

# MENU 19.00€ (hors boissons)

A partir de 20 personnes

Un choix « entrée, plat, dessert » pour l'ensemble des convives est conseillé.

Deux choix « entrée, plat, dessert » reste possible.

Choix et nombre à valider minimum 15 jours à l'avance

Auberge



du MOULIN NEUF

Dans un souci d'efficacité pour le service, merci d'établir une fiche correspondante aux choix de chaque convive et de préciser les éventuels régimes spécifiques, intolérances ou allergies

Kir maison  
ou  
cocktail eau de mer  
ou  
jus de fruits : 2,50€

Punch : 3,50€  
¼ de vin : 5,50€  
Trou Normand: 5,00€  
  
Café inclus

MENU de -12ans : 10,00€

Jus d'orange ou Soda ou Sirop ou Limonade,  
Steack haché / Jambon Frites maison ou Pizza,  
1 Boule de Glace ou Mousse chocolat

## ENTRÉE

- Cassolette de poisson à la Bretonne
- Assiette du terroir « Assortiment de charcuterie, terrine »
- Salade poulet crispy « salade, croûtons, œuf dur, filet de poulet pané, parmesan, julienne de légumes »

## PLAT

- Joutes de porc au cidre, écrasé de pommes de terre & petits légumes
- Filet de lieu noir beurre citron, riz & légumes du marché
- Poulet aux épices cajun, pommes de terre persillées & tomate au four « selon saison »

## DESSERT

- Crème brûlée au beurre salé
- Panna cotta aux fruits rouges ou à la passion
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.90€/personne »

02.97.48.21.47

# MENU 25.00€ (hors boissons)

A partir de 20 personnes

Pour les groupes de moins de 20 personnes, nous pouvons vous proposer le menu carte à 24,50€ choix sur place ou en amont. Merci de nous contacter.

Un choix « entrée, plat, dessert » pour l'ensemble des convives est conseillé.

Deux choix « entrée, plat, dessert » reste possible.

Choix et nombre à valider minimum 15 jours à l'avance

Auberge



du MOULIN NEUF

Dans un souci d'efficacité pour le service, merci d'établir une fiche correspondante aux choix de chaque convive et de préciser les éventuels régimes spécifiques, intolérances ou allergies

Kir maison  
ou  
cocktail eau de mer  
ou  
jus de fruits : 2,50€

Punch : 3,50€  
¼ de vin : 5,50€  
Trou Normand: 5,00€

Café inclus

MENU de -12ans : 10,00€

Jus d'orange ou Soda ou Sirop ou Limonade,  
Steack haché / Jambon Frites maison ou Pizza,  
1 Boule de Glace ou Mousse chocolat

## ENTRÉE

- Rillettes de poissons « poisson blanc et saumon »
- Aumônière chèvre, pomme & miel
- Salade landaise « *salade, jambon cru, lardons, pignons de pin, magret fumé, gésier de canard* »
- Saumon gravlax crème à la cerise

## PLAT

- Suprême de volaille jaune basse température aux champignons, pommes de terre persillées, tomate au four « selon saison »
- Filet de saumon aux algues, riz et légumes de saison
- Filet mignon au cidre, écrasé de pomme de Terre à l'ail, petits légumes croquants

## DESSERT

- Amandine aux pommes, caramel beurre salé
- Tiramisu breton
- Mousse au chocolat crumble cacao
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.90€/personne »

02.97.48.21.47

# MENU 31.00€ (hors boissons)

A partir de 10 personnes

Un choix « entrée, plat, fromage, dessert » pour l'ensemble des convives est conseillé.

Deux choix « entrée, plat, fromage, dessert » reste possible.

Choix et nombre à valider minimum 15 jours à l'avance

Dans un souci d'efficacité pour le service, merci d'établir une fiche correspondante aux choix de chaque convive et de préciser les éventuels régimes spécifiques, intolérances ou allergies



Auberge  
du MOULIN NEUF

Kir maison  
ou  
cocktail eau de mer  
ou  
jus de fruits : 2,50€

Punch : 3,50€  
¼ de vin : 5,50€  
Trou Normand: 5,00€  
Café inclus

MENU de -12ans : 10,00€

Jus d'orange ou Soda ou Sirop ou Limonade,  
Steack haché / Jambon Frites maison ou Pizza,  
1 Boule de Glace ou Mousse chocolat

## ENTRÉE

- Gambas, crème au basilic piment d'Espelette et sa purée de patates douces
- Salade périgourdine « *salade, croûtons, tomates, lardons, gésiers & foie gras de canard, magret fumés,* »
- Saumon fumé par nos soins, crème fouettée aux agrumes

## PLAT

- Tournedos de canard au miel épicé, écrasé de pommes de terre à l'ail et petits légumes
- Jarret d'agneau confit, purée de carottes au cumin et petits légumes
- Pièce du boucher aux champignons, pommes de terre persillées et petits légumes
- Cabillaud beurre blanc, riz aux trois grains et petits légumes croquants

## FROMAGE

- Duo de fromage, salade verte aux noix
- Chèvre chaud

## DESSERT

- Kouign Amann, glace à la pomme
- Fondant caramel, crème anglaise
- Assiette gourmande « 3 pièces »
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.90€/personne »

02.97.48.21.47

# MENU 41.00€ (hors boissons)

A partir de 10 personnes

Un choix « entrée, plat, fromage, dessert » pour l'ensemble des convives est conseillé.

Deux choix « entrée, plat, fromage, dessert » reste possible.

Choix et nombre à valider minimum 15 jours à l'avance

Dans un souci d'efficacité pour le service, merci d'établir une fiche correspondante aux choix de chaque convive et de préciser les éventuels régimes spécifiques, intolérances ou allergies



Auberge  
du MOULIN NEUF

Kir maison  
ou  
cocktail eau de mer  
ou  
jus de fruits : 2,50€

Punch : 3,50€  
¼ de vin : 5,50€  
Trou Normand: 5,00€  
Café inclus

MENU de -12ans : 10,00€

Jus d'orange ou Soda ou Sirop ou Limonade,  
Steack haché / Jambon Frites maison ou Pizza,  
1 Boule de Glace ou Mousse chocolat

## ENTREE

- Foie gras et son magret fumé
- Duo de saumon « gravlax et tartare »
- Saint-Jacques au lard, purée de patates douces

## PLAT

- Pavé de veau au sauternes, riz vénéré et légumes croquants
- Pavé de bœuf sauce grand veneur, écrasé de Pomme de Terre à la vanille et légumes croquants
- Suprême de pintade aux cèpes sauce foie gras, écrasé de pomme de terre à l'ail et petits légumes croquants
- Filet de bar, risotto d'épeautre & sa sauce aux épices

## FROMAGE

- Trio de fromage à pâte dure, gelée de fruits
- Croustillant de camembert au sésame

## DESSERT

- Autour de la pomme « pomme cuite au cidre, compote de pommes, chips de pommes, crumble au caramel beurre salé »
- Tarte citron revisitée
- Tulipe de glaces exotique et fruits
- Assiette gourmande « 4 pièces »
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.90€/personne »

02.97.48.21.47

# Gateaux

## **1. Framboisier**

"Génoise, crème mousseline, framboise"

## **2. Le Manhattan**

"Biscuit cookies, biscuit brownies caramel, mousse chocolat au lait, namelaka chocolat au lait"

## **3. Le fraicheur**

"Biscuit chiffon cake, insert framboise, crème légère citronnée avec des morceaux de pêche, poires, cerises et de la meringue sur le dessus"

## **4. Fleur des neige « que en hiver »**

"Biscuit financier, croustillant chocolat blanc, bavarois chocolat blanc vanillé, coulis de framboise"

## **5. Fraisier selon saison**

"Génoise, crème mousseline, fraises"

## **6. Number cake**

« Supplément dans le menu de 5.00€ »

## **7. Trois chocolats**

« Chocolat noir, lait et blanc »

## **8. Brocéliande**

« Craquant caramel beurre salé, mousse chocolat mousse pommes, pommes caramélisées »

## **9. Pièce montée**

« 3 choux par pers » « Supplément dans le menu de 5.50€ »

Plaque personnalisable : 1,50€

*COCKTAIL 1 pièce : 1,10€/pers*

*Nombre de pièces à votre guise*

Possibilité de laisser le chef faire votre assortiment, afin de travailler les produits de saison

### LE SALÉ FROID

- Tomate cocktail farcie fromage frais et magret
- Wraps de Crudité
- Mini-Cake
- Assortiment de Canapés
- Galettes roulées

### LE SUCRÉ

- Cannelé Bordelais
- Financier
- Pana Cotta fruits rouges
- Crème au Café à la Cardamome
- Mini Moelleux au Chocolat et Amande

### LE BOUCAN supplément 0,50€

- Nems
- Samoussa
- Bonbon piment
- Bouchon
- Brochette de poulet mariné
- Brochette de crevettes marinées

### LES VERRINES

- Tomates, Thon balsamique
- Saumon fumé, crème Citron
- Bavarois de Roquefort, raisin et noix
- Douceur de Potiron « selon saison »
- Magret fumé au chèvre frais
- Ecrasé de Maquereau sur lit de Concombre

### LE CHAUD

(sous réserve d'avoir accès à une cuisine équipée)

- Pruneau de Banane au Lard
- Feuilleté chorizo
- Roulé de Saumon ou Jambon
- Feuilleté de Saucisse-cocktail
- Vol-au-vent de moule persillée

*PAIN SURPRISE « Assortiment de 40 petits sandwiches » : 38€*