

An outdoor wedding reception table setting featuring a dark wood table with a white lace tablecloth, white plates, glasses, and tall white candles in gold holders. The table is surrounded by wooden chairs with white cushions. The background shows a stone wall and lush greenery.

CARTE MARIAGE

LA | table
Bretonne

La signature de vos réceptions

2025 - 2026



SOMMAIRE

PRÉAMBULE & ENGAGEMENTS

Page 3 à 4

COCKTAILS

Page 5 à 6

ATELIERS & ÎLOTS

Page 7 à 9

CAVE

Page 10 à 11

MENUS

Page 12 à 18

ENFANTS & PRESTATAIRES

Page 19 à 20

INSTANTS BONHEUR

Page 21 à 22

RETOUR DE NOCES

Page 23 à 25

CONTACT

Page 26

Préambule



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 depuis 20 ans.

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

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, nous mettons notre expertise et notre savoir-faire à votre service, pour construire ensemble, un moment inoubliable.

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 et cuisiniers seront à pied d'œuvre pour vous faire vivre pleinement et intensément votre journée.

Christian Landouzy, Fondateur de La table Bretonne et Chef de cuisine.

Nos Engagements



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.



RSE

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.



UNE 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, Aude, Stéphane, Céline, Corentin

Nos maîtres d'hôtel : Isabelle, Laura, Elodie

Les Cocktails

Notre prestation comprend :

- Les buffets houssés 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.

À partir de 80 adultes.



CÉRÉMONIE CHIC

8 pièces / personne

- 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*

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

**ÎLOTS OU ATELIERS
PAGE 7 & 8**

LUNE DE MIEL ÉLÉGANCE

10 pièces / personne

- 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

- 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*

Îlots & Ateliers

Îlots

Page 8

Ateliers

Page 9

Les îlots, sont des espaces dressés à disposition des convives.

Les ateliers sont des animations culinaires réalisées devant vos invités par nos cuisiniers.



PERLIÈRES

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

BOUCHÉES GOURMANDES 2 CHOIX - 120 PIÈCES MINIMUM

- 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

FROMAGES

- 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

Produits sélectionnés auprès
de nos producteurs et artisans.

60 personnes minimum

SÉLECTION FUMÉE FUMAGE MAISON

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

CHARCUTERIES "NOIR DE BIGORRE"

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

GASPACHO



- Déclinaison de 3 variétés
 - Gaspachos maison de saison

TARTINADES VÉGÉTALES



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

MINI CASSOLETTES DE NOS RÉGIONS

2 CHOIX - 120 PIÈCES MINIMUM

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

Ateliers

GALICHONNETTES BLÉ NOIR

Une exclusivité La table Bretonne

Cuisson sur billig

- Andouille artisanale oignon
- Légumes au cumin
- Chorizo Ibérique

GRAND LARGE

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

LANGOUSTINES FLAMBÉES

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

PLANCHA DE LA MER 3 CHOIX

- 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.

KEBAB

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

FOIE GRAS

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

BURGER

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

PLANCHA VIANDES DE SÉLECTION 3 CHOIX

- Carré d'agneau au sirop d'érable
- Magret de canard aux fruits secs (élevage Sud-Ouest)
- Boeuf 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.



Cocktail

BLANC DE BLANCS

- Cruse fines bulles
- Vin rosé

CHAMPAGNE

- Champagne Réserve Brut
- Vin rosé

SOFTS

- Jus d'orange, Jus de pomme artisanal
- Breizh cola
- Plancoët Plate, Plancoët Fines Bulles

COCKTAIL MAISON

- Planteur exotique
- Cocktail de cidre façon sangria
 - Présentation en fontaine

Repas

PLANCOËT

- Plancoët Plate + Plancoët Fines Bulles

BORDEAUX

- Sauvignon blanc
- Bordeaux Château rouge

LE PETIT BALTHAZAR

- Viognier Sauvignon IGP Pays d'Oc
- Merlot IGP Pays d'Oc
- Pierrick Harang Cœnologue
 - Supplément Rosé Cinsault

SÉLECTION DU CAVISTE

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

BOISSONS CHAUDES

- Café, thé, sucres, lichouseries

Boissons Fraîches

FONTAINE AU CHOIX

Fontaine de 5 litres & gobelets compostables

- Orangeade
- Citronnade

Boissons du bal

Fourni avec tireuse
100 gobelets compostables

BIÈRE BIO POÈM BLONDE

20 litres

BIÈRE BIO POÈM AMBRÉE

20 litres

BIÈRE PRESSION COREFF

30 litres

CIDRE PRESSION KERNÉ

30 litres

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



Soirée Cérémonie Chic

A PARTIR DE 80 CONVIVES



Tartare végétal au poisson de nos côtes

Gelée de concombre aux herbes fraîches

- Option avec sorbet citron vert basilic

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



**REPAS EN 4 PLATS
SANS LES BOISSONS**

**PERSONNALISATION
À PARTIR DE NOS DIFFÉRENTS
MENUS :**

- CÉRÉMONIE CHIC,
- LUNE DE MIEL ET ALLIANCE
- SÉDUCTION

Soirée Lune de Miel

A PARTIR DE 80 CONVIVES



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

Ou

Lotte rôtie au curry

Légumes du marché au chorizo

Ou

Risotto 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



**REPAS EN 4 PLATS
SANS LES BOISSONS**

**PERSONNALISATION
À PARTIR DE NOS DIFFÉRENTS
MENUS :**

- CÉRÉMONIE CHIC,
- LUNE DE MIEL ET ALLIANCE
- SÉDUCTION



Soirée Alliance & Séduction

A PARTIR DE 80 CONVIVES

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

Conchiglionis aux trois farces de légumes cuits au jus de viande
Ou

Filet de veau jus réduit miel moutarde

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

REPAS EN 4 PLATS
SANS LES BOISSONS



PERSONNALISATION
À PARTIR DE NOS DIFFÉRENTS
MENUS :

- CÉRÉMONIE CHIC,
- LUNE DE MIEL ET ALLIANCE
- SÉDUCTION



Soirée Convivialité

A PARTIR DE 80 CONVIVES

COCKTAIL 8 PIECES

- 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*

ILÔT SÉLECTION FUMÉE FUMAGE MAISON

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

ATELIER BURGER

- 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

**REPAS EN 4 PLATS
SANS LES BOISSONS**

Soirée Dînatoire Prestige

A PARTIR DE 80 CONVIVES

COCKTAIL 12 PIECES

- 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*

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

BUFFET 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

REPAS DÎNATOIRE AU BUFFET SANS LES BOISSONS

Soirée Garden Party

A PARTIR DE 80 CONVIVES

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
- 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*

PERLIÈRES

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

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

BUFFET 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

COCHON GRILLÉ CUIT À LA BROCHE

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

REPAS DÎNATOIRE AU BUFFET SANS LES BOISSONS

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

- Curly
- Chips
- Sandwich club
- Tomates cerises
- Bonbons
 - Jus d'orange
 - Breizh-Cola
 - Plancoët plate
 - Verrerie

REPAS ENFANTS

JUSQU'À 10 ANS

- 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



**DISPONIBILITÉ
SELON SAISON**

MISE EN BOUCHE

- 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

DOUCEURS

Les Choux Croquembouche

- Pièce montée, nougatine

Les Macarons

- Coupe de 200 macarons
- Pyramide de 200 macarons
- Macarons aux Initiales des mariés 100 pièces

Les Fruits

- Pannière de fraises fraîches* pour 50 pers.
- Corbeille de fruits de saison pour 50 pers.

INTERLUDE

- **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 offerte !

- Cruse Blanc de Blancs
- Champagne Brut Réserve

- Mise en scène avec jeu de lumières : Offerte
 - Option fraises fraîches*

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

- Location des flûtes auprès de La table Bretonne
- Mise en scène avec jeu de lumières
 - Option fraises fraîches *

Les Retours de Noces

Offres avec service

Page 24

Offres sans service

Page 25

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



LE BRUNCH

A PARTIR DE 50 CONVIVES

Prestation comprenant : le service (2 heures), déplacement AR, 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 € TTC par personnel.

SERVICE AU BUFFET

Coté Boulangerie

- Mini : viennoiseries
- Baguette artisanale, pain de campagne
 - Confiture, beurre 1/2 sel

Coté Salé

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

Coté Fromage

- Fromage blanc
- Assortiment de fromages

Coté Sucré

- Fruits frais de saison
- Crêpes froment, quatre quarts

LES BOISSONS

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

ANIMATION BRETONNE

A PARTIR DE 30 CONVIVES

SANS LES BOISSONS

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

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
- Option : Galette Forestière

Crêpes au froment (à discrétion) :

- Beurre salé, sucre, confiture, 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 cochonnailles

Pour 10 personnes

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

Plateau Viandes

Pour 10 personnes

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

Plateau Fromages

Pour 10 personnes

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

ESPACE CAFE

A PARTIR DE 50 CONVIVES

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

LOCATION VAISSELLE PORCELAINE

- 2 assiettes,
- 2 verres,
- 3 couverts

BOULANGERIE

Pavé tradition 250 Grs

- Pour 3 personnes

DESSERTS INDIVIDUELS

A PARTIR DE 10 CONVIVES

- Tarte aux pommes
- Eclair café ou vanille ou chocolat
- Moelleux au chocolat



Traiteur événementiel

LA table Bretonne

La signature de vos réceptions

Votre interlocutrice :

Marie-Paule Le Bihan

contact@latablebretonne.fr

02 98 25 54 40

**Horaire du
service commercial :**

Du mardi au samedi,
de 9h à 17h

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