



Traiteur événementiel

La signature de vos réceptions

Carte
Mariage

2023 - 2024

Sommaire

PRÉAMBULE
&
ENGAGEMENTS

Page 3 & 4

COCKTAILS

Page 5 & 6

SUGGESTIONS
GOURMANDES

Page 7 & 8

LA
CAVE

Page 9 & 10

MENUS

Page 11 à 16

ENFANTS
&
PRESTATAIRES

Page 17 & 18

INSTANTS
BONHEUR

Page 19 & 20

RETOUR
DE NOCES

Page 21 & 22

#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



Traiteur événementiel

La signature de vos réceptions



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.



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 / salle : Arnaud, Xavier
Nos cuisinières / cuisiniers / pâtissier : Aude, Sandrine, Dorian, Fabien, Cyril, Laurent
Nos maîtres d'hôtel : Isabelle, Linda, Jean-Philippe, David

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
- A partir de 60 adultes



CÉRÉMONIE CHIC

8 pièces / personne 13,00 €

- Tartelette tomate Parmesan olive, noix de cajou, cracker
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Fenouil confit aux agrumes, coques marinées à la vanille
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé, pickle de betterave, poivre du Brésil
- 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 15,00 €

- Tartelette tomate Parmesan olive, noix de cajou, cracker
- Wrap de tourteau et céleri façon rémoulade
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Fenouil confit aux agrumes, coque marinée à la vanille
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé, pickle de betterave, poivre du Brésil
- 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*

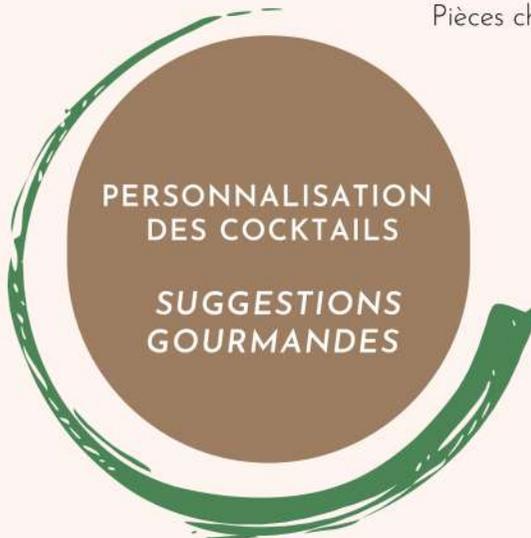
Pièces chaudes*

ALLIANCE & SÉDUCTION

12 pièces / personne 18,00 €

- Tartelette tomate Parmesan olive, noix de cajou, cracker
- Wrap de tourteau et céleri émulsion rémoulade
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Fenouil confit aux agrumes, coques marinées à la vanille
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé, pickle de betterave, poivre du Brésil
- 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 aux 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*



*Produits sélectionnés auprès de nos producteurs et artisans
60 personnes minimum*

Îlot tartinades végétales

3,40 € TTC / personne

- Tapenade d'olive
- Tomate confite
- Anchoïade
- Crème courgette fête menthe
- Houmous au cumin
 - Toasts baguette de campagne
- Légumes croquants

Îlot perlières

3,80 € TTC / personne

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

Îlot charcuteries artisanales

5,25 € TTC / personne

- Jambon cru Noir de Bigorre
- Filet mignon fumé maison
- Chorizo Ibérique
- Saucisson sec Label Rouge
 - Pain de notre artisan boulanger

Îlot gaspacho

3,20 € TTC / personne

- Déclinaison de 3 variétés
 - Gaspachos maison de saison

Îlot sélection fumée

4,30 € TTC / personne

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

Îlot asiatique

3,90 € TTC / personne

- Cassolette de légumes au gingembre & sésame
- Brochette de crevettes au wasabi

Bouchées gourmandes - 3 Choix

180 pièces minimum 3 pièces par personne

6,45 € TTC / personne

- Flanc de caille fruit moelleux
- St Jacques à l'estragon frais
- Saumon frais rôti à la poitrine fumée
- Cornet de légumes
- Boulette de bœuf à la coriandre fraîche, coulis de poivron rouge

Mini cassolettes de nos régions - 3 Choix

180 pièces minimum 3 pièces par personne

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



Ateliers animés par nos cuisiniers

*Produits sélectionnés auprès de nos producteurs et artisans
60 personnes minimum*

Atelier galichonettes blé noir

4,75 € 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 plancha de la mer

6,70 € TTC / personne

- St Jacques à la vanille Bourbon
- Lotte au poivron rouge
- Queues de crevettes marinées aux épices

Atelier foie gras

6,90 € TTC / personne

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

Atelier langoustines

7,65 € TTC / personne

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

Atelier kebab

5,20 € TTC / personne

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

Atelier burger

4,20 € TTC / personne

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

Atelier fromages

5,65 € TTC / personne

- Tête de moine AOP - Rosaces réalisées devant clients
- Brie de Meaux, Chèvre frais des Abers
- Toasts / Beurre de baratte.
 - option : fondue - supp 1,05 € TTC / personne
 - option : fromages affinés - supp 1,05 € TTC / personne
 - option : charcuteries - supp 4,95 € TTC / personne

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)
- 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.

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



BOISSONS POUR VOTRE
COCKTAIL AVEC SERVICE

La formule softs

2,55 € TTC / personne

- Jus d'orange, Jus de pomme artisanal
- Breizh cola
- Eau pétillante, eau plate

Blanc de Blancs

3,60 € TTC / personne

- Cruse fines bulles
- Crèmes
- Cidre artisanal

Champagne

8,35 € TTC / personne

- Réserve Brut - 1 bouteille pour 3 pers

Cocktail : Planteur exotique

2,75 € TTC / personne

- Présentation en fontaine

Cocktail : Cidre façon sangria

4,25 € TTC / personne

- Présentation en fontaine

BOISSONS POUR VOTRE REPAS
AVEC SERVICE

La formule Plancoët

2,80 € TTC / personne

- Eau plate Plancoët
- Eau gazeuse Plancoët

La formule Bordeaux

6,50 € TTC / personne

- Sauvignon blanc
- Bordeaux Château rouge

La 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 €

La formule boissons chaudes

1,50 € TTC / personne

- Café, thé, infusions, sucres, lichouseries

BOISSONS POUR VOTRE 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

237,00 €

- 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 60 adultes



SOIRÉE CÉRÉMONIE CHIC

Repas 4 Plats

53,00 € TTC *sans les boissons*

Tartare végétal au poisson de nos côtes

Gelée de concombre aux herbes fraîches

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

Ou

Marbré de foie gras de canard français 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

Parmentier d'amandines & granny / Petits légumes et amandes au beurre ½ sel

Ou

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

Légumes du Léon glacés au beurre ½ sel

Ou

Tartelette fine de légumes confits à l'huile d'olive

Linguines au coulis Provençal fait maison

Camembert AOP & chèvre frais des abers

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

Feuillantine chocolat & fruits secs

Caramel au beurre salé

Ou

L'exotique mangue passion

Coulis d'ananas

PERSONNALISATION
À PARTIR DE NOS
DIFFÉRENTS MENUS

SOIRÉE LUNE DE MIEL

Repas 4 Plats

59,00 € TTC *sans les boissons*

Saint Jacques à la crème verte, carpaccio au citron vert

Sorbet citron vert basilic

Ou

Foie gras de canard à la gelée d'hibiscus

Compotée de rhubarbe, poivre des oiseaux

Ou

Fins pétales de légumes, fêta au céleri frais

Emulsion aigre-douce au miel de printemps

Saumon frais & fumé au jus de morille

"Gâteau de légumes"

Ou

Magret de canard gras gastrique aux myrtilles et balsamique

Ecrasé de pommes de terre aux noix, légumes et fruits poêlés

Ou

Pièce de veau nappée à la crème de foie gras

Ecrasé de pommes de terre à la truffe, légumes racines aux graines de moutarde

Ou

Rizotto crémeux aux morilles cuit au bouillon corsé

Cœur d'artichaut & panais poêlés, 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

13

SOIRÉE ALLIANCE & SÉDUCTION

Repas 4 Plats

68,00 € TTC *sans les boissons*

Saumon fumé maison Label Rouge

Chioggia, pickles de betterave rouge, crème fouettée safranée

Ou

Pressé de foie gras aux langoustines du Pays

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

Dés de 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

- Supplément tarifaire : 3,20 € TTC / Personne

Ou

Filet de veau jus réduit miel moutarde

Mini légumes glacés, cocotte de grenailles à la fleur de sel

- Supplément tarifaire : 2,80 € TTC / Personne

Œillets de fromage tête de moine AOP

Croustillant sucré salé aux fruits secs, beurre infusé au thym

Ou

Assiette de 5 fromages affinés

Beurre de baratte, fruits secs

Salade de saison, vinaigrette à l'huile de noisette

Gourmandises des mariés

Cup choco framboise, tartelette caramel au beurre salé
graines de sésame, chou croquembouche, mousse spéculos
banane praline, crème brûlée à la vanille Bourbon

Ou

Chiboust au lait d'amande ananas frais

Passion, myrtilles

PERSONNALISATION
À PARTIR DE NOS
DIFFÉRENTS MENUS

14

A partir de 100 convives

82,00 € TTC *sans les boissons*

COCKTAIL 12 PIÈCES

- Tartelette tomate Parmesan olive, noix de cajou, cracker
- Wrap de tourteau et céleri émulsion rémoulade
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Fenouil confit aux agrumes, coques marinées à la vanille
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé, pickle de betterave, poivre du Brésil
- Crème fouettée au curry thai, 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 aux fruits secs

- Croque moelleux aux légumes de saison*
- Feuilleté au chorizo et au manchego*
- Noix de St Jacques au lard de Colonnata*
- Cassolette océane à la bisque de langoustine*

Pièces chaudes*

REPAS DÎNATOIRE, AU BUFFET

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, citron
 - Vinaigre échalote

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

Atelier bilig & plancha

- Galichonettes au sarrasin
- Saucisse aux algues
- Brochettes de bœuf Charolais
- Brochettes de filet de veau
- Grosses 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

Îlot fromages de France

- Chèvre frais des abers
- Tomme de vache fermière
- Camembert AOP
- Bleu d'Auvergne
- Curé Nantais
 - Beurre de baratte, Fruits secs, chutney maison
 - Pain de campagne, Pain au maïs, Pain aux graines

Buffet de desserts

- Pièce montée croquebouche 1 chou/personne
- Tartelette caramel beurre salé
- Verrine de fruits frais sirop de citronnelle
- Grand gâteau chocolat noir intense
- Verre givré thym & pêche de vigne



15

TARIF
COMPRENANT :
LE COCKTAIL,
LE REPAS,
L'ART DE LA TABLE,
LE PERSONNEL

A partir de 80 convives

86,00 € TTC sans les boissons

COCKTAIL 12 PIÈCES

- Tartelette tomate Parmesan olive, noix de cajou, cracker
- Wrap de tourteau et céleri émulsion rémoulade
- Rillettes de poisson de nos côtes, perle de kalamansi
- Croquant sarrasin, carotte, chèvre frais des abers, miel de printemps
- Fenouil confit aux agrumes, coques marinées à la vanille
- Foie gras de canard sur pain d'épices, chutney, physalis
- Canelé au saumon fumé, pickle de betterave, poivre du Brésil
- Crème fouettée au curry thaï, 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 aux fruits secs
- Croque moelleux aux légumes de saison*
- Feuilleté au chorizo et au manchego*
- Noix de St Jacques au lard de Colonnata*
- Cassolette océane à la bisque de langoustine*

Pièces chaudes*

ÎLOT COCKTAIL

Îlot de Perlières

- Huîtres de Plougastel Le Gall
- Vinaigre de cidre échalote
- Citron jaune
- 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

REPAS DÎNATOIRE, AU BUFFET

Cochon grillé cuit à la broche:

- Sauce du verger
- Légumes de saison, Far noir & lipic

OU

Cochon grillé cuit à la broche:

- Risotto au Beaufort et aux champignons

Option agneau nous consulter

Buffet fromages de France

- Chèvre frais des abers
- Tomme de vache fermière
- Camembert AOP
- Bleu d'Auvergne
- Curé Nantais
 - Beurre de baratte, Fruits secs, chutney maison
 - Pain de campagne, Pain au maïs, Pain aux graines

Buffet de desserts

- Pièce montée croquembouche 1 chou/personne
- Tartelette caramel beurre salé
- Verrine de fruits frais sirop de citronnelle
- Grand gâteau chocolat noir intense
- Verre givré thym & pêche de vigne



TARIF
COMPRENANT :
LE COCKTAIL,
LE REPAS,
L'ART DE LA TABLE,
LE PERSONNEL

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



LES ENFANTS

Le cocktail des enfants

6,00 € *TTC/personne*

- Curly,
- Chips,
- Apéricubes
- Tomates cerises
- Bonbons

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

Le repas des enfants

Jusqu'à 10 ans

13,00 € *TTC/personne*

- Filet de volaille - Garniture
- Pâtisserie

- Jus d'orange
- Breizh-Cola
- Eau plate

LES ADOLESCENTS

Le cocktail des adolescents

Idem tarif adulte

Le repas des adolescents

25,00 € *TTC/personne*

- Melon, jambon de Parme
- Filet de volaille - Garniture
- Pâtisserie

- Breizh-Cola
- Eau plate
- Eau pétillante
- Café

LES PRESTATAIRES

Le cocktail des prestataires

Dj, photographe, babysitter, ...

Idem tarif adulte

Le repas des Prestataires

Dj, photographe, babysitter, ...

25,00 € *TTC/personne*

- Melon, jambon de Parme
- Filet de volaille - Garniture
- Pâtisserie

- Breizh-Cola
- Eau plate
- Eau pétillante
- Café



Les instants bonheur

Découvrez dans cet espace des petits moments de bonheur :

- Mise en bouche
- Interlude
- Cascade
- Les douceurs, ...



MISE EN BOUCHE

4,55 €/pièce

- Tiramisu de foie gras, griotte sauvage
- Tartare de Saint Jacques crème verte sorbet citron basilic
- Carpaccio de Saint Jacques & mangue au yuzu

INTERLUDE

4,00 €/pièce

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

LES DOUCEURS

- Pièce montée, nougatine : 2,55 € le chou
- Symphonie de macarons pour le bal :
 - Coupe de 200 macarons : 248,00 €
 - Option pyramide : 34,50 €
- Macarons aux prénoms des mariés 100 pièces : 269,50 €
- Panier de fraises fraîches pour 50 pers. : 93,50 €
- Corbeille de fruits de saison pour 50 pers. : 75,50 €

CASCADE

Si commande pétillant par La table Bretonne (commande minimum 18 bouteilles), la cascade lumineuse est offerte !

- 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 €

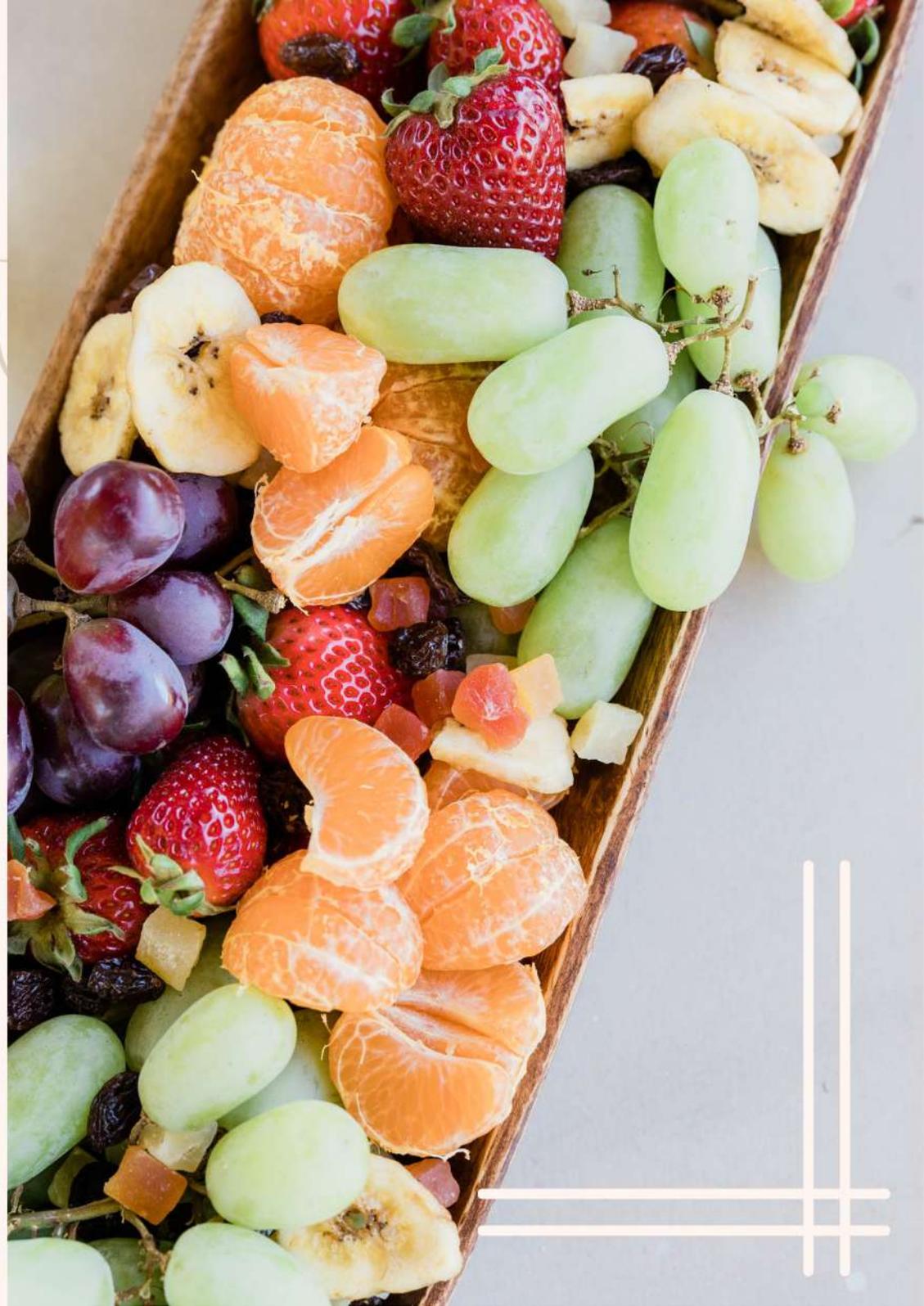
UNE IDÉE OU
UNE ENVIE ?

NOTRE CHEF LA
RÉALISE

Le retour de nocés

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

21



LE BRUNCH

50 personnes minimum 21,50€

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, les serviettes ouatées.

Mise en place des tables et du nappage à la charge du client

Servis pour votre Brunch

- Mini croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
- Confitures, beurre doux, beurre 1/2 sel
- Jambon blanc supérieur, jambon de Parme, rosette
- Saumon fumé, crevettes roses, mayonnaise & citron
- Omelette lardons et oignons
- Cornichons, moutarde
- Baguette, pain de campagne, pain viennois
- Camembert, Comté, mimolette vieille, fruits secs
- Fraises de Plougastel, melon & pastèque
- Crêpes froment, far aux pruneaux

Les boissons

- Café, thé, lait, chocolat
- Jus d'orange, eaux, sucre

LE BUFFET COCHONAILLES

sans les boissons

10 personnes minimum 14,50€

Buffet livré le jour du mariage.
Pour des raisons sanitaires il est indispensable de vous équiper d'un réfrigérateur.

• Crudités :

- tomates aux olives,
- carottes râpées ciboulette,
- concombre à la crème persil,
- betterave rouge courgette oignon
- 1/2 œuf dur

• Charcuteries :

- Jambon blanc supérieur
- Saucisson à l'ail
- Rosette de Lyon
- Jambon sec
- Rillettes de porc
- Vinaigrette, cornichons

• Dessert :

- Tarte aux pommes

ESPACE CAFÉ :
72,80 € TTC

FORFAIT MINIMUM 50
PERSONNES

PERCOLATEUR, CAFÉ,
TASSES COMPOSTABLES
AGITATEURS, SUCRES

LOCATION
VAISSELLE
PORCELAINE :

3 ASSIETTES, 1 VERRE,
3 COUVERTS - RETOUR
VAISSELLE NON LAVÉE

3,10 € TTC/
PERSONNE



Traiteur événementiel

La signature de vos réceptions



La table Bretonne

9 rue de Quimper
29200 BREST

Votre interlocutrice :

Marie-Paule Le Bihan

contact@latablebretonne.fr

www.latablebretonne.fr

02 98 25 54 40

