

SUGGESTIONS A LA CARTE



VEGETAL

- * Médaillon végétal en croûte feuilletée, légumes nouveaux rôtis, sauce au vin rouge
- * Mille feuilles d'asperge, carottes, fanes et mûres sauvages
- * Tartare d'algues, asperges et écrasé de pommes de terre aux herbes, sirop d'agrumes
- * Crème brûlée d'asperges, macaron ganache arachide, mesclun acidulé
- * Barbecue de légumes d'été, condiment carottes, fanes et mûres sauvages

MAREE

- * Langoustines et pommes de terre grenaille à la bisque pimentée
- * Fish cake de crabe, coriandre, pomme de terre et mayonnaise aux herbes du jardin
- * Makis de langoustines, sarrasin, jeunes pousses de poireaux et huile de langoustines
- * Poisson du marché confit, sauce vierge - fraises, tomates, basilic
- * Tartare de daurade, pickles d'oignons, gelée d'agrumes
- * Cabillaud en papillote d'algue aux agrumes, légumes nouveaux, éclats de pistaches
- * Emietté de poisson du marché, mousse de courgette, basilic, betteraves

CARNE

- * Effiloché de cochon de 7h au cidre, pommes de terre nouvelles et échalotes confites
 - * Boeuf sauce piquante et acidulée et émincé de choux, noix de cajoux
 - * Ballotine de volaille, sauce crémeuse au cidre, légumes de saison confits
 - * Epaule d'agneau de 9h et légumes d'été confits
 - * Poulet sauté aux saveurs asiatiques, noix de cajoux et riz basmati
- 

// MISES EN BOUCHE

- * Crème brûlée d'asperges, macaron ganache arachide
- * Gaspacho // Fraise, rhubarbe, basilic
- * Verrine de légumes du marché et crumble sarrasin
- * Mini wrap crudités, crème d'avocat
- * Tartare d'algues au curry de madras
- * Carpaccio végétal // Tomates, fraises, basilic
- * Verrines crémeux avocat et jeunes pousses
- * Cuillères végétales // mirepoix de fruits de saison, sauce mangue sur feuille d'endive

// FROMAGE

- * Tatin pomme-camembert
- * Fromage frais, fraises, balsamique
- * Boulettes de fromage frais éclats de pistaches et ciboulette
// Servi avec un mesclun et fleurs comestibles, sauce acidulée framboise ou mangue

PLAISIRS SUCRES

- // Duo ou trio sucré servi à l'assiette
- * Moelleux chocolat, caramel au beurre salé
- * Tiramisu thé macha et fraises
- * Sablé, crémeux citron, fruits rouges et éclats de pistaches
- // Décomposés à l'assiette
- * Décomposé poire, crème caramel, vanille, spéculos
- * Décomposé financier thé Macha, coulis fruits rouges, éclats de pistaches
- * Fruits rouges, crème fouettée au romarin et sponge cake pistache
- // Entremets
- * Paris-Brest
- * Fraisier
- * Pavlova aux fruits de saison

// TARIFS

PRIX DE LA PORTION ET PAR CONVIVE	Les suggestions sont déclinables en mise en bouche, en entrée ou en plat et les tarifs et les portions sont adaptés en fonction	
	// Mises en Bouche	à partir de 8 €
	// Entrée	à partir de 10 €
	// Plat	à partir de 19 €
	// Dessert	à partir de 10 €
	// Menu - sur devis - Hors boissons	à partir de 50 €
MAIS AUSSI...	// Sélection de fromages	7 € par convive
	// Forfait pain	1 € par convive
	// Menu enfant	12 €
	Sous forme de box ou menu adulte adapté	
	// Service en salle	30 € de l'heure
	// Location de vaisselle en supplément	// Sur devis
	// Forfait décoration - sur devis	à partir de 80 €
	// Accord mets et vin - sur devis	à partir de 60 €
LES PETITS PLUS DU PLAN A !	* Prestation Chef à domicile	39 € de l'heure
	* Frais kilométriques	0.90 € le kilomètre
	Calculés au départ de Plancoët	



Adeline Auclerc
06 13 36 92 37
adeline@le-plan-a.fr
www.le-plan-a.fr