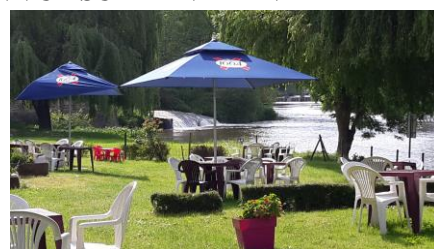


SARL LE GRAND HOTEL 2 nn**
RESTAURANT- BAR – HOTEL SALLES, TERRASSE ET JARDIN VUE SUR LA VILAINE



Site web: www.Le-grand-hotel-bretagne.com E-Mail: grandhotel.pont-rean@wanadoo.fr tél: 02 99 42 21 72

TARIFS 2018

GRILLE REPAS DE FAMILLE, MARIAGES ET ASSOCIATIFS

A la belle saison l'apéritif et le café peuvent être servis dans le jardin au bord de l'eau
 (Possibilité de décomposer la grille en enlevant le kir ou le vin (consulter la carte))

Prix Menus	Kir au vin blanc et petits gâteaux secs et cacahuètes 12 cl	Café et chocolat noir ou tisane	Cépage Sauvignon : * 1 Bt pour 6 Cépage Merlot ou Rosé: * 1 Bt pour 5 1 b eau minérale pour 3	Plateau de Fromages et Salade verte ou Croustillant de fromage chaud	PRIX NETS Tout compris
13.50 €	Pas de kir	1,45 €	3.50 € 1/4 vin rouge /pers	Pas de fromage	18.45 €
13.50 €	2,65 €	1,45 €	4,90 € 1bl/6 -1rge /5	Pas de fromage	22.50 €
13.50 €	2,65 €	1,45 €	4,90 € 1bl/6 -1rge /5	3,50 € compris	26.00 €
18,80 €	2,65 €	1,45 €	4,90 € 1bl/6 -1rge /5	Pas de fromage	27.80 €
18.80 €	2,65 €	1,45 €	4,90 € 1bl/6 -1rge /5	3,50 € compris	31.30 €
26.00 €	2,65 €	1,45 €	4,90 € 1bl/6 -1rge /5	Pas de fromage	35.00 €
29.50 €	2,65 €	1,45 €	4,90 € 1bl/6 -1rge /5	COMPRIS	38.50 €
34.00 €	2,65 €	1,45 €	4,90 € 1bl/6 -1rge /5	COMPRIS	43.00 €
35.00 €	2,65 €	1,45 €	4,90 € 1bl/6 -1rge /5	Pas de fromage	44.00 €
Avec 2 entrées					

Options : apéritifs ou cocktails (à la place du kir au vin blanc)

Kir pétillant mousseux +0.40 € / Kir pétillant méthode traditionnelle + 0.75 € / Punch maison 2 verres par pers +3.15 €
 Cocktail Breton +0.40 € / Cocktail Framboisine (base framboise maison, copeaux de framboises et pétillant) +0.85 €

Options : Toasts et feuilletés : Feuilleté aux saucisses et toast au saumon + 1.40 € / Grillé au fromage et surimi sauce cocktail dans sa cuillère + 1.50 € / Toast aux rillettes du mans et pruneau au lard et toast au saumon + 2.35 € / Verrine de saumon et crevettes sauce ciboulette et toast au foie gras à la fleur de sel + 2.80 € **Autres choix d'apéritifs, cocktails et feuilletés et toasts et verrines voir carte**

Options : vins blancs – rosés

CHARDONNAY + 0.50 € /pers
 COTES de GASCOGNE blanc + 1.10 € /pers
 BOURGOGNE ALIGOTE + 1.40 € /pers
 ROSE EN BT + 0.80 € /pers

options : vins rouges :

Côtes du RHONE + 0.80 € /pers
 CABARDES + 1 € /pers
 Bordeaux aoc Château lartigue +1 €
 SAUMUR CHAMPIGNY + 1.20 € /pers

Autres vins ou champagne ou crémant ou mousseux voir carte /Tous nos vins ont été goûtés et sélectionnés par nos soins

CHAQUE PLAT EST ACCOMPAGNE D'UNE GARNITURE DE 3 LEGUMES :

1) Tomate provençale 2) Le Picatta de Champignon frais 3) Pomme de terre au choix :
 Gratin de pommes de terre / Pomme de terre sautées au lard fumé/ Pomme de terre farcie (crème, échalote, œuf, et ciboulette)
 Pommes de terres grenaille de Noirmoutier à la fleur de sel / Frites (selon nombre)

Option : A la place de 1) et 2) Poêlée de légumes frais : champignons, tomates, courgettes Ou flan de légumes maison
 Ou Poêlée de champignons de Paris frais Ou 1/2 pomme fruit à la gelée de groseille Ou Flageolets pour l'agneau

CHOIX DES FROMAGES : Plateau de fromages (5 choix) salade verte ☞ Chèvre chaud sur lit de salade et son pain grillé bio artisanal ☞ Croustillant de brie ou st nectaïre sur lit de salade et sa gelée de groseille acidulée

DESSERTS : pour les anniversaires, baptêmes, communions, mariages ... Le gâteau est présenté entier ou le dessert individuel sur assiette le tout sur miroir avec scintillants, bougies, communiant, berceau, sujet de mariés