

RESTAURANT  
LE  
20 20  
MORGAN  
DINE

◆  
TRAITEUR



# LE MORGANDINE

La brigade du Morgandine vous accompagne dans la réalisation de vos évènements aussi bien professionnels que privés.

Nous vous proposons nos services de traiteur sur-mesure selon vos besoins et envies. Service à l'assiette, cocktail, apéritif dinatoire, nos formules s'adaptent à tous vos événements.

Nous avons l'expérience pour vous satisfaire et vous surprendre avec des produits frais et de saison.

Un mariage ? Un anniversaire ? Un repas d'entreprise ?

◆  
**CONTACTEZ-NOUS !**



## NOS PRESTATIONS



LES MENUS

LES FORMULES COCKTAIL

LES FORMULES BUFFET

LES PIÈCES COCKTAILS

LES ANIMATIONS

INFORMATIONS ANNEXES

## MENU DÉCOUVERTE



- ◇ **COCKTAIL** (8 pièces)
- ◇ **UNE ENTRÉE AU CHOIX**  
TARTARE DE TOMATES sur son sablé breton  
AUMÔNIÈRE DE CHÈVRE MIEL et fruits secs
- ◇ **UN PLAT AU CHOIX**  
Accompagnements : gratin dauphinois et légumes croquants  
PAVÉ DE SAUMON beurre blanc citronné  
SUPRÊME DE VOLAILLE sauce vin blanc  
PAVÉ DE BOEUF sauce forestière
- ◇ **ASSIETTE DE FROMAGE**  
BRIE DE MEAUX  
accompagné d'une salade de mesclun
- ◇ **BUFFET DE DESSERTS**  
Framboisier, Croquant choco, Exotique
- ◇ **BOISSONS**  
Eau plate/pétillante (repas)  
Café en fin de repas

**70**<sup>TTC</sup>  
€  
/ PERSONNE

## MENU PLAISIR



- ◇ **COCKTAIL** (10 pièces)
- ◇ **UNE ENTRÉE AU CHOIX**  
MILLEFEUILLE DE SAUMON ET AVOCAT vinaigrette passionnée  
BURRATA CRÉMEUSE houmous, coeur d'artichaut  
FEUILLETÉ D'ASPERGE sauce hollandaise
- ◇ **UN PLAT AU CHOIX**  
PAVÉ DE VEAU purée truffée & légumes croquants  
SUPRÊME DE POULET JAUNE  
jus d'estragon, purée & chips de patates douces  
DOS DE CABILLAUD  
beurre blanc, sur lit de verdure & chips de lard
- ◇ **ASSIETTE DE FROMAGE (2 Fromages)**  
Au choix parmi : COMTÉ, BRIE, CHÈVRE, & BLEU  
accompagnés d'une salade de mesclun
- ◇ **BUFFET DE DESSERTS**  
Framboisier, Croquant choco, Exotique  
+ MIGNARDISES : canelés, financiers, choux et tartelettes citron
- ◇ **BOISSONS**  
Eau plate/pétillante (repas)  
Café en fin de repas

**80**<sup>TTC</sup>  
€  
/ PERSONNE







# INFORMATIONS ANNEXES

CONCERNENT UNIQUEMENT LES MENUS



## LES TARIFS DES PRESTATIONS INCLUENT :

- ◇ La livraison et la reprise du matériel
- ◇ Le matériel (nappage, verrerie, vaisselle, office)
- ◇ Le cocktail repas et boissons mentionnés dans le menu choisi

## LES TARIFS N'INCLUENT PAS :

- ◇ Le mobilier de réception (tables et chaises)
- ◇ Le vin à discrétion  
(option possible avec un supplément de 12€/personne)
- ◇ Le personnel le jour J (un cuisinier pour 50 personnes, un maitre d'hôtel pour 25 personnes, pour 8 heures de travail)
- ◇ Le personnel (mise en place la veille ou le matin)

## FORMULE ENFANT

ASSIETTE DE CRUDITÉS  
NUGGETS & POTATOES  
MOELLEUX CHOCOLAT  
SOFTS

**16,50** €<sup>TTC</sup>  
/ PERSONNE



