

Restaurant

Saint Antoine



GROUPE ET RECEPTION

ETE 2024

8 PLACE DU GENERAL DE GAULLE 22210 PLEMET
02.96.26.76.38 OU CONTACT@LESANTANTOINE.BZH

MENU DU MARCHE



UNIQUEMENT DISPONIBLE DU MARDI AU VENDREDI AU DÉJEUNER
HORS JOURS FÉRIÉS

CE MENU ÉTANT COMPOSÉ DE PRODUITS DU MARCHÉ,
LA COMPOSITION DE VOTRE MENU VOUS SERA COMMUNIQUÉE :

JUSQU'À 15 PERSONNES

Directement sur place

A PARTIR DE 15 PERSONNES

72 Heures avant votre repas
Choix unique

ENTRÉE DU JOUR

Aux choix



SUGGESTION DU JOUR

ou

LA PIÈCE DE BOEUF (+3 euros)
rôtie au sel de Guérande / Pommes de terre /
sauce Béarnaise



FROMAGE DU JOUR

Au lait cru

ou/et

DESSERT DU JOUR

Aux choix

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

19€80



ENTRÉE + PLAT + CAFÉ GOURMAND
1 VERRE DE VIN OU 1 BIÈRE PRESSION + 1/2 EAU MICROFILTRÉE

24€50



ENTRÉE + PLAT + DESSERT

1 KIR VIN BLANC OU BRETON + 1 VERRE DE VIN OU 1 BIÈRE PRESSION + 1/2 EAU MICROFILTRÉE + 1 CAFÉ

29€80

SUPPLÉMENT FROMAGE 5.00€

MENU VAUBLANC



DISPONIBLE DU MARDI AU DIMANCHE AU DÉJEUNER ET AU DINER/
CHOIX UNIQUE - A PARTIR DE 20 PERSONNES

LES TOMATES D'ANTAN
En taratre acidule / mozzarella di buffala
basilic / pignon de pin

ou

LA TERRINE DU CHEF
Verdure du moment
condiment acidulé



LE SAUMON
En mousseline / légumes croquants
jus d'arêtes façon Belle-Aurore

ou

LA CANETTE
La cuisse Fondante / gratin dauphinois
sauce orange infusée à l'estragon



LE BRIE DE MEAUX
Au lait cru / fruits du mendiant

ou/et

L'ANANAS
Dans l'esprit d'une île flottante
aux saveurs d'une pina colada

ou

LE FAR BRETON
Aux pruneaux/ crème glacée
à la vanille bourbon

ENTREE + PLAT + DESSERT

25€00



ENTREE + PLAT + DESSERT

1 KIR VIN BLANC OU BRETON + 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES + 1/2 EAU MICROFILTRÉE + 1 CAFE

39€80

SUPPLÉMENT FROMAGE 6,00€

MENU RAULOIS



DISPONIBLE DU MARDI AU DIMANCHE AU DÉJEUNER ET AU DINER/
CHOIX UNIQUE - A PARTIR DE 20 PERSONNES

LE CREMEUX DE BREBIS
*Aéré /saumon fumé / noisettes
herbettes /miel des Lanvaux*

ou

LE CANARD
*En salade façon Périgourdine
rafraîchi au vinaigre de framboise*



LA PÊCHE DU JOUR
*Rôtie/ courgette / menthe /Amande
Écume coco/curry*

ou

LA POITRINE DE COCHON
*Croustillante au sésame /carotte
Jus de porc "Teriaky"*



ASSORTIMENT DE FROMAGE
*Affinés au lait cru
verdures acidulées*



L'ABRICOT
*En compotée / Biscuit financier
Amande /verveine*

ou

LA MOELLEUX AU CHOCOLAT
*Mi-cuit
rafraîchi à la framboise*

ENTREE + PLAT + DESSERT

29€80



ENTREE + PLAT + DESSERT

1 KIR VIN BLANC OU BRETON + 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES + 1/2 EAU MICROFILTRÉE + 1 CAFE

45€00

SUPPLÉMENT FROMAGE 7,50€

MENU FAHELEAU



DISPONIBLE DU MARDI AU DIMANCHE AU DÉJEUNER ET AU DINER/
CHOIX UNIQUE - A PARTIR DE 20 PERSONNES

LA SARDINE BRETONNE
*Marine au sel de Guerande / pastèque
olive de kalamata / menthe fraîche*

ou

L'OEUF DE POULE
*cuit a basse température / salaison / parmesan
vinaigre de Modene / truffe*



LA PÊCHE DU JOUR
*Fine brandade aux algues fraîches
écume marinière*

ou

LA VOLAILLE LAPEROUSE
*En deux cuisson / chorizo ibérique
Petit pois / sarriette*



ASSORTIMENT DE FROMAGES
Affinés au lait cru / légumes acidulés



LE CITRON
*Crèmeux / sable breton / meringue
basilic*

ou

LA TARTE CHOCOLAT
*Pâte à la fleur de sel
Sorbet fruits de la passion*

ENTREE + PLAT + DESSERT

35€00



ENTREE + PLAT + DESSERT

1 KIR VIN BLANC OU BRETON + 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES + 1/2 EAU MICROFILTRÉE + 1 CAFE

49€80

SUPPLÉMENT FROMAGE 7.50€

MENU LIVAUDIERES

CHOIX UNIQUE - A PARTIR DE 20 PERSONNES

MISE EN BOUCHE

LA BURRATA DI BUFFALA
Crémeuse/ melon / piquillos
salaison / huile de marjolaine

ou

LE SAUMON
Mariné façon gravlax / légumes à l'escabeche
aneth / baies roses

LE BAR
juste nacré/ fenouil confit à la badiane
sauce vierge à la mangue

ou

LE BOEUF DE BRETAGNE
Servi à la tranche / carotte fondante / moutarde de Brive
sauce vigneronne au cassis

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES
Affins au lait cru / verdure acidulée /
chutney de cerise noire

LES FRUITS ROUGES
Comme un vacherin frais / creme fermière
meringue croquante

ou

L'ENTREMET "GRANDE OCCASION"
A Partager /selon vos goûts et vos envies

ENTREE + PLAT + DESSERT

39€00

ENTREE + PLAT + DESSERT

1 KIR VIN BLANC OU BRETON + 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES + 1/2 EAU MICROFILTRÉE + 1 CAFE

54€80

SUPPLÉMENT FROMAGE 7.50€

MENU SAINT LUBIN

CHOIX UNIQUE - A PARTIR DE 20 PERSONNES

MISE EN BOUCHE

LE FOIE GRAS DE CANARD
Crémeuse / melon / piquillos / salaison
huile de marjolaine

ou

LE HOMARD
Façon mimosa / mangue / Herbettes
crème froide corallée

LA LOTTE
Au beurre d'algues fraîches / Tetragone
crème de coque au vandouvan

ou

LE VEAU
En tournedos / carottes
morilles / vin jaune

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES
Affinés au lait cru / verdure acidulée
chutney de cerise noire

L'ENTREMET "GRANDE OCCASION"
A Partager
selon vos goûts et vos envies

ENTREE + PLAT + DESSERT

49€00

ENTREE + PLAT + DESSERT

1 COUPE DE CHAMPAGNE + 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES + 1/2 EAU MICROFILTEE + 1 CAFE

69€00

SUPPLÉMENT FROMAGE 7,50€

BUFFET FAHELEAU



A PARTIR DE 40 PERSONNES - PLAT CHAUD EN CHOIX UNIQUE

ENTRÉES



Assortiment de cochonnailles - condiments acidulés
Coquillage et crustacés nos côtes cuits au bouillon - mayonnaise
Terrine de saumon aux herbettes
Carpaccio d'avocat /oignons rouges /vinaigrette de modène
Croustillant chevre - miel - Amandes
Gaspacho à l'andalouse
Crudités de saison

NOS PLATS CONVIVIAUX



Couscous - Cassoulet - Choucroute - Rougail saucisse
Moules marinières - Paella

FROMAGES



L'ASSORTIMENT DE FROMAGES AU LAIT CRU
frais et affiné par notre maître fromager

DESSERTS



Mousse au chocolat
Ile flottante à la vanille de la Réunion
Tarte citron meringuée
Far breton
Pannacotta aux fruits exotiques
Fruits de saison

ou

LE GÂTEAU A PARTAGER
selon vos goûts et vos envies

BUFFET COMPLET

25,00€



FORFAIT BOISSONS

KIR VIN BLANC OU BRETON + 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES + 1/2 EAU MICROFILTRÉE + 1 CAFE

15,00€

BUFFET FAHELEAU



A PARTIR DE 40 PERSONNES - PLAT CHAUD EN CHOIX UNIQUE

ENTRÉES



Assortiment de cochonnailles - condiments acidulés
Coquillage et crustacés nos côtes cuits au bouillon - mayonnaise
Terrine de saumon aux herbettes
Carpaccio d'avocat /oignons rouges /vinaigrette de modène
Croustillant chevre - miel - Amandes
Gaspacho à l'andalouse
Crudités de saison

NOS PLATS CHAUD



La pêche du jour /sauce coco-curry
Truite aux amandes
Le Porc "Breton" facon Orloff
L'épaule d'agneau confite aux epices douce
Le Bœuf rôti a la moutarde / sauce Béarnaise
L'assortiment de Grillades au feu de bois

FROMAGES



L'ASSORTIMENT DE FROMAGES AU LAIT CRU
frais et affiné par notre maître fromager

DESSERTS

ASSORTIMENT DE DESSERTS
du moment

ou

LE GÂTEAU A PARTAGER
selon vos goûts et vos envies

BUFFET COMPLET

29,00€



FORFAIT BOISSONS

KIR VIN BLANC OU BRETON + 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES + 1/2 EAU MICROFILTÉE + 1 CAFE

15,00€

APERITIFS ET BOISSONS



FORFAIT PIÈCES COCKTAIL



3 Pièces Cocktails
3,75€

5 pièces Cocktails
6,00€

8 pièces Cocktails
9,50€

FORFAIT BOISSONS



FORMULE CLASSIQUE

1 Kir vin blanc ou kir breton
1 bouteille de vin pour 4 personnes + 1/2 bouteille d'eau micro-filtrée plate ou gazeuse
+ café ou infusion

15,00€

FORMULE ÉLÉGANCE

1 Kir pétillant ou cocktail Saint Antoine
1 bouteille de vin pour 4 personnes + 1/2 bouteille d'eau micro-filtrée plate ou gazeuse
+ café ou infusion

18,50€

FORMULE PRESTIGE

1 coupe de Champagne
1 bouteille de vin pour 2 personnes + 1/2 bouteille d'eau micro-filtrée plate ou gazeuse
+ café ou infusion

23,80€

DROIT DE BOUCHONS



Si vous souhaitez amener vos propres bouteilles lors de votre événement,
un droit de bouchon par bouteille ouverte sera appliqué à hauteur de

Vin blanc / vin rouge / vin rosé

10€

Champagne

15 euros