

Carte des cocktails

Cocktail « Île Tomé »

→ 8 pièces à 8,90€TTC par personne, hors boissons, hors service.

Bouchée froide:

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois

Verrine froide:

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan

Piqués et brochettes froides :

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin

Amuse-bouches chauds :

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental

Cocktail « L'Île aux moines »

→ 12 pièces à 13,80€TTC par personne, hors boissons, hors service.

Bouchées froides:

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois
- Mini sandwich terroir (oignons rouges, cornichons, beurre moutardé, jambon cru)

Verrines froides:

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan
- Pressé de magret de canard fumé et sa fine mousse de foie, compotée d'oignons

Piqués et brochettes froides :

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin
- Quart de figue et son beurre de roquefort et noix

Amuse-bouches chauds :

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental
- Samoussa de crevettes et mangue

Cocktail « Île Bono »

→ 15 pièces à 20,45€TTC par personne, hors boissons, hors service.

Bouchées froides:

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois
- Mini sandwich terroir (oignons rouges, cornichons, beurre moutardé, jambon cru)

Verrines froides:

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan
- Pressé de magret de canard fumé et sa fine mousse de foie, compotée d'oignons
- Tartare de Saint-jacques et haddock, fine mousse citron

Piqués et brochettes froides :

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin
- Quart de figue et son beurre de roquefort et noix

Amuse-bouches chauds :

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental
- Samoussa de crevettes et mangue
- Burger cheese
- Mini-bruschetta tomate, jambon cru et parmesan

Cocktail « Île Rouzic »

→ 18 pièces à 25,65€TTC par personne, hors boissons, hors service.

Bouchées froides:

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois
- Mini sandwich terroir (oignons rouges, cornichons, beurre moutardé, jambon cru)
- Mini navette épinard sésame, brebis et pancetta

Verrines froides:

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan
- Pressé de magret de canard fumé et sa fine mousse de foie, compotée d'oignons
- Tartare de Saint-jacques et haddock, fine mousse citron

Piqués et brochettes froides :

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin
- Quart de figue et son beurre de roquefort et noix
- Pique de rouleau de printemps aux légumes

Amuse-bouches chauds :

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental
- Samoussa de crevettes et mangue
- Burger cheese
- Mini-bruschetta tomate, jambon cru et parmesan
- Petite quiche à l'épinard et au fromage de chèvre

Ateliers :

- Banc d'huîtres (pain de seigle, vinaigre d'échalote, citron, beurre) : 1,15€TTC

- Découpe de jambon cru (40g par personne):
 - Italien : 1,35€TTC
 - Serrano : 4,25€TTC
 - Parme : 1,65€TTC

- Crevettes sautées plancha, coupelle wakamé sésame : 1,65€TTC

- Brochette paysanne (sot l'y laisse de poulet, lard paysan, chipolata, pomme de terre moutardée) : 2,05€TTC

- Brochette d'onglet de bœuf, marmelade d'échalotes à l'orange : 3,20€TTC

- Foie gras poêlé à la plancha et sa pomme cannelle : 2,70€TTC