Carte des plats formule traiteur

Menu Cocotte de légumes & Saucisses de canard ou pintade  : 25 euros/personne

Inclus :

°La cocotte de légumes & Saucisses de canard

(Légumes locaux-viande de la ferme du moulin à Trélou)

°1 baguette de pain

°Fromage (selon marché)

°Tarte aux pommes (possibilité de remplacer par mousse chocolat ou tiramisu )

°1 bouteille de vin des Conquêtes au choix ( blanc-rosé-rouge)

Plateaux d’huîtres creuse de Bretagne n°2 ou 3 : 25 euros la douzaine

Bassin de Bréhat ou île de Tatihou ( selon arrivage)

Accompagnées de Pain de seigle-beurre & citron

Terrine de Sanglier (fait maison) et son confit d’oignons : 10 euros

Accompagné de cornichons maison et baguette

Bocal de 350gr

Soupe du jour : 5 euros/personne

Soupe de poisson ( la paimpolaise) 5 euros/personne

Croque Monsieur Maison : 4 euros/personne

(Pain-Comté-Jambon cru ou Maroille-Jambon cru oignons)

**Assortiment de tartinable la Paimpolaise ( pour l’apéro bien frais à tartiner accompagné de champagne ou de vin blanc) servi avec pain baguette :**

**Verrine de 80 gr**

Bar sauvage : 7 euros

Rouget Barbet & saumon sauvage : 6 euros

Ormeaux : 9 euros

Carte des vins & champagnes : blle/75 cl :

Bouteille de champagne Blanc de blanc Boulonnais : 32 euros

Bouteille de champagne Rosé Franck Ellner : 35 euros

Bouteille de champagne Grande Réserve Brut : 30 euros

Vin rouge-blanc-rosé (cuvée 2018 -2019)

Domaine des conquêtes ( I.G.P Pays d’Oc )

Cuvée Guillaumette : 15 euros

Bière les 3 Loup ( bière locale) bouteille 33 cl : 4 euros

Au choix : blanche-blonde-triple-ambré