



MENUS GROUPES

Partagez un moment convivial
autour d'une cuisine généreuse et gourmande !

➤ À PARTIR DE 15 PERSONNES ➤



★ MENU PLAISIR ★

22€

/ Pers hors boissons

ENTRÉES AU CHOIX

Terrine de campagne du Chef, salade verte
Tatin de pommes à l'andouille de Bretagne
Gratin de la mer (pétoncles, moules, crevettes, champignons)



PLATS AU CHOIX

Sauté de Porc au caramel, riz parfumé
Brochette de poulet marinée aux épices douces,
frites maison, salade verte
Filet de poisson blanc du moment (suivant pêche),
sauce beurre blanc, Blésotto crémeux



DESSERTS AU CHOIX

Panna cotta fruits rouges
Tiramisu café traditionnel
Crème au caramel



★ MENU SIGNATURE ★

29€

/ Pers hors boissons

ENTRÉES AU CHOIX

Trilogie de la mer Truite marinée, rillettes de poissons, effiloché de Raie
Oeuf poché maritime (coulis de crustacés et crevettes poêlées)
Croustillant au Brie et pommes caramélisées,
salade de jeunes pousses



PLATS AU CHOIX

Araignée de porc caramélisée sauce aigre douce,
Pommes de terre grenaille et sa fine ratatouille
Roulade de volaille farcie, tourtière de pommes de terre,
jus réduit et petits légumes
Pavé de truite de Plouigneau, sauce vierge, risotto de blé noir



DESSERTS AU CHOIX

Entremet chocolat framboise, coulis fruits rouges
Coulant au chocolat, crème Anglaise
Ile flottante maison



★ MENU PRESTIGE ★

37€

/ Pers hors boissons

ENTRÉES AU CHOIX

Salade de Gambas marinées aux agrumes
et vinaigrette exotique

Mi-cuit de foie gras de canard maison
et son chutney, toasts



PLATS AU CHOIX

Choucroute de la mer
(Gambas, Truite, lieu jaune, Choux)
Mignon de Veau au romarin,
Pommes de terre grenaille et sa fine ratatouille



DESSERTS AU CHOIX

Sablé Breton,
pomme déglacée au calvados,
caramel de pommes
Ananas surprise
Pavlova aux fruits de saison



NOS FORAITS BOISSONS



FORAÎT À 10,50€ /pers

- Kir vin blanc ou soft
- Quancard Tradition Rouge, blanc ou Rosé
1 bouteille / 4 pers
- Plancoët plate ou gazeuse 1 bouteille/4 pers
- Café ou thé



FORAÎT À 12,00€ /pers

- Kir pétillant ou soft
- Côtes de bourg rouge ou Chardonnay blanc
ou Bordeaux rosé 1 bouteille / 4 pers
- Plancoët plate ou gazeuse 1 bouteille/4 pers
- Café ou thé



FORAÎT À 14,00€ /pers

- Kir pétillant ou soft
- St Emilion rouge ou Valancey blanc
ou Ile de beauté rosé 1 bouteille / 4 pers
- Plancoët plate ou gazeuse 1 bouteille/4 pers
- Café ou thé

EN SUPPLÉMENT



ASSIETTE DE
FROMAGES AFFINÉS
7,00€ /pers



AMUSE BOUCHE
1,20€ unité /pers

Faites de votre événement un moment inoubliable !

Un lieu chaleureux
pour vos repas de groupe
et tous vos événements !



**LE GRILL
DE LA CÔTE**

📍 2460 route du Conquet
29280 Locmaria Plouzané
☎ 02.98.45.65.48
✉ legrill@lecabaretclub.com



UN PROJET DE GROUPE ?
NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE
Devis personnalisé sur demande
et organisation clé en main !



MENU VÉGÉTARIEN

Une cuisine savoureuse et créative
100% végétarienne, à partager sans modération !



SUR RÉSERVATION

★ ENTRÉE ★



Tomates farcis
au caviar d'aubergines



★ PLAT ★



Pavé de choux fleur
et ses condiments



★ DESSERT ★



Carpaccio d'ananas



MENU À 25€ /pers

NOS FORFAITS BOISSONS



FORFAIT À 10,50€ /pers

- Kir vin blanc ou soft
- Quancard Tradition Rouge, blanc ou Rosé 1 bouteille / 4 pers
- Plancoët plate ou gazeuse 1 bouteille/4 pers
- Café ou thé



FORFAIT À 12,00€ /pers

- Kir pétillant ou soft
- Côtes de bourg rouge ou Chardonnay blanc ou Bordeaux rosé 1 bouteille / 4 pers
- Plancoët plate ou gazeuse 1 bouteille/4 pers
- Café ou thé



FORFAIT À 14,00€ /pers

- Kir pétillant ou soft
- St Emilion rouge ou Valancey blanc ou Ile de beauté rosé 1 bouteille / 4 pers
- Plancoët plate ou gazeuse 1 bouteille/4 pers
- Café ou thé

EN SUPPLÈMENT



ASSIETTE DE
FROMAGES AFFINÉS
7,00€ /pers



AMUSE BOUCHE
1,20€ unité /pers

Faites de votre événement
un moment inoubliable !



**LE GRILL
DE LA CÔTE**



2460 route du Conquet
29280 Locmaria Plouzané



02.98.45.65.48



legrill@lecabaretclub.com



UN PROJET DE GROUPE ?
NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE

Devis personnalisé sur demande
et organisation clé en main !



MENU ENFANT

10,50€ /pers

★ PLATS AU CHOIX ★



Cheeseburger / frites



Nuggets de poulet / frites

★ DESSERT ★



Boule de glace au choix



★ BOISSONS ★



Breizh cola ou *jus d'orange*

1 verre / pers



LE GRILL
DE LA CÔTE



📍 2460 route du Conquet
29280 Locmaria Plouzané
☎ 02.98.45.65.48
✉ legrill@lecabaretclub.com



UN PROJET DE GROUPE ?
NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE
Devis personnalisé sur demande
et organisation clé en main !

Viandes

Poissons

GRILL

de la côte

RENDEZ VOS MOMENTS INOUBLIABLES!

*Nous proposons de remplacer le dessert au menu
par un gâteau servi entier en salle,
avec bougies et effet waouh garanti !*



SUR RÉSERVATION

Minimum 15 personnes

★ NOS GÂTEAUX AU CHOIX ★



FRAISIER

coulis fruits rouges (selon saison)



OMELETTE NORVÉGIENNE

vanille/fraise, coulis fruits rouges



ENTREMET CHOCOLAT FRAMBOISE

coulis fruits rouges



FORÊT NOIRE

chocolat chantilly



BAVAROIS AUX FRUITS EXOTIQUES

aux fruits exotiques



VACHERIN MANGUE PASSION

mangue passion, coulis mangue

SUPPLÉMENT

3,00€ /pers

UNIQUEMENT
DANS LE MENU À 22€



Un gâteau,
des bougies,
des souvenirs
à partager !



Parfait pour célébrer tous vos événements !

Anniversaire, départ, réussite...

*Faites de chaque occasion
un moment unique et gourmand.*



LE GRILL
DE LA CÔTE

📍 2460 route du Conquet
29280 Locmaria Plouzané

☎ 02.98.45.65.48

✉ legrill@lecabaretclub.com



UN PROJET DE GROUPE ?
NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE

Devis personnalisé sur demande
et organisation clé en main !