

ATP

CHALLENGER
TOUR

BRETAGNE

20-26
JANVIER
2020

ENJOY!®

TRAITEUR & EVENEMENTS

#Léon

OPEN DE RENNES

#14
INTERNATIONAUX DE TENNIS

BOOK TRAITEUR

LE LIBERTÉ



BNP PARIBAS

La banque d'un monde qui change

 **rennes**
VIVRE EN INTELLIGENCE

ACCUEIL CAFÉ OU LA PAUSE CLASSIQUE SANS SERVICE..... 2,80€ HT

Café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse et eaux minérales

ACCUEIL PETIT DÉJEUNER TRADITIONNEL OU PAUSE CAFE SANS SERVICE..... 4,00€ HT

Café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse et eaux minérales,

Mini-viennoiseries (sur la base de 2 par personne)

LA PAUSE CAFÉ GRIGNOTE..... 3,00€ HT

Café, thé, jus d'orange et ananas, eaux minérales

Assortiments de biscuits

LA PAUSE CAFÉ GOURMANDE..... 4,20€ HT

Café, thé, jus d'orange et ananas, eaux minérales

Assortiment de mignardises maison (2 par personne)

LA PAUSE CAFÉ PERMANENTE SANS SERVICE..... 3,10€ HT

Café, thé, jus d'orange et ananas, eaux minérales

LA PAUSE PRESTIGE..... 4,20€ HT

Pétillant, softs et eaux minérales

Assortiments de 2 amuse-bouches salés ou sucrés maison

Le Classique

Velouté de potimarron, crème muscade,
éclats de châtaignes.

Jambon blanc façon macédoine,
persil et noix

Salade Coleslaw aux crevettes
et graines de sarrasin

Brandade de poissons aux poivrons
piquillos, jus crémé, salade

Ou

Rougail saucisse au combava,
riz blanc et son grain

Ou

Parmentier de canard, salade verte

Tarte amandine aux poires caramélisées

Ou

Far breton au lait entier, coulis caramel

Inclus: Eaux Minérales

Prix: 18,00 € HT

Le Prestige

Saumon mariné façon Gravlax,
crème à l'aneth

Sushi breton à la rilette de maquereaux

Pressé de poule au foie gras,
chutney de saison

Tournedos de Julienne d'Erquy à la pancetta,
sauce vin blanc, pâtes Orzi

Ou

Blanquette de veau dans l'épaule à
l'ancienne, purée de potimarrons

Ganache chocolat poire
et éclat de nougatine

Ou

Trou Amad, pommes confites
et caramel au beurre salé

Inclus: Eaux Minérales

Prix: 23,00 € HT

Le Champêtre

Planche de charcuteries bretonne
(Jambon de cochon à l'os, lard rôti, terrine de
campagne, rosette, andouille de Bretagne)

Variétés de Crudités

Dresser en cup individuel

Carotte à la marocaine

Céleri remoulade

Taboulé

Planche de fromages affinés et fruits secs

Assortiment de pains de chez Augustin
Beurre et condiments

Planche gourmande:

3 desserts à choisir selon saison

Tarte:

(normande ou citron ou chocolat)

Pot de crème:

(chocolat ou vanille ou pistache)

Fruits:

(poire pochée épices ou pêche pochée verveine
ou salade orange)

Inclus: Eaux Minérales

Prix: 16,00 € HT

GAMME SALE

Pressé de thon à l'oeuf mimosa
 Brouillade d'oeuf au chorizo et pommes pailles
 Carré sandwich au foie gras, chutney de saison
 Crevette marinée aux épices douces, sauce de curry, tartare pommes céleri
 Craquelin Malouin, crème de chèvre et lieu fumé
 Tataki de saumon au sésame et gingembre confit
 Fajitas de poulet mariné au citron, crème tandoori
 Sushi breton blé noir à la rilette de poisson
 Pain noir, tapenade de poivrons, involtini
 Club sandwich aux légumes
 Cake aux olives, crème de fromage de chèvre
 Gelé de pomme sur pain, comté, crème d'épices
 Blinis aux épices, roquefort, poire et pistache
 Pain suédois sur crabes aux agrumes
 Rillettes de saumon sur lingot de polenta
 Crumble de pain d'épices au foie gras et chutney de mangue
 Blinis de pavot, crème citronné, concombre
 Burger végété
 Breizh burger à l'andouille, compotée de pommes, condiment Savorra
 Burger au lieu fumé et sa Tatziki
 Wrap végété
 Wrap italien (coppa, caviar d'aubergines et roquette)
 Wrap à la dinde fumée, crème d'épices et guacamole d'avocat
 Club végété
 Club sandwich façon américain
 Club sandwich au saumon fumé, crème aux herbes

➤ Cocktail 18 pièces:	22,50 € HT
➤ Cocktail 15 pièces:	18,75 € HT
➤ Cocktail 12 pièces :	15,00 € HT
➤ Cocktail 8 pièces:	10,00 € HT
➤ Cocktail 5 pièces:	6,25 € HT

GAMME SUCREE

Verrine crème légère after eight

Croquant choco poire

Tartelette citron meringuée

Douceur exotique au crumble de coco

Panna Cotta romarin coulis d'abricot

Cappuccino de fruits des bois, émulsion mascarpone fève de tonka

Meringue Italienne, crème montée et éclats de pralines roses

Crumble aux amandes et fruits de saisons

Ananas rôti aux épices, crème de mascarpone

Fondant aux amandes et aux framboises

Pralin au chocolat en croustillant de feuillantine

Petit chou pâtissier St-Honoré

Sablé breton aux nuts et cacao

- Cocktail 18 pièces: **22,50 € HT**
- Cocktail 15 pièces: **18,75 € HT**
- Cocktail 12 pièces : **15,00 € HT**
- Cocktail 8 pièces: **10,00 € HT**
- Cocktail 5 pièces: **6,25 € HT**

Bar de la Terre

Assortiment de charcuterie locale : jambon de cochon à l'os
andouille, rosette et terrine de campagne.
Pain, beurre et condiments

Prix: 6,00 € HT

Bar Ibérique

Jambon de Serrano à la découpe,
chorizo artisanal et Semi currado
Assortiment de pains aromatiques et beurre

Prix: 6,00 € HT

Bar de la Mer

Voile de cabillaud, vierge mangue-papaye
Voile de turbot, curry-citron vert
Tataki de saumon au sésame, pipette de sauce thaï

Prix: 7,00 € HT

Bar à huîtres

Huîtres de Cancale n°3 sur la base de 2 par personne
Pain germanique, beurre, citron et vinaigre d'échalottes

Prix: 5,00 € HT

Forfait Vin blanc IGP OC (chardonnay) **ou Vin rouge** IGP OC (syrah/grenache) : **3,00 € HT**
Sur la base de 2 verres par personne

Forfait Saumur «BOUVET LADUBAY»: **5,00 € HT**
Sur la base de 2 coupes par personne

Forfait Champagne Maison «Constant» : **13,00 € HT**
Sur la base de 2 coupes par personne

LES OPTIONS POSSIBLES

Mise en place & Service: 30,00 € HT/Heure

Nappage & Serviette Tissus: 2,50 € HT/pers

VOTRE CONTACT
Éric LECHEVALIER
+33 (0)6 28 78 11 30

