

NOS MENUS 2018

Choisissez votre menu traditionnel !

Notre sélection de restaurants dans le Pays de Fougères, spécialisés dans l'accueil des groupes, vous proposent des menus* faits à partir de produits régionaux de terroir. Des étapes en accord parfait avec les circuits proposés dans cette brochure.

Restaurants à Fougères

2 Etablissements :

"EN VILLE HAUTE" A FOUGERES (90 couverts)

& "LA METAIRIE" A L'ENTREE DU PARC BOTANIQUE (80 couverts)



Apéritif maison dit "Postillonne" (sirop d'eau de vie de pommes et vin blanc)

Pressé de canard confit au foie gras (ou) Terrine de poisson blanc, crème fouettée acidulée et coulis de tomates fraîches.

Bœuf braisé "Bourgeoise" jardinière de légumes frais de saison (bœuf fermier) (ou) Le jambon « Bleu, blanc Cœur » étouffé au foin et légumes frais de saison (ou) Papillote de poisson du moment (selon arrivage) julienne de légumes et coulis de crustacés

Assiette de fromage et salade

Crémets d'anjou et coulis de fruits rouges (ou) Clafoutis aux fruits de saison

FOUGERES CENTRE (Fougères - 60 couverts)

kir Breton et ses feuilletés

Rosace de pommes de terre au fromage « Petit Breton » marinées et lardons poêlés (ou)

Croustillant chaud d'andouille de Guéméné aux pommes et noix

Filet de merlan sauce crémée au moule et gâteau de légumes (ou)

Poulet fermier de Janzé au Pommeau, gâteau de légumes

Salade et fromage

Far breton aux pruneaux glace vanille Bourbon (ou)

Tarte aux pommes et glace au caramel beurre salée de Guérande

AUX ORIERES (Fougères – 40 et 35 couverts)

Kir breton ou apéritif sans alcool

Salade bretonne (ou) Cassolette de la mer (ou) Assiette campagnarde

Filet de poisson du jour sauce beurre blanc (ou) Rouelle d'échine de porc et fondue d'oignons (ou) Brochette de dinde aux champignons

Salade et fromage

Tarte citron meringuée (ou) Coupe glacée (ou) Far breton (ou) Tarte pomme crumble (ou) trio de desserts du moment

Restaurants à proximité du Parc Botanique de Haute-Bretagne

AUX MARCHES DE BRETAGNE

(à proximité du Parc Botanique de Haute-Bretagne – 150 couverts)

Kir pétillant gâteaux secs

Feuilleté de poisson sauce crustacé (ou) Salade de gésiers (ou) Rillettes de saumon (ou) Assiette de la mer (ou)

Filet de julienne sauce Saint-Jacques

Rôti de porc à l'ananas (ou) Jambon au cidre (ou) Suprême de poulet au muscadet (ou)

Coq au vin (ou) Langue de bœuf sauce madère (ou) Joue de porc au curry

Garniture de légumes

Salade, fromage

Crème caramel (ou) Ile flottante (ou) Moelleux au chocolat (ou) Tarte aux poires (ou) Mousse aux fruits (ou)

Mini trilogie de desserts (macaron, petite crème, glace)

Café – Muscadet – Bordeaux rouge

NOS MENUS 2018



AU PAYS DU GRANIT

(à proximité du Parc Botanique de Haute-Bretagne – 150 couverts)

Kir Breton (ou) Kir pétillant avec ses amuses bouches

Assiette anglaise (crudité/charcuterie (ou) Cassolette de fruits de mer (ou) Salade Périgourdine (tomate/gésiers/champignons et Pommes de Terre) (ou) Salade de chèvre chaud et lardons grillés (ou) Tartine Provençale.

Joue de Porc confite au miel, purée maison (ou) Jambon à l'os sauce Porto – Frites (ou) Pavé d'Andouille de Vire, purée maison (ou) Pintade fermière aux raisins (ou) Cochon de lait poêlé Pommes de Terre.

Fromage et salade

Ile flottante (ou) Moelleux chocolat (ou) Tarte aux pommes glace vanille (ou) crème brûlée (ou) café gourmand (ou) salade de fruits (ou) Multi-Fruits



AU PAYS DU COGLAIS

(Saint-Brice en Cogles – 80 couverts et 140 couverts)

Kir breton gâteaux apéros

Terrine de cabillaud aux petits légumes, crème de ciboulette (ou) Coquille de l'océan à la bretonne (ou)

Croustillant de camembert à l'andouille Coglaise et pommes (ou) Terrine de lapin aux noisettes et chutneys

Brandade de l'océan et sa salade verte (ou) Pièce de bœuf rôtie aux 5 baies (ou) Emincé de volaille au curry hot

(ou) Joue de porc confite au miel et au cidre

Sabayon de pommes gratinées (ou) Bavaois poire caramel beurre salé (ou) Brownies crème anglaise (ou)

Panacotta aux fruits rouges.

Restaurants en Pays de Fougères et Pontmain



AU PAYS DES CONTOUS

(10 km au sud de Fougères – 60 couverts)

Kir breton (ou) Kir vin blanc

Cassolette de poissons (ou) Jambon de pays mousson de canard

Joue de Porc au miel avec gratin Dauphinois, fagot d'haricots et champignons (ou) filet de colin et ses garnitures

Salade et fromage

Riz au lait maison (ou) Le Vendelais (gâteau maison aux pommes flambées au rhum et son coulis)

Vin et cidre - Café



SUR LA ROUTE DU MONT-SAINT-MICHEL

Auberge à la ferme (120 couverts)

Apéritif maison et feuilletés

Terrine de porc maison et pommes aux noix (ou) Tourte aux poireaux (ou) salade aux lardons

Poulet au cidre de Vieux-Viel (ou) Rôti de porc au pommé de la Maison Neuve (ou) Pintade au chou (ou) bœuf à l'ancienne (1)

Salade et fromages

Bavaoise au coulis de framboises (ou) riz au lait (ou) far breton (ou) gratin aux pommes (ou) fondant au chocolat

vin /cidre et KF

(1)A noter : l'Auberge à la ferme vous propose de découvrir sa spécialité ; le Sauté de cerf en provenance directe de l'élevage sur la ferme (Supplément 2€/pers).



AU PIED DE LA BASILIQUE

(200 couverts)

Kir cassis et ses biscuits salés

Assortiment de crudités et Jambon de Pays (ou) Terrine de légumes

Cuisse de canette au cidre et sa garniture servi avec des pommes de terre sautées (ou)

Longe de porc rôti aux herbes et gratin de pommes de terre et haricots verts

Fromages

Tarte fine aux pommes (ou) Tarte fine aux poires (ou) Mousse au chocolat

Café - vin de Bordeaux

NOS MENUS 2018

Le Bon plan pour bien démarrer la journée, accueil café et croissant frais = 3,5 € / personne

* Boissons comprises dans tous les menus (apéritif, vins et café)



« Maître Restaurateur » : Cuisine faite intégralement sur place, et à partir de produits bruts et frais



« Fait Maison » : les plats élaborés sur place à partir de produits bruts