



Maryline et Patrick Lecoince

vous souhaitent la bienvenue dans leur maison
pour des instants de gourmandises...

La tradition du Terroir Breton et la créativité d'une cuisine toute en saveur, sont à l'image de notre manière d'être, simple et authentique.

Pour partager cette convivialité et cet état de vivre, nous sommes heureux de vous accueillir à notre table !

La mer ayant ses caprices, les marchés n'étant pas toujours approvisionnés dans une qualité nous convenant, nous vous prions de bien vouloir ne pas nous tenir rigueur si certains plats ne pouvaient être servis.

Nous vous souhaitons **Bon Appétit !**



Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braise »

À Lanvallay, le Vendredi 14 Octobre 2011

Chère Madame, Cher Monsieur,

Vous avez peut-être choisi notre Restaurant traditionnel « **La Vieille Braise** » pour célébrer un évènement important de votre Vie ou passer un agréable moment avec votre famille et/ou vos amis ou célébrer une fête entre collègues d'une association, et nous vous en remercions.

Pour répondre à votre demande, nous vous prions de bien vouloir trouver, ci-joint, une documentation complète sur notre restaurant et sur nos différentes propositions de Menus.

Le Restaurant « **La Vieille Braise** » est un site de près de 2 hectares très « nature » au Pays de la Rance, région particulièrement privilégiée tant d'un point de vue climatique que culturel : Triangle historique Dinan/Léhon/Saint-Suliac, 20 kilomètres du Bord de Mer, Port de Dinan à proximité, 20 kilomètres de Dinard, 26 kilomètres du Golf de Saint-Malo et 50 kilomètres du Mont Saint-Michel.

Nous sommes les Spécialistes des repas de groupes, déjeuners de famille, repas de Baptême.... Notre établissement vous offre une salle de restaurant ambiance Chaleureuse avec une Cheminée vue sur notre Jardin et peut accueillir jusqu'à 50 personnes.

Pour cette journée exceptionnelle, nous vous proposons une cuisine inventive aux saveurs marines et du terroir.

Une équipe de professionnels vous assurera un service discret, efficace et convivial pour la parfaite réussite de cette journée.

Votre Restaurant « **La Vieille Braise** », vos meilleurs souvenirs vous y attendent !... Quelque soit la formule choisie, vous optez pour un repas en toute liberté.

Toutes les prestations choisies sont notées sur un contrat.

Pour toute réservation nous demandons un versement d'acompte.

Nous restons à votre disposition pour d'éventuelles informations complémentaires et,

Dans l'attente du plaisir de pouvoir vous accueillir dans notre établissement, nous vous prions de croire, Chère Madame, Cher Monsieur, à l'assurance de nos sincères salutations.

**LA DIRECTION,
Mr et Mme Patrick LE COINTE**

23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

VOUS AVEZ DÉCIDÉ DE FÊTER :

VOTRE DÉJEUNER OU VOTRE DÎNER DE FAMILLE
VOTRE REPAS D'ASSOCIATION
UN ANNIVERSAIRE « SURPRISE »
LA COMMUNION DE VOTRE ENFANT
UNE OCCASION ENTRE COLLÈGUES DE TRAVAIL...

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 le choix de votre MENU UNIQUE & IDENTIQUE (30 Personnes Adultes au minimum) **quinze jours** avant la date.*

Merci de votre compréhension...

Madame et Monsieur Patrick Le Cointe
*Restaurant « *La Vieille Braise* »*
23, Rue de Rennes
22 100 Lanvally

Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70

Courriel : contact@lavieillebraise.com

Visitez notre Site Internet : www.lavieillebraise.com

Ouvert de 11h30 à 16h00 - 19h30 à 23h00

(Fermeture Dimanche soir, Mardi Soir et Mercredi toute la journée sauf sur réservation de Groupes)

Menu à 36€

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 32€

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 30€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

Médailillon 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€

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

Menu à 29€

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 Sucrs 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 ***

Médailillon 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 Europe*

Menu à 26€

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 ***

Médailillon 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 Europe*