

COMPOSEZ VOUS-MÊME UN MENU SPÉCIFIQUE POUR VOTRE GROUPE OU VOTRE FAMILLE

Menu unique pour tout le groupe ou la famille

Prestation garantie pour tout groupe de 20 personnes au moins. Si nombre inférieur, merci de nous consulter.

→ LES ENTRÉES	PRIX € HT	PRIX € TTC
Assiette de fruits de Mer (bulots, crevettes, bigorneaux, huîtres & pinces de tourteaux)	18,18	20,00
Assiette Norvégienne à base de saumon fumé	10,91	12,00
Assiette Périgourdine (foie gras, magret fumé)	9,09	10,00
Terrine de Saint Jacques (langoustines)	9,09	10,00
Salade Chablaisienne	5,45	6,00
Feuilleté de chèvre chaud	5,45	6,00
Coquille de saumon bellevue	5,00	5,50
Melon et son jambon de pays (selon la saison)	5,00	5,50
Moules marinières (selon la saison)	4,55	5,00

→ LES DESSERTS	PRIX € HT	PRIX € TTC
Forêt noire	4,55	5,00
Fraisier (selon la saison)	4,55	5,00
Omelette norvégienne	4,55	5,00
Bavarois (poires ou ananas ou fraise, etc.)	4,09	4,50
Cœur coulant au chocolat	4,09	4,50
Crème brûlée	3,64	4,00
Tiramisu (fraise ou café)	3,64	4,00
Tarte fine aux pommes et sa glace vanille	3,64	4,00
Gratin de fruits rouges	3,18	3,50

→ LES POISSONS	PRIX € HT	PRIX € TTC
Brochette de Saint-Jacques beurre blanc (4 noix)	18,18	20,00
Blanquette de lotte safranée	13,64	15,00
Pavé de saumon rôti à l'oseille	8,64	9,50
Double filet de limande sauce chlorophile	7,73	8,50
Filet de julienne au vin blanc	7,41	8,15

→ LES PLATS UNIQUES (PAR PERSONNE)	RIX € HT	RIX € TTC
Plateau de fruit de mer (par personne)		25 à 30 <i>Selon les cours</i>
Paëlla (juin à novembre / cuisse poulet, langoustines)	16,36	18,00
Choucroute de la mer	16,36	18,00
Couscous (côte d'agneau, merguez, cuisse de poulet)	16,36	18,00
Choucroute	15,45	17,00
Tajine d'agneau	14,55	16,00
Potée bretonne	13,64	15,00
Cassoulet	10,91	12,00
Moules marinières (juin à novembre)	10,00	11,00
Tartiflette	8,18	9,00

→ LES PLATS DE RÉSISTANCE	RIX € HT	RIX € TTC
LES VOLAILLES		
Magret de canard (à l'orange, aux 3 poivres...)	13,18	14,50
Cuisse de canard confite	11,82	13,00
Suprême de pintade aux raisins	10,91	12,00
Poulet rôti	10,00	11,00
LE PORC		
Mix grill (chipolatas, lard fumé, côte d'agneau, champignons grillés)	13,64	15,00
Filet mignon rôti au miel	10,91	12,00
Cuissot de porc au miel	10,00	11,00
Brochette Méli-Mélo (chipolatas, merguez)	10,00	11,00
L'AGNEAU		
Tranche de gigot grillé	13,05	14,35
Gigot rôti à l'ail et aux herbes	10,91	12,00
LE VEAU		
Noix de veau forestière / Bonne Femme	12,27	13,50
Côte de veau Argenteuil (à base d'asperges)	10,91	12,00
Blanquette à l'ancienne	10,00	11,00
LE BŒUF		
Entrecôte grillée	12,73	14,00
Pièce de bœuf rôtie (faux filet)	12,27	13,50
Brochette grillée	10,00	11,00

→ GARNITURES AU CHOIX

- Pommes cocottes
- Pommes sarladaises
- Gratin Dauphinois
- Tian de légumes provençaux
- Printanière de légumes
- Flan de légumes
- Frites
- Riz
- Pâtes

→ SAUCES AU CHOIX

- Poivre
- Béarnaise
- Forestière
- Morilles

*Le fromage,
la salade et le café
sont compris !*

→ LES BOISSONS

PRIX € HT

PRIX € TTC

APÉRITIFS

Jus d'orange (bouteille)	2,73	3,00
Whisky	2,50	3,00
Kir : breton, nature, pêche ou cassis	2,08	2,50
Ricard®	2,08	2,50
Porto®	2,08	2,50
Martini®	2,08	2,50
Bière Stella® ou Leffe® blonde (verre)	2,08	2,50
Vin blanc ou cidre (verre)	1,82	2,00
Jus d'orange (verre)	0,91	1,00

VINS (bouteille)

Champagne (brut, 75 cl)	25,00	30,00
Mousseux Armance B. (vin biologique, 75 cl)	12,50	15,00
Moelleux Bergerac blanc	8,33	10,00
Rouge Bordeaux Blaye Saint-Palais	7,50	9,00
Rosé Domaine Sainte-Marthe	6,67	8,00
Blanc fruité Pont Neuf	5,83	7,00

CIDRE (bouteille)

Cidre Loïc Raison® (traditionnel brut, 75 cl)	3,33	4,00
---	------	------

NB : toute demande de régime alimentaire spécifique donnera lieu à une majoration de 10 % du prix du repas et doit être annoncée au moins 7 jours à l'avance.

*L'Abbaye de Saint-Jacut
vous souhaite un bon appétit !*



3 rue de l'Abbaye - CS 40051 - 22750 SAINT-JACUT-DE-LA-MER
Tél. 02 96 27 71 19 / Courriel hotellerie.abbaye@orange.fr

www.abbaye-st-jacut.com

L'Abbaye vous accueille toute l'année