



Auberge de Bréca

Disciples  EscOFFIER  
Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine



# DEVIS

MENUS GROUPES A PARTIR DE 20 ADULTES

# CONDITIONS DES MENUS GROUPES

▶ ☎ :02.40.91.41.42

▶ E-mail : [aubergedebreca@wanadoo.fr](mailto:aubergedebreca@wanadoo.fr) Site à consulter : [www.auberge-breca.com](http://www.auberge-breca.com)

▶ Contact : Françoise ou Valentin Deniaud

▶ Menu : identique pour tous les invités

▶ Menu Enfant et Menu allergène (discuter au préalable )

▶ Merci de prendre rendez vous à l'avance pour l'organisation de votre repas

▶ Horaire à prévoir entre Déjeuner 12 h 15 et 13 h 30 Dîner 19 h15 et 21 h 15

▶ Libération de la Salle pour 17 h 15 ou 00 h 15 Maximum

▶ Pas de Possibilité de Bal

# Verrines et mise en bouche

<b>Verrine de chèvre au caviar de pomme granny</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Cuillère chinoise lentilles / œuf parfait</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Verrine de tomates d'antan</b>	<b>1,20 €</b>
<b>verrine de petits pois ou gaspacho tomates</b>	<b>1,90 €</b>
<b>verrine de melon en billes</b>	<b>1,90 €</b>
<b>verrine de crevettes</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Toast ( pain de mie ) saumon fumé</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Mini burger de foie gras</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Toast (pain de mie) œuf de lumps</b>	<b>1,00 €</b>
<b>navette de fromage frais</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Roulé de Galettes de Sarazin mousse de Jambon</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Feuilletés chauds ( env 6 par personne) anchois, saucisse, fromage</b>	<b>3,50 €</b>

# Menu à 44 € (Entrée+Plat+Dessert)

## Menu à 34 € ( Plat + Dessert )

- *Tartare de poissons aux agrumes*
- *Cocktail de Melon au Porto crevettes et Jambon de Pays*
- *Salade Terroir Langouille, magret fumé, œuf parfait Bio pommes de terre grenailles*
  - *XXXXXXXXXX*
  - *Filet de Dorade aux Salicornes garniture aux 5 céréales*
    - *Veau basse température jus d'estragon*
      - *Poelée d'anguilles*
        - *XXXXXXXXXX*
      - *Nage de fruits de saison et glace sorbet*
        - *Pana Cotta Fruits de la Passion*
    - *Tourbe Brièronne (fondant au chocolat) crème anglaise*
      - *Gâteau de Présentation personnalisé*

# Menu à 49 € ( entrée+Plat+Dessert)

## Menu à 39 € ( Plat + Dessert)

- *Foie Gras de canard cuit à la Fleur de Sel de Guérande Chutney de figues*
- *Saumon Gravlax, Gambas à la Plancha, Foie gras de canard sel de Guérande*

- *🍷*

- *Sandre aux Beurre Blanc*
- *Duo de Saumon et Lotte au Beurre d'algues*
  - *Souris d'agneau confite*
  - *Magret de canard à l'orange aux fruits*

- *🍰*

- *Assiette gourmande de desserts*
  - *Gâteau personnalisé*

# Boissons (Apéritif+1 Bte pour 3 +1 Café )

## ▶ Forfait à 12 € par personne

- ▶ Apéritif et 1 mise en bouche: kir vin blanc muscadet
- ▶ Vins Blancs : Muscadet – Sauvignon – Malvoisie.....
- ▶ Vins Rouges : St Nicolas de Bourgueil - Saumur champigny – Mareuil .....
- ▶ Carafe d'eau-Café ou Thé

## ▶ Forfait à 17 € par personne

- ▶ Apéritif et 1 mise en bouche: kir crémant de Loire ou Cocktail Maison
- ▶ Vins Blancs : Quincy-Reuilly- Macon Village.....
- ▶ Vins Rouges : Sancerre-Médoc –St Joseph .....
- ▶ Eau minérale plate et gazeuse – café ou Thé et Mignardise

# Gâteau Maison Personnalisé

- *Marquise au Chocolat Crème anglaise*
- *Omelette Norvégienne Flambée Grand Marnier*
- *Mousse Champagne aux fruits frais coulis de fruits rouges*
- *Poirier au caramel beurre salé*
- *Saveur du Verger (pomme) Caramel beurre salé*
- *Fraisier coulis de fruits rouges*
- *Mousse aux fruits de la passion ou Mandarine*
- *Choux à la crème sur Miroir*
- *En pièce Montée forfait supplément 50 €*

# Mise en Place et organisation

- JARDIN D'HIVER - VÉRANDA
- 1 SEULE TABLE - MAX : 20 PERSONNES
- DE 21 À 36 PERSONNES TABLES DE 6/ 8/10
- SALLE PRINCIPALE - CHEMINÉE
- 1 SEULE TABLE - MAX: 22 PERS
- DE 21 À 54 PERSONNES - TABLES DE 8 À 12
- TROU NORMAND : 3,50 EUROS
- AVEC POMME/ CALVADOS OU CITRON/ VODKA OU MANDARINE / MANDARINE IMPÉRIALE
- DIGESTIF : 6,20 EUROS
- CRÉMANT DE LOIRE : 29 € BOUVET LADUBAY OU DOMAINE DES GALLOIRES
- CHAMPAGNE : 50€ (LA BOUTEILLE POUR 6/8 PERS)
- APÉRITIF AU JARDIN : FORFAIT 35 € EN SUPPLÉMENT
- DROIT DE BOUCHON SUR LE DESSERT : 10€ PAR BOUTEILLE
  
- MISE EN PLACE DE PLAN DE TABLE: CHEVALETS INDIVIDUELS 0,50 € P/P
- MISE EN VALEUR DU MENU SUR CARTE: SOUVENIR 2,50 € PIÈCE
- COMPOSITION DE FLEURS : DE 30€ À 50 EUROS ( CENTRE DE TABLE )



# Environnement

Parc Régional Naturel  
de Grande Brière

Par GPS : Latitude 47° 21.700'  
Nord Longitude 2° 18.875' ouest  
352 VILLAGE DE BRECA  
44410 ST LYPHARD

- *POSSIBILITÉ DE PROMENADE EN BARQUE  
ET (OU) EN CALÈCHE*
- *( DU 1ER AVRIL AU 1ER NOVEMBRE)*
- *SYLVIE OU SOPHIE 02.40.91.33.97*
- *DÉPART DE RANDONNÉE PÉDESTRE.  
(ITINÉRAIRE À DISPOSITION)*
- *JARDIN CLOS ET ARBORÉ.*
- *(POSSIBILITÉ DE PHOTOS DE FAMILLE)*
- *ANIMAUX TENUS EN LAISSE ACCEPTÉS*
- *PARKING A PROXIMITÉ DEVANT LE  
RESTAURANT*