

Restaurant
DOUAR HA MOR

4, rue du Général de Gaulle 22140 CAVAN

02.96.35.89.99 - 06.62.40.41.14

contactez nous aussi par mail : guenola.vignot123@orange.fr
www.douarhamor.fr ou sur facebook Douar ha Mor



PROPOSITIONS

de

MENUS

**pour vos repas de fêtes de familles,
anniversaires, communions, baptêmes,
associations...**

Printemps – Eté 2013

Menu à 19 euros

Fraîcheur de Saumon et Crevettes aux Poireaux et à l'Aneth

ou

Salade de Farfales, Jambon cru et Parmesan au Basilic

ou

Fruits de Mer en vinaigrette aux herbes, sur lit de Salade de jeunes
pousses aux endives

ou

Verrine d'Avocats, Crevettes aux Pamplemousses, sauce cocktail

ou

Quiche Feuilletée aux Echalotes, Oignons et Carottes

Blanquette de poissons (Lieu, Colin), riz pilaf

ou

Brochette de Cabillaud et Saumon aux Légumes du Soleil et aux
Herbes, semoule épicée

ou

Pavé de Lieu Noir au Bacon et aux Noix, sur fondue de poireaux, et
son risotto

ou

Boeuf Bourguignon à l'orange, pommes de terres rôties

ou

Grillade de Filet mignon de Porc mariné au Cidre et au miel, duo de

pommes aux échalotes

ou

Brochette de Poulet Mariné aux herbes, écrasé de pommes de terre

Assiette de Fromages et petite salade aux noix

Assiette du Pâtissier

(3 petits desserts assortis)

ou

Salade de fruits frais, sorbet, chantilly

ou

Fondant au Chocolat sur crème anglaise, chantilly

ou

Tarte Crumble aux fruits de saison*

ou

Tarte Tatin aux pommes et caramel au beurre salé, glace vanille,
chantilly

Café, Thé, Tisane

*selon la saison

Menu à 26 euros

Salade Gourmande

(pommes de terre tièdes, jambon cru et magret fumé)

ou

Gambas grillées à l'huile d'olive sur son lit de Pommes de Terre,
salade

ou

Mille feuilles de Pommes de Terre, Coppa, Jambon Blanc et
Fromage aux fines Herbes

ou

Tartare de Truite Fumée, aux Poireaux et aux œufs en verrine

ou

Feuilleté de Pétoncles en julienne de légumes, et sa sauce à l'Oseille

Pavé de Saumon grillé aux herbes, écrasé de Pommes de Terre

ou

Dos de Cabillaud poché à la crème de la moutarde fine, pommes
rôties à l'huile d'olive et aux herbes

ou

Boeuf rôti aux girolles et à l'estragon, jardinière de légumes

ou

Rôti de Filet Mignon de Porc farci aux pruneaux et au bacon, poêlée
de carottes glacée et pommes de terres.

ou

Curry de Poulet aux épices, riz

ou

Magret de Canard au poires et au miel, pommes rôties

ou

Paupiette de Dinde aux Champignons et au vin blanc,
pommes de terre au four

Assiette de Fromages et petite salade aux noix

Charlotte aux fruits de saison*

ou

Tiramisu à la Poire

ou

Fondant aux deux Chocolats (noir et blanc)

ou

Tarte au Citron Meringuée

Café, Thé, Tisane

* selon la saison

Menu à 36 euros

Coquilles St Jacques poêlées, sur sa salade de tagliatelles au citron
et à la ciboulette

ou

Chaud Froid de Foie Gras « maison » aux Figues et Spéculoos
en Verrine

ou

Aumônière de Foie Gras aux Oignons Confits et aux Champignons,
accompagnée d'effeuillé de jambon de pays

ou

Brochette de Lotte et Gambas à la Bretonne
(sauce à la crème, aux lardons et au cidre)

Filet de Lieu jaune aux carottes et aux épices, riz composé

ou

Papillote de Saumon, St Jacques et Crevettes, pommes darphins

ou

Médailon de Lotte rôti aux pommes et au cidre, pommes vapeurs

ou

Poulet fermier aux olives et aux 2 citrons confits, semoule au safran

ou

Cuisse de Canard confit au foie gras, chutney de golden et pommes
duchesses

ou

Filet Mignon de Veau à l'Orange et ses carottes glacées

ou

Sauté de Veau au Marsala et à la Sauge, gratin dauphinois

ou

Filet de bœuf grillé, sauce au vin blanc moelleux et aux pistaches,
pommes rôties, haricots verts

Assiette de fromages et petite salade de jeunes pousses
aux noix et tomates confites

Charlotte aux Noix, glace vanille, chantilly

ou

Bavarois aux fraises et fruits rouges*

ou

Omelette Norvégienne

ou

Fraisier, Framboisier, ou Tutti-Frutti*

ou

Nougat glacé au coulis de fruits rouges* ou caramel au beurre salé

Café, Thé, Tisane

*selon la saison

Nos menus comprennent :

-
- **le vin blanc**, nous comptons 1 bouteille pour 6
- et **le vin rouge**, nous comptons 1 bouteille pour 3

Toute consommation supplémentaire sera ajoutée à la facture.

Nous vous faisons des propositions de vins en fonction de vos menus, vous pouvez préférer d'autres vins qui peuvent faire l'objet d'une modification de tarif, nous en parlerions le cas échéant...

Si vous souhaitez apporter votre propre vin, c'est possible, sans droit de bouchon, cependant nous ne ferons aucune baisse de prix pour le menu choisi.

Concernant **le Champagne**, n'étant pas compris bien sûr dans le menu, nous en avons à vous proposer de la maison FAGOT à Rilly la Montagne

Vous pouvez apporter votre Champagne, (ou votre pétillant) le droit de bouchon est de 3 euros la bouteille.

Les Desserts sont personnalisés en fonction de vos fêtes

Des compléments ou modifications sont bien sûr possibles...

***Ajouter** en pleine saison du melon,
***une assiette de melon au porto et son jambon de
parme :***

pour un supplément de 2 euros par personne

*Il est possible de remplacer l'entrée de n'importe quel
menu par ***un plateau de fruits de mer,***
(1/2 crabe ou araignée, 6 crevettes, 3 langoustines, 3 huitres,
bigorneaux)

pour un supplément de 5 euros par personne

**Si vous souhaitez autre chose, n'hésitez pas à nous
consulter**

*Il est possible de remplacer le dessert de n'importe quel
menu par ***une pièce montée,***

(4 choux par personne, crème pâtissière au choix)

pour un supplément de 5 euros par personne

Merci de votre confiance