

Sommaire

Fiche de renseignements

Bouchées salées

Bouchées sucrées

Brunch & Petit-déjeuner

Entrées

Plats chauds et plats enfants

Desserts

Formules

Suppléments et Prestataires complémentaires

Bienvenue Au Bois Gourmand

Vous êtes en train d'organiser une réception, pour un mariage, un baptême, un départ à la retraite, ou tout simplement pour un bon moment entre amis. Une journée qui doit être inoubliable, de l'accueil de vos convives, à la dernière miette qui se trouvera dans leurs assiettes !

Toutes les propositions que vous trouverez ci-dessous ne sont pas figées. Nous pourrions ensemble convenir de modifier chaque bouchée, chaque plat, en fonction de ce que vous aimez ou recherchez.

Il est primordial que la journée que vous préparez soit à votre image, et le repas joue donc lui aussi un rôle important.

Enfin, sachez que chaque recette proposée ci-dessous est 100% fait-maison, et réalisée à la commande, avec des produits frais.

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

Nom, Prénom

Contact sur place le jour J (nom + téléphone)

Type d'événement

Adresse de l'événement

Horaire de l'événement

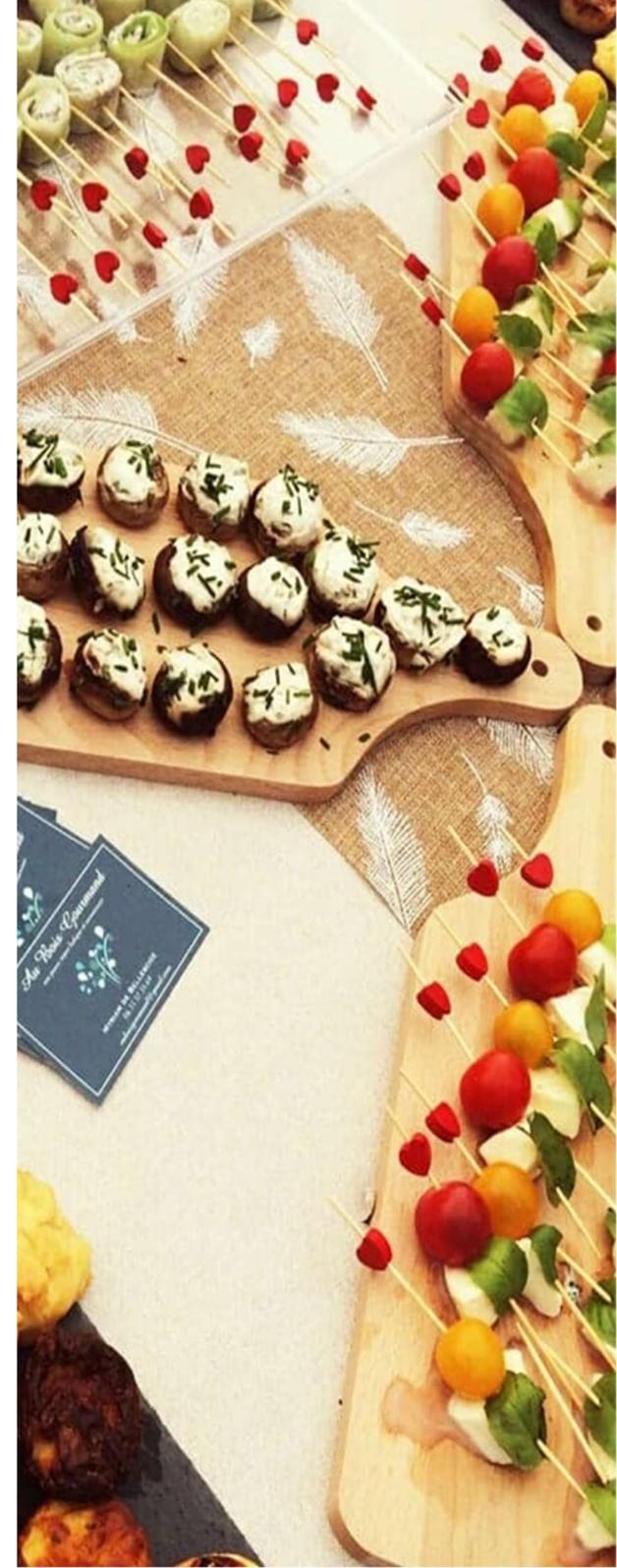
Nombre de convives (estimé)

Type de formule (apéritif/repas/cocktail dinatoire)

Allergies mariés/convives (préciser)

Présence du Food Truck (oui/non)

Réfrigérateur / Four sur place (oui/non)



LES BOUCHEES originales

- 1- Pic de crevette au chorizo
- 2- Gazpacho de tomate et framboise (en saison)
- 3- Buns crème de chèvre, betterave et roquette
- 4- Muffin pesto, raisin sec et tomate séchée
- 5- Pain d'épices, chèvre et chorizo
- 6- Pomme grenaille, sauce tartare, mozzarella, lard
- 7- Blinis rillettes de maquereau et pomme
- 8- Cake tomate séchée, fêta, olive noire
- 9- Blinis, crème mascarpone citron/aneth, saumon fumé
- 10- Concombre, ricotta vanillée, pistache
- 11- Blinis, boudin blanc et pomme
- 12- Buns saumon fumé, concombre et fromage échalotte
- 13- Pic de poulet mariné au lait de coco et curry
- 14- Verrine tzatziki, bâtonnets concombre et carotte
- 15- Ceviche de poisson blanc au lait de coco et citron vert
- 16- Panna cotta bacon (ou champignon), coulis de tomate
- 17- Crêpe roulée, crème de champignon, bacon
- 18- Crème d'avocat au mascarpone, crevette, pamplemousse
- 19- Encornet à l'ail et au persil
- 20- Coque de houmous et aubergine
- 21- Ballotine de poulet et pesto
- 22- Coque crème d'artichaut et tomate séchée
- 23- Chou au chèvre, saumon fumé, et pesto
- 24- Brochette de grison, bille mozzarella au thym et huile d'olive
- 25- Poulet tandoori et ananas
- 26- Roll's aubergine, courgette, fêta, menthe

LES SPECIALITES bretonnes

- 1- Crumble de sarrasin, crème mascarpone au bleu, poire
- 2- Velouté de carotte au sarrasin
- 3- Pic de poulet, crème de sarrasin
- 4- Velouté au coco de Paimpol et bacon
- 5- Panna cotta infusée au sarrasin, coulis de tomate
- 6- Sablé au sarrasin, mousse de poivron

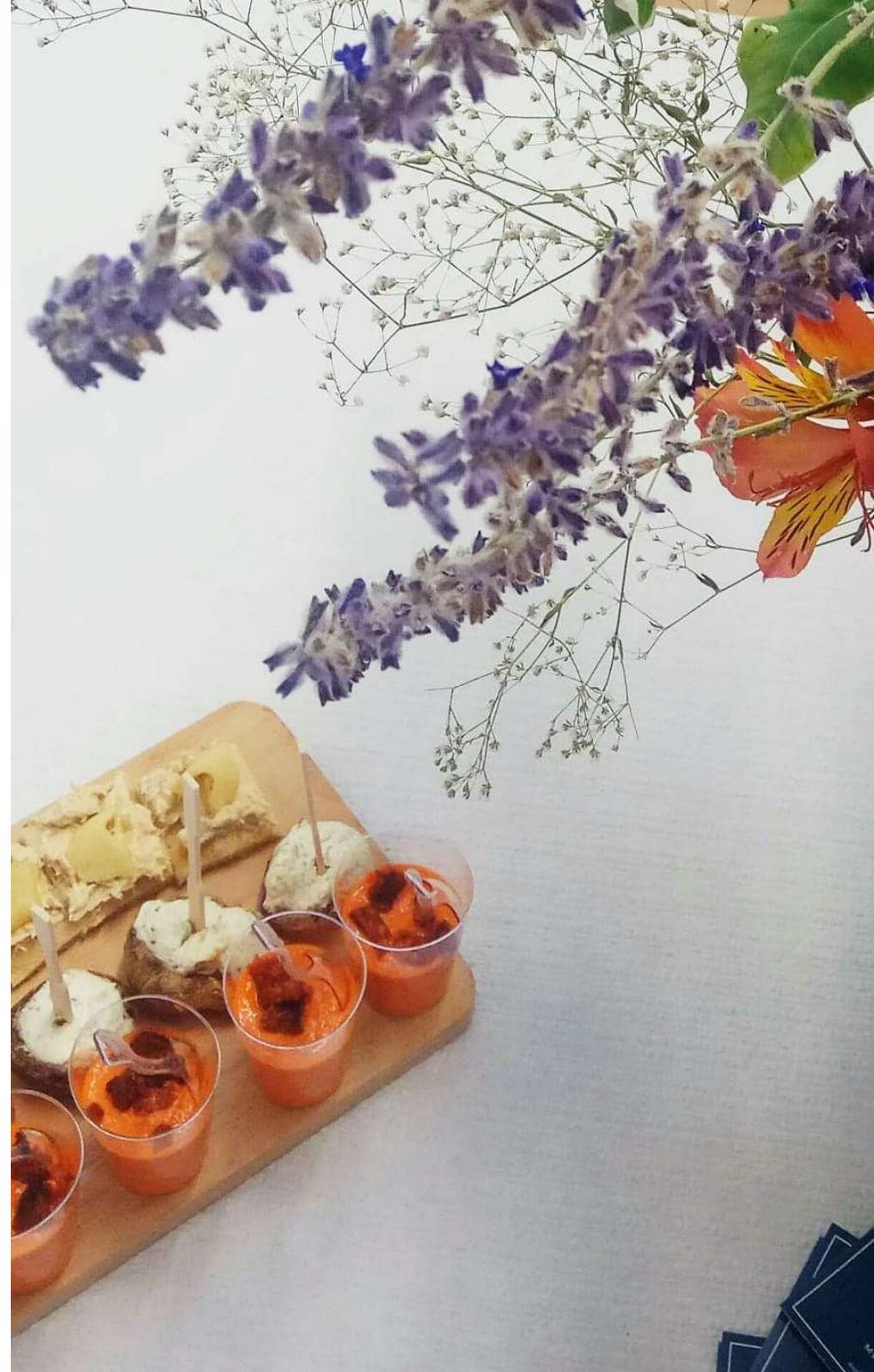
LES BOUCHEES classiques

- 1- Club sandwich jambon, mimolette, roquette
- 2- Gougères aux 3 fromages
- 3- Quiche lorraine
- 4- Champignon au fromage
- 5- Cake lard et olive
- 6- Brochette tomate, mozzarella (de mai à octobre)
- 7- Sablé parmesan, herbes de Provence



LES BOUCHEES sucrées

- 1- Macaron (collaboration avec Pierre Morel) - saveurs au choix
- 2- Crumble pomme et sarrasin
- 3- Mousse au chocolat
- 4- Tatin de pomme sur sablé breton
- 5- Meringue aux amandes
- 6- Tiramisu pomme caramélisée et caramel beurre salé
- 7- Tiramisu poire et crème châtaigne
- 8- Cheesecake citron, spéculoos
- 9- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- 10- Panna cotta ananas et noix de coco
- 11- Moelleux citron, framboise
- 12- Tartelette citron meringuée
- 13- Fondant chocolat
- 14- Fondant chocolat et crème à la châtaigne
- 15- Tartelette aux noix
- 16- Tartelette aux fruits de saison
- 17- Palet breton, crème vanillée, abricot et pistache (en saison)
- 18- Palet breton, crème mascarpone au chouchen et framboise (en saison)
- 19- Far breton
- 20- Tartelette chocolat et caramel beurre salé



LE BRUNCH & LE PETIT-DEJEUNER

Comprend la vaisselle jetable biodégradable dès que nécessaire

PETIT-DEJEUNER / CAFE D'ACCUEIL

- 1 café ou 1 thé
- 1 jus de fruit
- 3 mini gourmandises sucrées

BRUNCH *(possible en végétarien)*

- œufs brouillés *(maintient au chaud)*
- petite salade composée
- poitrine fumée grillée *(maintient au chaud)*
- buns saumon fumé, avocat

- fromage blanc, fruits, granola
- pancake, confiture et pâte à tartiner

- 1 jus de fruit
- 1 café ou 1 thé

LES MINIS GOURMANDISES SUCREES

- brownie
- madeleine
- cookie
- pain au chocolat
- croissant
- chouquette
- moelleux citron
- cake chocolat

LES ENTREES

Accompagnées de salade verte et crème de balsamique

1. Crumble de parmesan sur tomates marinées à l'ail et au balsamique - en saison
2. Cheesecake de saumon fumé, crème citron et aneth, concombre
3. Salade de sarrasin, agrumes et légumes de saison
4. Panna cotta champignon et bacon, poêlée de champignons aux herbes
5. Pancake salé, crème d'avocat, pamplemousse, crevette
6. Terrine de viande et mayonnaise maison
7. Assortiment de rillettes (thon et betterave / jambon et tomate séchée / maquereau et moutarde) + blinis sarrasin
8. Flan de courgette au curry
9. Ceviche de poisson blanc, lait de coco, citron vert, radis et petits pois
10. Salade fraîcheur billes de melon, pastèque, mozzarella et menthe - en saison

LES PLATS CHAUDS – déclinables en version végétarienne

LES POISSONS

- Dos de cabillaud en croûte de chorizo ou en croûte de parmesan et amandes
- Dos de lieu noir à la toscane (sauce crémeuse, épinard, tomate séchée, parmesan)

LES VOLAILLES

- Volaille au cidre (champignon, carotte, pomme, lard, oignon)
- Volaille crémeuse au lait de coco et curry
- Volaille façon Tikka Massala à l'indienne

LES BŒUFS

- Bœuf mijoté aux pommes de terre et jus à l'orange et estragon
- Bœuf mijoté aux champignons, lard et oignon (avec ou sans moutarde)

LES PORCS

- Filet mignon façon Orloff (bacon et emmental)
- Médailon de filet mignon en croûte colorée (persil ou tomate ou sésame noir)
- Pulled Pork (effiloché de porc, cuisson 5h, saveurs sucrées/salées)

LES PLATS ENFANTS

- Filets de poulet panés + potatoes
- Wrap de poulet (froid) + paquet de chips
- Plat adulte en portion réduite

LES ACCOMPAGNEMENTS (1 féculent et/ou 1 légume)

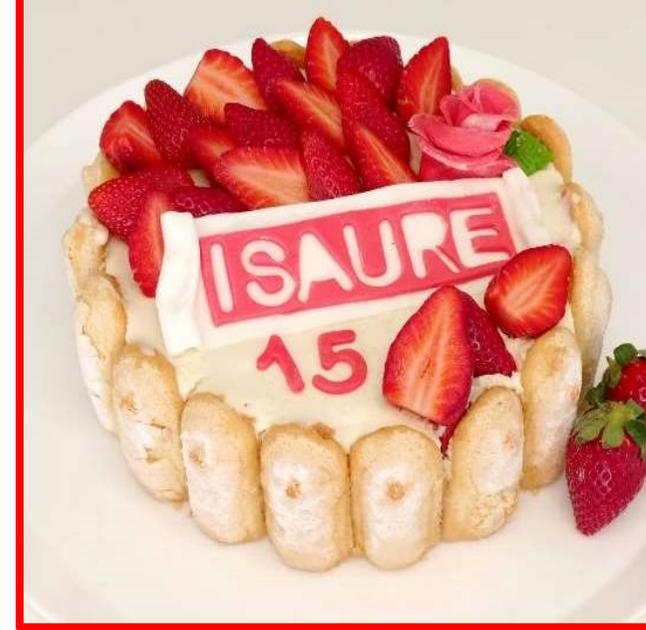
- Semoule de blé nature ou épicée
- Riz nature ou au sésame grillé
- Pommes grenailles natures ou au curry

- Jardinière de légumes
- Ratatouille
- Carotte ou poireau rôtie



LES DESSERTS à l'assiette

1. Bouchées sucrées en version à l'assiette
2. Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière vanillé ou crème pâtissière chouchen
3. Tartelette aux 3 chocolats
4. Tartelette meringuée aux agrumes
5. Tartelette au chocolat, caramel fondant aux cacahuètes
6. Gâteau pâtissier (recette à définir ensemble) - à partir de 30€ pour 6 parts
7. Number Cake ou Letter Cake (citron/fruits rouges ou 3 chocolats ou tutti frutti) - 35€ pour 8-10 parts



LES FORMULES

Formule « apéritif » : à partir de 6.80€/personne

*Comptez entre 6 et 9 bouchées par personne.
Comprend l'installation et les plateaux.*

Formule « cocktail dînatoire ou déjeunatoire » : à partir de 18€/personne (13 salées + 4 sucrées)

*Comptez au minimum 13 bouchées salées et 4 bouchées sucrées par convives, et jusqu'à 17 salées et 5 sucrées.
Comprend l'installation et les plateaux.*

Formule « petit-déjeuner » : 6.50€/personne

Formule « brunch » : 17.50€/personne

Formule « repas classique » : 21€/adulte et 14€/enfant

*Pour une entrée (ou 4 bouchées salées), un plat et un dessert (ou 4 bouchées sucrées)
Pain individuel : + 1,50€/personne
Boissons, sel/poivre, vaisselle et nappage sont à votre charge*

Plateau de fromage : 6€/personne

Pour 1 pain, 1 beurre et 3 choix de fromage (parmi Comté, Chèvre cendré, Brie, Camembert, Ossau-Iraty, Saint Albray, Tomme de Savoie)

LES SUPPLEMENTS

Frais kilométriques

0.75€/km

Présence du Food Truck

frais km à 0.95€/km + temps de service

Service – Présence (non obligatoire, sauf si Food Truck)

25€/h (+20€/h/serveur supplémentaire)

LES PRESTATAIRES COMPLEMENTAIRES

Décoration et arche de ballons

My Happy Company

Location de vaisselle

Tout se Loue – Séné

Location jeux en bois XXL

Jeux pêche tes comtes

Gâteau de bonbons

La Fée Louwen