

MENU AFFAIRES

Entrée, Plat & Dessert
Eaux minérales et café

ENTRÉE

Petit Tataki de Thon, Chantilly au Wasabi,
Légumes Croquants

Rillettes de Maquereaux à l'Estragon

Petite Salade Niçoise (*haricots verts, pommes de terre, olive noir, oeuf dur, thon*)

Rillettes Pulled Pork à la moutarde à l'ancienne
(*effiloché de porc*)


PLAT

Retour de Pêche, Ecrase de Pommes de Terre,
Petits Légumes, Sauce Beurre Blanc Vanillé

Joue de Porc Braisé au Cidre, et Tagliatelles
Fraiches

Suprême de Pintade, Cuisson Basse-
Température, Curry de Légumes au Lait de Coco

Filet de Dorade, Risotto aux Shitake

 Curry de Légumes au Lait de Coco,
Riz Basmati

DESSERT

Moelleux au Chocolat, Caramel au Beurre Salé,
Chantilly

Crème Brulée à la Pistache

Panna Cotta aux Fruits de Saison

Café gourmand (3 mignardises du chef)

Menu unique pour l'ensemble du groupe

25,91 € HT

28,50 € TTC



APÉRITIFS ET BOISSONS

Supplément

Tarif par personne
HT / TTC

APÉRITIF

SOFT		
<i>Coca - Orangina - Limonade - Jus de fruits - Perrier</i>	3,64	4,00
KIR VIN BLANC / KIR BRETON / VERRE DE VIN	3,33	4,00
KIR PETILLANT	3,75	5,00
COUPE DE CHAMPAGNE	7,92	9,50

ASSORTIMENTS SALÉS ET FROMAGES

3 RÉDUCTIONS SALÉES		
<i>Chaudes ou froides - au choix du chef</i>	4,91	5,40
6 RÉDUCTIONS SALÉES		
<i>Chaudes ou froides - au choix du chef</i>	9,82	10,80
SÉLECTION DE TROIS FROMAGES ET SALADE	6,82	7,50
ASSORTIMENT CHARCUTERIES ET FROMAGES		
<i>Présentation planche à partager, pain et beurre</i>	6,14	6,75

FORFAITS VINS

FORFAIT VINS "CLASSIQUE"

<i>1 bouteille pour 6 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	3,21	3,85
<i>1 bouteille pour 4 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	3,75	4,50
<i>1 bouteille pour 3 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	5,50	6,60

Carte des vins - liste non exhaustive

Réserve Beau Soleil Muscadet Sèvre et Maine - Domaine Barré frères (Blanc)

Blanche Pierre Chardonnay IGP Val de Loire - Domaine Barré frères (Blanc)

Les Jamelles Pinot noir - IGP Pays d'oc / Les Turpenières Chinon - Domaine Couly Dutheil (Rouge)

FORFAIT VINS "REGIONAUX"

<i>1 bouteille pour 6 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	5,00	6,00
<i>1 bouteille pour 4 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	5,96	7,15
<i>1 bouteille pour 3 personnes (blanc et/ou rouge)</i>	6,88	8,25

Carte des vins - liste non exhaustive

La Noblette Touraine Sauvignon / Les Printanières Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie - Domaine Barré frères (Blanc)

Domaine des Vallettes, Origine - St Nicolas De Bourgueil- Maison Jamet (Rouge)

Saumur Champigny les Chassoires - Domaine Couly Dutheil (Rouge)



Brasserie Edgar
Service commercial - Restauration groupes
19, rue Daniel Gilard - Parc du Golfe - 56000 Vannes

☎ 02 97 40 60 12

✉ service.commercial@mercure-vannes.fr

