

VOUS AVEZ DÉCIDÉ D'ORGANISER :

UN DÉJEUNER OU DÎNER D'AFFAIRE

UN REPAS D'ANNIVERSAIRE

UN BAPTÊME

UNE COMMUNION

UNE OCCASION PARTICULIÈRE...

Alors **BIENVENUE** au

RESTAURANT « *La Vieille Braise* » à LANVALLAY

Nous sommes à votre entière disposition pour étudier toutes vos suggestions...

*Tous nos plats étant réalisés le jour même et afin de procéder à une bonne mise en marche, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous communiquer votre **Menu SIMILAIRE** pour tous et le nombre de convives (**30 Personnes Adultes au minimum**), **quinze jours** avant la date prévue.*

Merci de votre compréhension...

Madame et Monsieur Patrick Le Cointe

Restaurant « La Vieille Braise »

23, Rue de Rennes

22 100 Lanvallay

Tél./Fax : 02.96.39.40.50

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Site Internet : www.lavieillebraise.com

Ouvert de 11h30 à 15h30 – 19h30 à 22h30

(Fermeture Dimanche soir, Mardi Soir et Mercredi sauf exception pour les demandes de Groupes)

Menu à 35€

Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives
(Même entrée, même plat et même dessert)

*** Apéritif Maison et ses Amuse-bouches ***

(Purée de Framboises et pétillant)



Méli-mélo de Foie Gras et de Canard fumé

Salade Terre et Mer

Aumônière de Saint-Jacques à la crème Armoricaïne



Feuilleté de la Mer au coulis d'étrilles

Tournedos de Cabillaud et son émincé de Choux



*Cœur de Rumsteck en croûte à la façon du Patron ***

*Éventail d'agneau au Grand Veneur ***

Magret de Canard au Cidre



Sélection du Maître Fromager



Calypso Sur nid de crème Anglaise

Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges

Douceur chocolatée aux deux Couleurs

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Nocturne aux Framboises

Omelette Norvégienne Sur lit de Framboises

*Muscadet sur Lie
Bordeaux Supérieur
Vittel
Café*

Muscadet Sur Lie & Bordeaux Supérieur : 1 Bouteille de 75CL pour 4 Personnes

*** Viande Bovine née, élevée et abattue en France*

Menu à 31€

Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives
(Même entrée, même plat et même dessert)

*** Kir pétillant et ses Amuse-bouches ***



Terrine de Canard au Cœur de Foie gras

Assiette de Saumon Fumé « Maison »

Mousseline de Langoustine à la Crème du Pêcheur



Caille Rôti au Miel et Raisin

*Fondant de Bœuf cuisiné façon "Grand-mère Le Cointe" ***

*Grenadin de Veau et Sa Sauce Périgourdine ***

Brochette de Saint-Jacques et Gambas au Beurre de Saté

Poêlé de Lotte et Rouget à la Crème de Curry



Sélection du Maître Fromager



Calypso Sur nid de crème Anglaise

Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges

Douceur chocolatée aux deux Couleurs

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Nocturne aux Framboises

Omelette Norvégienne Sur lit de Framboises

*Muscadet
Bordeaux
Vittel
Café*

Muscadet & Bordeaux : 1 Bouteille de 75CL pour 4 Personnes

*** Viande née, élevée et abattue en France*

Menu à 29 € 50

Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives
(Même entrée, même plat et même dessert)

☆☆ *Kir pétillant et ses Amuse-bouches* ☆☆



Camembert rôti au Miel Sur Salade

Feuilletée de Fruits de Mer

Jambon cru aux Pommes poêlées

Terrine de Lapin aux Pruneaux « Maison »



Escalope de Saumon au Beurre blanc

Fricassée de Sabre à la crème d'Orange

Médailon de Porc au Miel épicé

Sous Noix de Veau braisée à la Sauce Forestière



Calypso Sur nid de crème Anglaise

Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges

Douceur chocolatée aux deux Couleurs

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Nocturne aux Framboises

Omelette Norvégienne Sur lit de Framboises

Nocturne aux Framboises

Riesling

Premières Côte de Blaye

Vittel

Café

Riesling : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Premières Côte de Blaye : 6 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes

Vittel : 6 bouteilles de 1L de prévue pour 30 Personnes

Possibilité de compléter ce Menu par « l'Assiette du Fromager » : 3€

Menu à 28€

Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives
(Même entrée, même plat et même dessert)

*** Kir au Vin blanc et ses Amuses-Bouches ***



Tartare aux deux Saumons (Saumon cru et Saumon fumé « Maison »)

Timbale tiède de Crevettes aux Sucs d'estragon

Terrine de rillettes au Lapereau cuite au Jambon Cru



Feuilleté de la Mer et son assortiment

Pavé de Lieu Jaune laqué aux échalotes

*Sous noix de Veau braisée à la Sauce Forestière ***

*Faux filet en croûte et sa Sauce "Marchand de Vin" ***

Mignon de Porc rôti à la Sauce de Miel - Pruneaux



Calypso Sur nid de crème Anglaise

Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges

Douceur chocolatée aux deux Couleurs

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Nocturne aux Framboises

Omelette Norvégienne sur lit de Framboises

Nocturne aux Framboises

*Muscadet
Bordeaux
Carafe
Café*

Possibilité de compléter ce Menu par « l'Assiette du Fromager » : 3€

Muscadet - Bordeaux : 1 Bouteille de 75CL pour 4 Personnes

*** Viande née, élevée et abattue en France*

Menu à 25€

**Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives
(Même entrée, même plat et même dessert)**

*** Kir au Vin blanc et ses Amuses-Bouches ***



Tartare aux deux Saumons (Saumon cru et Saumon fumé « Maison »)

Timbale tiède de Crevettes aux Sucs d'estragon

Terrine de rillettes au Lapereau cuite au Jambon Cru



Feuilleté de la Mer et son assortiment

Pavé de Lieu Jaune laqué aux échalotes

*Sous noix de Veau braisée à la Sauce Forestière ***

*Faux filet en croûte et sa Sauce "Marchand de Vin" ***

Mignon de Porc rôti à la Sauce de Miel - Pruneaux



Calypso Sur nid de crème Anglaise

Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges

Douceur chocolatée aux deux Couleurs

Fondant de Chocolat au Cœur de Fraises

Nocturne aux Framboises

Omelette Norvégienne sur lit de Framboises

Nocturne aux Framboises

*Bordeaux
Carafe
Café*

Possibilité de compléter ce Menu par « l'Assiette du Fromager » : 3€

Bordeaux : 1 Bouteille de 75CL pour 5 Personnes

*** Viande née, élevée et abattue en France*