

CARTE MARIAGE



Traiteur événementiel

La signature de vos réceptions

2024 - 2025

#LE PLUS
BEAU JOUR

SOMMAIRE



PRÉAMBULE &
ENGAGEMENTS

Page 3 & 4

LES
COCKTAILS

Page 5 & 6

SUGGESTIONS
GOURMANDES

Page 7 & 8

LA CAVE
Page 9 & 10

LES MENUS
Page 11 à 17

ENFANTS &
PRESTATAIRES

Page 18 & 19

INSTANTS
BONHEUR

Page 20 & 21

RETOUR
DE NOCES

Page 22 à 24

#SE DIRE
OUI



LA TABLE BRETONNE, VOTRE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL VOUS ACCOMPAGNE DANS CE VOYAGE UNIQUE

Madame, Monsieur, Chers futurs mariés,

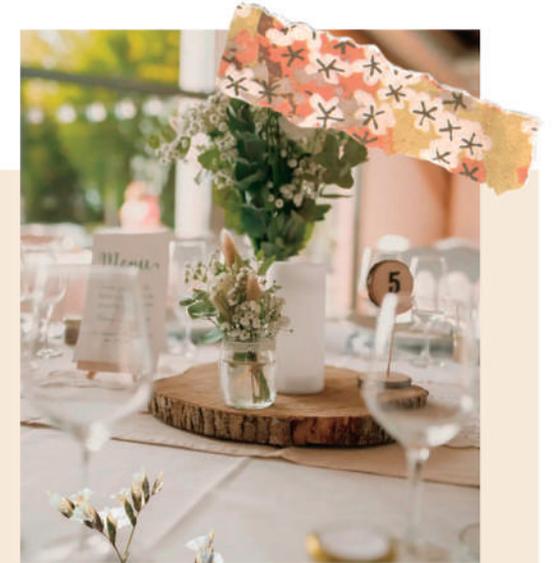
Vous avez choisi de célébrer votre mariage en Bretagne, en Finistère où nous intervenons dans de nombreuses salles depuis la création de La table Bretonne en avril 2004 par Christian Landouzy Gérant et Chef de cuisine.

De votre première rencontre jusqu'aux derniers préparatifs de votre réception de mariage Marie-Paule Le Bihan mettra à votre service son expertise, répondra à vos questions et vous guidera sur l'organisation de cette belle et unique journée que nous vous souhaitons d'ores et déjà remplie d'émotions.

Partenaire de nombreuses salles, nos équipes ont une parfaite connaissance des lieux pour travailler dans les meilleures conditions et ainsi vous garantir une prestation de qualité.

Afin que vous profitiez sereinement de cette journée exceptionnelle qui va passer si vite, construisons-la, ensemble.

Les personnels de La table Bretonne sont dès aujourd'hui à vos côtés. Le jour tant attendu nos maîtres d'hôtel, nos serveuses / serveurs, nos cuisinières / nos cuisiniers seront à pied d'œuvre pour vous faire vivre pleinement et intensément votre journée.



NOS ENGAGEMENTS



IRSE

Engagée dans la Responsabilité Sociétale & Environnementale la direction de la SARL La table Bretonne est en responsabilité managériale accompagnée des personnels conscients des enjeux environnementaux et actifs dans la démarche. L'ensemble du personnel porte une attention toute particulière à la cohésion de l'équipe en interne et une vigilance de savoir être sur les relations externes.



FAIT MAISON

La table Bretonne a instauré un dialogue de confiance avec ses fournisseurs, les circuits courts sont privilégiés pour l'approvisionnement en produits frais et de saison. Nous valorisons nos artisans producteurs et les produits français sont mis à l'honneur dans nos préparations. Le Bio est également présent pour vous offrir des mets de saveurs.



L'ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Votre interlocutrice et organisatrice de mariages : *Marie-Paule*

Nos responsables cuisine et salle : *Dorian, Xavier*

Nos cuisinières / cuisiniers / pâtissier : *Aroldo, Maryline, Sandrine, Stéphane*

Nos maîtres d'hôtel : *Isabelle, Jean-Philippe, Laura, Marine, David*

LES COCKTAILS

Notre prestation comprend:

- Les buffets housés et décorés
- Le personnel de service et de cuisine
- Le service des pièces cocktails auprès de vos invités
- Le rafraichissement et le service des boissons
- A partir de 80 adultes



CÉRÉMONIE CHIC

8 pièces / personne 14,50 €

- Tartelette tomate Parmesan, concombre
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Perles de froment aux coques, herbes fraîches
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé
- Crème fouettée au curry thaï, noix de St Jacques sauce aigre douce
- Gaspacho de saison relevé au gingembre
- Croque moelleux aux légumes de saison*
- Feuilleté au chorizo ibérique et au manchego*

Pièces chaudes*



LUNE DE MIEL ÉLÉGANCE

10 pièces / personne 17,50 €

- Tartelette tomate Parmesan, concombre
- Tourteau et céleri façon rémoulade
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Perles de froment aux coques, herbes fraîches
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé
- Crème fouettée au curry thaï, noix de St Jacques sauce aigre douce
- Gaspacho de saison relevé au gingembre
- Carpaccio de cabillaud laqué à l'huile d'olive sur tartare d'algues
- Croque moelleux aux légumes de saison*
- Feuilleté au chorizo ibérique et au manchego*
- Noix de St Jacques bardée au lard fumé de chez notre éleveur*

Pièces chaudes*



ALLIANCE & SÉDUCTION

12 pièces / personne 19,00 €

- Tartelette tomate Parmesan, concombre
- Tourteau et céleri émulsion rémoulade
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Perles de froment aux coques, herbes fraîches
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé
- Crème fouettée au curry thaï, noix de St Jacques sauce aigre douce
- Gaspacho de saison relevé au gingembre
- Carpaccio de cabillaud laqué à l'huile d'olive sur tartare d'algues
- Craquigne au saumon fumé LR crème légère à l'aneth
- Sucette de foie gras au chocolat et fruits secs
- Croque moelleux aux légumes de saison*
- Feuilleté au chorizo ibérique et au manchego*
- Noix de St Jacques bardée au lard fumé de chez notre éleveur*
- Cassolette océane à la bisque de langoustine*

Pièces chaudes*

CHOISISSEZ LA BASE
DE VOTRE COCKTAIL ET
ACCOMPAGNEZ-LE DE NOS :

6

ÎLOTS OU ATELIERS
PAGE 7 & 8



Îlot gaspacho

3,20 € TTC/personne

- Déclinaison de 3 variétés
 - Gaspachos maison de saison

Îlot sélection fumée

Fumage maison

5,00 € TTC/personne

- Lieu jaune fumé
- Filet mignon fumé
- Saumon fumé
 - Toasts aux algues
 - Toasts baguette de campagne

Îlot tartinades végétales

4,20 € TTC/personne

- Crème de carotte
- Tomate confite
- Guacamole
- Crème courgette fêta menthe
- Houmous au cumin
- Légumes croquants
 - Toasts baguette de campagne

Îlot perlières

4,80 € TTC/personne

- 2 Huîtres de Plougastel Le Gall
- Vinaigre de cidre échalote
- Citron
- Beurre de ferme
 - Pain de seigle artisanal

Îlot fromages

5,85 € TTC/personne

- Tête de moine AOP, rosaces réalisées devant clients
- Brie de Meaux
- Chèvre frais des Abers
 - Toasts / Beurre de baratte
 - **option** : fondue au gorgonzola, accompagnement : grenailles du Pays - supp 1,60 € TTC /personne

Îlot charcuteries "Noir de Bigorre"

5,25 € TTC/personne

- Jambon cru Noir de Bigorre
- Coppa
- Chorizo
- Saucisson sec
 - Toasts baguette de Campagne

Bouchées gourmandes

2 Choix - 120 pièces minimum

6,45 € TTC/personne

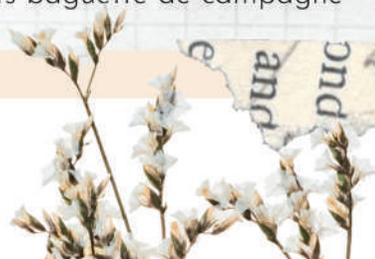
- Flanc de caille fruit moelleux
- St Jacques à l'estragon frais
- Saumon frais LR rôti au lard de Colonatta
- Croustillant de légumes
- Boulette de bœuf à la coriandre fraîche, coulis de poivron rouge

Mini cassolettes de nos régions

2 Choix - 120 pièces minimum

6,45 € TTC/personne

- Alsace : Choucroute
- Auvergne : La truffade
- Bretagne : Kig Ha Farz
- Normandie : Pomme lard au camembert
- Pays Basque : Poulet basquaise
- Provence : Légumes confits rouget
- Savoie : Tartiflette



Atelier galichonettes blé noir

5,10 € TTC / personne

- Une exclusivité La table Bretonne
Cuisson sur billig
- Andouille artisanale oignon
 - Légumes au cumin
 - Chorizo Ibérique

Atelier grand large

7,55€ TTC / personne

- Saumon Label rouge fumé maison
- Ormeaux de Lilia Plouguerneau
 - Pain de notre artisan boulanger

Atelier langoustines flambées

7,65€ TTC / personne

- Langoustines flambées à la gnole
 - Pain de notre artisan boulanger

Atelier Burger

4,20 € TTC / personne

- Burger à la viande de bœuf
- Sauce tomate maison, roquette

Atelier Kebab

5,20€ TTC / personne

- Viandes marinées aux épices :
 - Veau, volaille
 - Salade, sauce aux herbes

Atelier Foie Gras

6,90 € TTC / personne

- Crème brûlée
- Foie gras de canard mi-cuit maison
 - Pain de notre artisan boulanger

Atelier Plancha de la mer

3 Choix

6,70 € TTC / personne

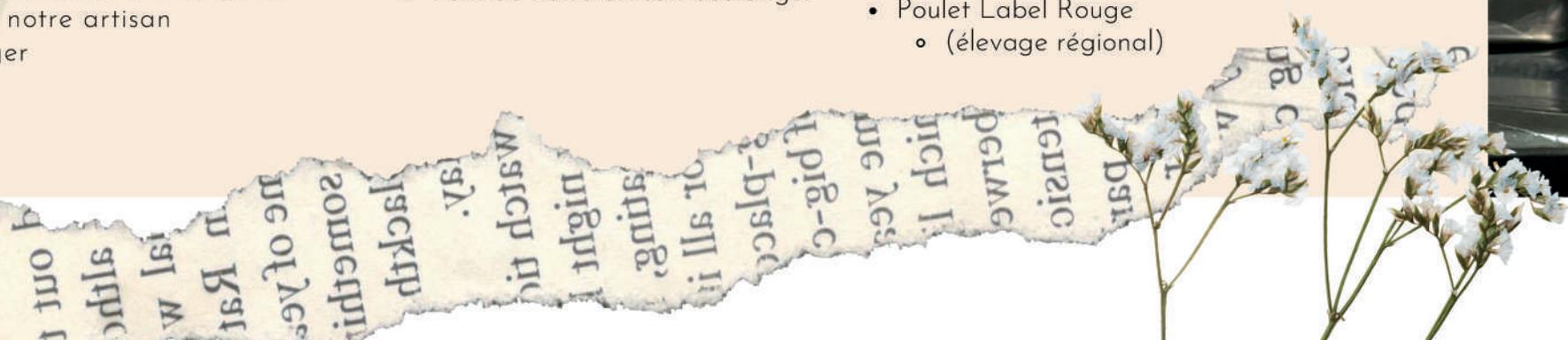
- St Jacques à la vanille Bourbon
- Lotte au poivron rouge
- Queues de crevettes marinées aux épices
- Calamar aux herbes de Provence
- Thon mariné au soja et sésame.

Atelier Plancha viandes de sélection

3 Choix

7,65 € TTC / personne

- Carré d'agneau au sirop d'érable
- Magret de canard aux fruits secs
 - (élevage Sud-Ouest)
- Bœuf Charolais aux poivres
 - (élevage régional)
- Poitrine de cochon Bio au miel de sarrasin
 - (élevage local)
- Alouette de veau au jambon cru
 - (élevage régional)
- Poulet Label Rouge
 - (élevage régional)



LA CAVE

La verrerie est comprise lorsque les boissons sont fournies par La table Bretonne.

Nous ne prenons pas de forfait de service sur les boissons fournies par vos soins.

Location de la verrerie cocktail :
1,20 € / TTC personne.



BOISSONS COCKTAIL AVEC SERVICE

Formule softs

2,50 € TTC / personne

- Jus d'orange, Jus de pomme artisanal
- Breizh cola
- Plancoët plate, Plancoët fines bulles

Blanc de Blancs

3,70 € TTC / personne

- Cruse fines bulles
- Vin rosé

Champagne

8,30 € TTC / personne

- Champagne Réserve Brut
- Vin rosé

Cocktail : Planteur exotique

2,80 € TTC / personne

- Présentation en fontaine

Cocktail : Cidre façon sangria

4,25 € TTC / personne

- Présentation en fontaine

BOISSONS REPAS AVEC SERVICE

Formule Plancoët

2,80 € TTC / personne

- Plancoët plate
- Plancoët fines bulles

Formule Bordeaux

6,50 € TTC / personne

- Sauvignon blanc
- Bordeaux Château rouge

Formule Le Petit Balthazar

9,15 € TTC / personne

- Viognier Sauvignon IGP Pays d'Oc
- Merlot IGP Pays d'Oc
- Pierrick Harang Œnologue
 - Supplément Rosé Cinsault : 1,30 €

Formule sélection du Caviste

12,20 € TTC / personne

- AOP Côtes du Rhône blanc
- AOP Côtes du Rhône rouge
- Camille Cayran - Le Pas de la Beaume

Formule boissons chaudes

1,50 € TTC / personne

- Café, thé, sucres lichouerie

BOISSONS FRAÎCHES

La fontaine au choix

38,00 € TTC / personne

- Orangeade
- Citronnade

BOISSONS DU BAL

Bière Bio Poèm Blonde - 20 litres

195,00 €

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

Bière Bio Poèm Ambrée - 20 litres

220,00 €

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

Bière pression Coreff - 30 litres

240,00 €

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

Cidre pression Kerné - 30 litres

179,00 €

- Fourni avec tireuse
- 100 gobelets compostables

LES MENUS

Notre prestation comprend:

- Le dressage des tables selon le plan fourni par vos soins (hors décoration)
- La vaisselle et la verrerie de table
- Le nappage et les serviettes en coton blanc
- Un maître d'hôtel, un cuisinier, le personnel de service
- Les matériels de cuisson
- A partir de 80 adultes



Tartare végétal au poisson de nos côtes

Gelée de concombre aux herbes fraîches

- Option avec sorbet citron vert basilic : supplément 0,90 €

Ou

Foie gras de canard mi-cuit maison

Chutney de figue au vin moelleux, toasts de pains variés

Ou

Jeunes légumes croquants et fruits de saison 

Pignons de pin torréfiés, vinaigrette au fruit de la passion

Filet mignon de porc au cidre artisanal manoir du Kinkiz

Moelleux de pomme de terre & granny, légumes et amandes torréfiées

Ou

Dos de cabillaud cuit à basse température, crème d'algues

Légumes du Léon glacés au beurre ½ sel

Ou

Linguines au coulis provençal, légumes confits à l'huile d'olive 

Feuilleté au pesto

Camembert AOP & tomme de vache

Verdure du jardin, vinaigrette au cidre Bio & miel de chez Jo

Feuillantine chocolat & fruits secs

Caramel au beurre salé

Ou

Sabayon de fruits rouges

Au vin doux



PERSONNALISATION À PARTIR DE
NOS DIFFÉRENTS MENUS :

CÉRÉMONIE CHIC, LUNE DE MIEL
ET ALLIANCE & SÉDUCTION

Saint Jacques à la crème verte

Sorbet citron vert basilic

Ou

Foie gras de canard à la gelée d'hibiscus

Compotée de rhubarbe, poivre des oiseaux

Ou

Saumon frais & fumé au jus de morille

"Gâteau de légumes"

Ou

Fins pétales de légumes, fêta au céleri frais



Emulsion aigre-douce au miel de printemps

Magret de canard gras gastrique aux myrtilles et balsamique

Ecrasé de pomme de terre, légumes et fruits

Ou

Pièce de veau nappée à la crème de foie gras

Ecrasé de pomme de terre

- Option écrasé à la truffe : supplément 1,10 €

Ou

Lotte rôtie au curry

Légumes du marché au chorizo

Ou

Rizotto crémeux aux morilles



Cœur d'artichaut & panais poêlés confits, crumble au Parmesan

Chèvre frais des abers, confiture de camus

Alvéoles de butineuses, pain de seigle

Croustillant chocolat noir intense aux framboises

Coulis de fruits rouges

Ou

Crèmeux citron vert, fraises de notre producteur

Dragées concassées, arlette aux épices



PERSONNALISATION À PARTIR DE
NOS DIFFÉRENTS MENUS :

CÉRÉMONIE CHIC, LUNE DE MIEL
ET ALLIANCE & SÉDUCTION

Repas en 4 plats

73,00 € TTC

sans les boissons

Saumon fumé maison Label Rouge

Chioggia, pickles de rosés du Pays, crème fouettée safranée

Ou

Pressé de foie gras aux filets de caille

Chutney de pomme et oignons rosés de Roscoff, toasts tièdes

Ou

Ormeaux de pleine mer & Saint Jacques au beurre fermier

Navets confits à la vanille Bourbon

Ou

Crème brûlée à la tomme de brebis bergerie des abers 

Légumes d'été émincés très fins, vinaigrette au miel de chez Jo

Noix de St Jacques bardées au lard de Colonnata

Légumes colorés parfumés au romarin

Ou

Pintadeau LR aux girolles, raisins et pistache, jus réduit

Mousseline de pomme de terre, far de céleri et patate douce

Ou

Filet de bœuf charolais rôti, sauce truffe*Supplément:*
3,20 € TTC / Personne

Conchiglioni aux trois farces de légumes cuits au jus de viande

Ou

Filet de veau jus réduit miel moutarde*Supplément :*
2,80 € TTC / Personne

Mini légumes glacés

Œillets de fromage tête de moine AOP

Croustillant sucré salé aux fruits secs, beurre infusé au thym

Ou

Assiette de tommes de Bretagne (vache, chèvre, brebis)

Déclinaison de beurres parfumés

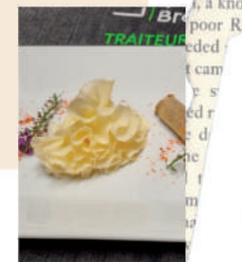
Gourmandises des mariés

Cup choco framboise, tartelette caramel au beurre salé, chou croquembouche, verrine tout ananas, crème brûlée à la vanille Bourbon

Ou

Crème onctueuse chocolat blanc

Fruits exotiques

**PERSONNALISATION À PARTIR DE
NOS DIFFÉRENTS MENUS :****CÉRÉMONIE CHIC, LUNE DE MIEL
ET ALLIANCE & SÉDUCTION**

COCKTAIL 8 PIÈCES

- Tartelette tomate Parmesan, concombre
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Perles de froment aux coques, herbes fraîches
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé
- Crème fouettée au curry thaï, noix de St Jacques sauce aigre douce
- Gaspacho de saison relevé au gingembre
- Croque moelleux aux légumes de saison*
- Feuilleté au chorizo ibérique et au manchego*

ILOT COCKTAIL

Îlot sélection fumée - Fumage maison

- Lieu jaune fumé
- Filet mignon fumé
- Saumon fumé
 - Toasts aux algues
 - Baguette de campagne

ATELIER COCKTAIL

Atelier burger du chef

- Burger à la viande de bœuf
- Sauce tomate maison, roquette

MISE EN BOUCHE

- Tiramisu de foie gras, griotte sauvage
- Ou
- Tartare de Saint Jacques crème verte

PLAT À PARTAGER

1 plat par table, vos invités se servent

- Kig ha farz, légumes de nos producteurs, Jarret de porc, boeuf, lard, saucisse fumée Far Noir & Far Blanc, Lipic
- Ou

- Pesk ha farz, légumes de nos producteurs, Saumon, St Jacques, cabillaud, crevettes Far Noir, Lipic

FROMAGE À L'ASSIETTE

- Camembert AOP & tomme de chèvre des Abers
- Verdure du jardin, vinaigrette au cidre Bio & miel de chez Jo

DESSERT À L'ASSIETTE

- Crème onctueuse chocolat blanc
- Cocktail de fruits rouges



COCKTAIL 12 PIÈCES

- Tartelette tomate Parmesan, concombre
- Tourteau et céleri émulsion rémoulade
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Perles de froment aux coques, herbes fraîches
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé
- Crème fouettée au curry thaï, noix de St Jacques sauce aigre douce
- Gaspacho de saison relevé au gingembre
- Carpaccio de cabillaud laqué à l'huile d'olive sur tartare d'algues
- Craquine au saumon fumé LR crème légère à l'aneth
- Sucette de foie gras au chocolat et fruits secs
- Croque moelleux aux légumes de saison*
- Feuilleté au chorizo ibérique et au manchego*
- Noix de St Jacques bardée au lard fumé de chez notre éleveur*
- Cassolette océane à la bisque de langoustine*

Pièces chaudes*

REPAS DÎNATOIRE, AU BUFFET

Îlot charcuteries artisanales & maison

- Jambon sec noir de Bigorre
- Foie gras mi-cuit maison
- Grand pâté Lorrain maison
- Magret fumé maison
 - Pains assortis, condiments
 - Beurre de ferme

Îlot mer & océan

- Huîtres de Bretagne
- Saumon Label Rouge façon Gravelax
- Rillettes de poisson pêche de la criée
- Carpaccio de Saint Jacques mariné au yuzu
 - Pain de notre boulanger, Beurre de ferme
 - Vinaigre échalote, citron

Îlot fromages de France

- Chèvre frais des abers
- Tomme de vache fermière
- Camembert AOP
- Bleu d'Auvergne
- Comté
 - Déclinaison de beurres parfumés, chutney maison
 - Pain de campagne, Pain au maïs, Pain aux graines

Atelier bilig & plancha

- Galichonettes au sarrasin
 - Exclusivité La table Bretonne
- Saucisse aux algues
- Brochettes de bœuf Charolais
- Brochettes de filet de veau
- Crevettes marinées aux épices

Îlot de pomme de terre

- Amandine mousseline d'oignon de Roscoff
- Purée maison à la Tomme
- Purée de patate douce au beurre fermier
- Galettes de pomme de terre



Buffet de desserts

- Pièce montée croquembouche
 - 1 chou/personne
- Tartelette caramel beurre salé
- Verrine de fruits frais sirop à la citronnelle
- Entremet chocolat noir intense
- Verre givré thym & fraise au basilic
- Crème brûlée à la vanille Bourbon



COCKTAIL 12 PIÈCES

- Tartelette tomate Parmesan, concombre
- Tourteau et céleri émulsion rémoulade
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Perles de froment aux coques, herbes fraîches
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé
- Crème fouettée au curry thaï, noix de St Jacques sauce aigre douce
- Gaspacho de saison relevé au gingembre
- Carpaccio de cabillaud laqué à l'huile d'olive sur tartare d'algues
- Craquine au saumon fumé LR crème légère à l'aneth
- Sucette de foie gras au chocolat et fruits secs
- Croque moelleux aux légumes de saison*
- Feuilleté au chorizo ibérique et au manchego*
- Noix de St Jacques bardée au lard fumé de chez notre éleveur*
- Cassolette océane à la bisque de langoustine*

Pièces chaudes*

ILOTS COCKTAIL

Îlot de Perlières

- Huîtres de Plougastel Le Gall
- Vinaigre de cidre échalote
 - Citron
 - Beurre de ferme
 - Pain de seigle artisanal

Îlot gaspacho

- Déclinaison de 3 variétés
 - Gaspachos maison de saison

Îlot Foie Gras

- Foie gras mi-cuit maison
- Toasts de campagne et pain brioché
- Little burger figue

Îlot fromages de France

- Chèvre frais des abers
- Tomme de vache fermière
- Camembert AOP
- Bleu d'Auvergne
- Comté
 - Déclinaison de beurres parfumés, chutney maison
 - Pain de campagne, Pain au maïs, Pain aux graines

REPAS DÎNATOIRE,
AU BUFFET

Cochon grillé cuit à la broche :

- Sauce au cidre
- Légumes de saison, Far noir & lipic

OU

Cochon grillé cuit à la broche :

- Risotto au Beaufort et aux champignons

Option agneau nous consulter



Buffet de desserts

- Pièce montée croquembouche
 - 1 chou/personne
- Tartelette caramel beurre salé
- Verrine de fruits frais sirop à la citronnelle
- Entremet chocolat noir intense
- Verre givré thym & fraise au basilic
- Crème brûlée à la vanille Bourbon

ENFANTS & PRESTATAIRES

Notre prestation comprend:

- Le dressage des tables selon le plan fourni par vos soins (hors décoration)
- La vaisselle et la verrerie de table
- Le nappage et les serviettes en coton blanc
- Un maître d'hôtel, un cuisinier, le personnel de service
- Les matériels de cuisson



COCKTAIL ENFANTS
JUSQU'À 10 ANS

6,00 € TTC / personne

- Curly
- Chips
- Sandwich club
- Tomates cerises
- Bonbons

- Jus d'orange
- Breizh-Cola
- Plancoët plate
- Verrerie



REPAS ENFANTS
JUSQU'À 10 ANS

13,00 € TTC / personne

- Filet de volaille, accompagnement de saison
- Pâtisserie
- Jus d'orange
- Breizh-Cola
- Plancoët plate

REPAS PRESTATAIRES

Repas des mariés

- Entrée
- Plat
- Dessert
- Softs
- Plancoët plate & Plancoët fines bulles
- Café

LES INSTANTS BONHEUR

Découvrez dans cet espace des petits moments de bonheur :

- Mise en bouche
- Interlude
- Cascade
- Douceurs



MISE EN BOUCHE

4,55 € TTC / personne

- **Tiramisu de foie gras**, griotte sauvage
- **Tartare de Saint Jacques crème verte**, sorbet citron basilic
- **Ceviche de poisson du marché**, relevé & acidulé
- **Carpaccio de Saint Jacques & mangue au yuzu**
- **Terrine maison de volaille au foie gras**, Chutney de figue à l'orange
- **Saumon d'Ecosse Label Rouge façon Gravelax**, Crème aigre douce à l'aneth



INTERLUDE

4,00 € TTC / personne

- **Trou Normand :**
 - Calvados & sorbet trou Normand
- **Verre glacé :**
 - Gin Tonic & sorbet cactus citron vert
- **Philtre du Menhir :**
 - Assemblage Maison & sorbet pomme cidrée



CASCADE DES MARIÉS

Si commande pétillant ou champagne par La table Bretonne (commande minimum 18 bouteilles), la cascade lumineuse et la verrerie sont offertes !

- Cruse Blanc de Blancs : 16,10 € /bouteille
- Champagne Brut Réserve : 29,90 € /bouteille
- Mise en scène avec jeu de lumières : Offerte
 - Option fraises fraîches* : 52,75 €

Si champagne ou pétillant fourni par vos soins : sans droit de bouchon

- Location des flûtes auprès de La table Bretonne : 1,20 €
- Mise en scène avec jeu de lumières : 129,50 €
 - Option fraises fraîches* : 52,75 €

DOUCEURS

Les Choux Croquembouche

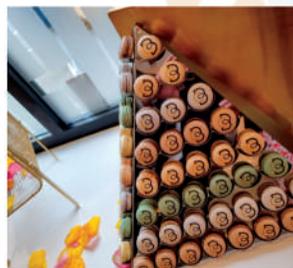
- Pièce montée, nougatine : 2,55 € le chou

Les Macarons

- Coupe de 200 macarons : 248,00 €
- Pyramide de 200 macaron: 282.50 €
- Macarons aux prénoms des mariés 100 pièces : 269,50 €

Les Fruits

- Panière de fraises fraîches* pour 50 pers. : 93,50€
- Corbeille de fruits de saison pour 50 pers. : 75,50 €



* DISPONIBILITÉ
SELON SAISON

LES RETOURS DE NOCES

- Les offres retour de nocces sont réservées aux mariés ayant réalisé leur mariage avec La table Bretonne



LE BRUNCH

50 personnes minimum 26,00 €/personne

Prestation comprenant : le service (2 heures), la livraison, la reprise du matériel, le temps de dressage du buffet, les accessoires de service, la verrerie, la vaisselle.

Nappes, serviettes et mise en place des tables à la charge du client.
Temps supplémentaire de service 1 h soit 55,00 € par personnel.

Service au buffet**Coté Boulangerie**

- Mini : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
- Brioche
- Baguette, pain de campagne, pain viennois
 - Confitures, beurre 1/2 sel

Coté Salé

- Jambon blanc supérieur, jambon de Parme, rosette
- Saumon fumé, crevettes roses, mayonnaise & citron
- Omelette lardons et oignons
 - Cornichons, moutarde

Coté Fromage

- Fromage blanc
- Comté, Camembert, Tomme de vache

Coté Sucré

- Fraises de Plougastel*, melon & pastèque
- Crêpes froment, far aux pruneaux
 - Caramel au beurre salé

Les boissons

- Café, thé, lait, chocolat, sucre
- Jus d'orange, Jus de pomme
- Plancoët plate, Plancoët fines bulles



ANIMATION BRETONNE

30 personnes minimum 28,00 €/personne
sans les boissons

Prestation comprenant : le service (2 heures 30 minutes), le temps de dressage du buffet, les accessoires de service, la verrerie, les couverts, assiettes bambou, une crêpière, le temps de débarrassage, le déplacement.

Nappes, serviettes et mise en place des tables à la charge du client.
Temps supplémentaire de service 1 h soit 55,00 € par personnel.

Service au buffet**Galettes au blé noir (2 par personne) :**

- 1 complète pour tous : jambon blanc, œuf, emmental râpé
- 1 carotte cumin **ou** 1 chèvre des abers, miel de chez Jo

Crêpes au froment (à discrétion) :

- Beurre salé, sucre, confiture de fraise, sauce chocolat maison
- Sauce caramel beurre salé maison.



* DISPONIBILITÉ
SELON SAISON

LES PLATEAUX À PARTAGER

Plateaux livrés le jour du mariage.

Pour des raisons sanitaires il est indispensable de vous équiper d'un réfrigérateur.

PLATEAU COCHONAILLES

Pour 10 personnes | 88,30 € TTC

- Jambon blanc au torchon
- Jambon de Parme
- Saucisse sèche
- Saucisse aux algues
- Andouille artisanale
- Rillettes
- Condiments

PLATEAU VIANDES

Pour 10 personnes | 86,30 € TTC

- Rosbif
- Blanc de volaille
- Magret de canard
- Filet mignon de porc
- Gigot d'agneau
- Condiments et mayonnaise maison

PLATEAU FROMAGES

Pour 10 personnes | 48,75 € TTC

- Comté
- Mimolette vieille
- Chaource
- Camembert
- Tomme artisanale
- Confiture de cerise
- Fruits secs

SANS SERVICE

ESPACE CAFE

50 personnes minimum 75,00 € / forfait

- Percolateur, café,
- Tasses compostables, agitateurs, sucres

LOCATION VAISSELLE PORCELAINE

Retour vaisselle non lavée 3,50 € / personne

- 2 assiettes,
- 2 verres,
- 3 couverts

DESSERTS INDIVIDUELS

Pour 10 personnes minimum

- Tarte aux pommes | 1,90 € TTC
- Eclair café ou vanille ou chocolat | 2,20 € TTC
- Moelleux au chocolat | 3,80 € TTC





Traiteur événementiel

La signature de vos réceptions

BESOIN
D'INFORMATIONS ?
UN DEVIS ?

CONTACTEZ-NOUS

La table Bretonne

9, rue de Quimper
29200 BREST

www.latablebretonne.fr

02 98 25 54 40

Votre interlocutrice :

Marie-Paule Le Bihan
contact@latablebretonne.fr

Nouvelle Adresse

A PARTIR DU
1ER NOVEMBRE
2023

Centre d'Activités Le Foch
5, rue de Kervézennec
29200 BREST

**Horaire du
service commercial :**
Du mardi au samedi,
de 9h à 17h

#LA TABLE
BRETONNE FÊTE
SES 20 ANS



#LIKE

#FOLLOW



25