel passion

PLAT À PARTAGER

Côte de bœuf persillée sélection bouchère française grillée à la braise, os à moelle

Sauces maison : poivre, béarnaise

Accompagnements : pommes dauphines, sucrine braisée

DESSERT AU CHOIX

Mont-Blanc marron et clémentine corse

ou

Tarte sablé breton minute, crème légère à la vanille, fruits exotiques

ou

Mousse au chocolat tiède Caraïbes 66%, praliné cacahuètes

EN OPTION

– Fromages affinés en Bretagne : + 12 € / personne

Tarif : 59 € TTC / personne

COCKTAIL DE NOËL

48 € / personne

8 pièces, ateliers et coin des gourmands

LES PIÈCES COCKTAIL **8 pièces / personne**

Mini raviole de crustacé (homard ou gambas selon arrivage)

Cracker de sarrasin, houmous de lentilles corail citronnelle-gingembre (v)

Noix de Saint-Jacques crues de la Baie, huile citron, pesto de menthe, parmesan

Mini sandwich à la truite bio fumée, yaourt grec à l'aneth

Pan con tomate, pesto maison, chiffonade de jambon de Lacaune

Terrine de beau foie gras des Landes rôti, gel passion

Royale de reblochon (v)

Velouté de châtaignes, mousse café (v)

LES ATELIERS

Plancha : Saint-Jacques de la Baie snackées, panais, fumet de bardes monté au lait d'amande

Bœuf en croûte façon Wellington, jus corsé

Bar à huîtres : huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan (2 par personne)

LE COIN DES GOURMANDS **3 pièces / personne**

Mont-Blanc marron et clémentine corse

Tarte sablé breton minute, crème légère à la vanille, fruits exotiques

Mousse au chocolat tiède Caraïbes 66%, praliné cacahuètes

Et bien d'autres choix sur demande…

Tarif : 48 € TTC / personne

LES BOISSONS

Prix TTC

BAR À SOFTS

Classique · 5 € / personne : eaux plates et pétillantes, jus frais, eaux infusées, sodas, boissons chaudes

Créations · 8 € / personne : la formule classique, avec en plus nos mocktails créations

BAR À SPRITZ 16 € / personne

2 verres par personne

Apérol-orange · SMS pamplemousse-gingembre · Saint-Germain menthe-citron vert

ou pétillant nature Montlouis-sur-Loire, La Taille aux Loups (Jacky Blot)

LES VINS

À composer avec notre sommelière, en accord avec votre menu et vos goûts. Quelques idées pour vous inspirer :

Sélection · 28 € la bouteille, ou 9 € les 2 verres par personne

Blanc : Touraine ou Chardonnay du Beaujolais

Rouge : Côtes du Roussillon ou Côtes de Bourg

Rosé : Gris de Gris de Camargue

Prestige · 45 € la bouteille, ou 15 € les 2 verres par personne

Blanc : Menetou-Salon ou Orthogneiss, Domaine de l'Écu (Vin de France)

Rouge : Marsannay ou Crozes-Hermitage

Rosé : Côtes de Provence

BIÈRE 240€ / fût de 20 litres

OPEN BAR 18 € / personne

Après le dessert, jusqu'à 3 h du matin maximum

Votre cocktail signature, créé pour l'occasion

Gin tonic, Moscow mule, Cuba libre, Get Perrier, spritz, bière, pétillant, vin, softs

Heures du personnel au-delà de minuit : 120 € par heure, facturées à l'événement.

À VOS CÔTÉS, DE A À Z

Pour que vous n'ayez plus qu'à profiter.

INCLUS DANS NOS FORMULES

Le service, la verrerie, la vaisselle et la petite décoration des Voiles

EN OPTION

– Nappes et serviettes en tissu : + 4 € / personne

ORGANISATION DE VOTRE ÉVÈNEMENT **sur devis**

Pour vous accompagner sereinement, de la préparation au jour J :

– Rétroplanning et suivi du budget

– Aide au choix de vos prestataires : fleuriste, photographe, DJ ou musiciens, officiant de cérémonie laïque, location de mobilier…

– Scénographie et décoration sur mesure

– Plan de table et signalétique

– Organisation de la cérémonie laïque sur place

– Coordination le jour J : accueil des prestataires, déroulé de la soirée, gestion des imprévus

– Logistique invités : navettes, hébergements à proximité