

# **CAHIER MENUS 2010**

## **GROUPES**

**GOLF DE TREMEREUC**

**TEL : 02 96 27 10 40**

**FAX : 02 96 27 89 38**

**[info@golfbretagne.com](mailto:info@golfbretagne.com)**

# APERITIFS

**Kir + feuilletés = 3 €**

**Punch + feuilletés = 5 €  
(ou vin pétillant)**

**Punch + mises en bouche (6) = 7 €  
(ou vin pétillant)**

**Kir + mises en bouche (6) = 5 €**

**Champagne et mises en bouche (6) = 9 €**

# MENUS A 18 EURO

**Saumon mariné aux herbes et gingembre  
Fricassée de poulet aux épices  
Fondant au chocolat**



**Terrine de poulet au lard fumé  
Ragout de porc au cidre, à la bigouden  
Crème brûlée à la vanille**



**Terrine de foie et lard grillée maison  
Daurade au four en écailles de légumes  
Nougat glacé maison**



**Pot au feu en terrine  
Brandade de morue  
Panacotta au coulis de fruits rouges**



**Clafoutis de poulet au curry  
Estouffade bourguignonne aux champignons sauvages  
Terrine de crêpes aux poires**



**Salade d'andouille  
Charlotte d'agneau aux aubergines confites  
Tarte aux fruits**



**Tartare de saumon**

**Pot au feu  
Terrine praliné et gavottes**

**Marmite d'encornets au chorizo  
Hachis parmentier au confit de canard  
Mousse au chocolat**



**Gâteau de courgettes au coulis de tomates  
Brochette fermière aux trois cochons  
Cheesecake au coulis de fruits rouges**



**Salade tiède de moules, pommes de terre et crème  
Pavé de saumon confit à l'andouille  
Ile flottante aux pistaches grillées**



**Brick au chèvre frais et noix  
Jarret de porc rôti à la moutarde à l'ancienne  
Mousse au chocolat et fruits frais**



**Curry de crevettes au lait de coco  
Pintade au cidre et pommes rôties  
Profiterolles au chocolat**



**Taboulé de chou fleur au saumon fumé  
Jambon à l'os fermier  
Tatin aux poires caramélisées**



**Accras de morue et son aioli de citron vert  
Gratin de confit de canard aux navets  
Nougat glacé maison**

# FORMULES PLAT UNIQUE

**Paella  
Opéra  
23 euros**

**Couscous  
Succès au praliné  
22 euros**

**Potée paysanne  
Tarte aux fruits de saison  
20 euros**

**Estouffade bourguignonne  
Bouchons baba aux fruits  
19 euros**

---

**cocktail dinatoire**

**SALE :**

**crevettes marinées, taboulé de chou fleur au saumon fumé, sablé de parmesan, bouchée à l'avocat, feuilleté au jambon cru, tartare de dorade au citron vert, foie gras sur pain grillé, tranche de pamplemousse et tapenade noire, brochette de jambon à l'os, andouille et cantal en brochette, gaspacho, mini rouleaux de printemps, poitrine fumée grillée, brochette de comté et raisin, barquette de chèvre frais sur endive.**

**SUCRE :**

**crêpes, mousse au chocolat, salade de fruits.**

**25 cl de vin ou crémant, eau minérale.**

**Prix par personne : 18 euro**

# MENUS A 24 EURO

**Crevettes grillées au gingembre et à la coriandre  
Lieu jaune rôti aux asperges et vinaigre balsamique  
Tatin à la mangue**



**Terrine aux deux saumons  
Ballotine de mignon de porc aux champignons  
Fondant au cacao et noisettes**



**Terrine de poulet au gingembre et sa compotée d'oignons  
Paupiette de veau, champignons et petits pois  
Crumble aux fruits de saison**



**Daurade en tartare de guacamole et radis noir  
Noix de veau farcie et sa jardinière de légumes  
Nems au chocolat, crème anglaise à l'orange**



**Soufflé au fromage  
Croustillant de bar aux fruits de mer  
Pomme caramélisée sur brioche et glace caramel**



**Salade de gésiers et magrets marinés  
Blanquette de cabillaud  
Tarte Bourdaloue**



**Tartare de dorade  
Pot au feu de canard aux deux vinaigres  
Feuilleté de pommes tièdes et glace vanille**

**Mosaïque de poissons et sa chantilly d'avocat  
Rôti de bœuf au coulis de vin rouge et gratin dauphinois  
Aumônière de fruits frais**



**Tatin de poireaux et saumon fumé  
Osso Bucco de veau  
Fondant aux marrons et caramel de cidre**



**Terrine de raie à la tomate fraîche et aux câpres  
Epaule d'agneau farcie et crème d'ail  
Tiramisu au pain d'épices et à l'orange**



**Tomate de pays au chèvre frais et pistou  
Millefeuille d'andouille au vin blanc  
Croustillant de poires au fromage**



**Cassolette d'escargots à la provençale  
Basse côte de boeuf grillée  
Singapour ( génoise, fruits confits, crème pâtissière )**



**Mille feuille de chèvre pomme de terre et lard  
Filet mignon de porc au miel de Trémereuc  
Charlotte aux poires et chocolat chaud**

# MENUS A 31 EURO

**Saucisson de magret au foie gras  
Pavé de bœuf grillé aux morilles  
Deux fromages  
Tartare de fruits exotiques**



**St Jacques en aumônière  
Carré d'agneau en croûte d'épices et légumes nouveaux  
Deux fromages  
Tiramisu**



**Salade landaise ( gésiers, magrets fumés et foie gras )  
Gigot d'agneau  
Deux fromages  
Gâteau au chocolat ( mousse et génoise )**



**Salade de la mer  
(saumon fumé d'Ecosse, crevettes roses, St Jacques)  
Blanquette de lotte safranée aux coquillages  
Deux fromages  
Assiette de trois desserts au choix**



**Foie gras maison et son verre de Monbazillac  
Magret de canard et sa purée de pommes de terre soubise  
Deux fromages  
Tarte fine au chocolat et à l'orange**

# MENUS A 38 EURO

**Mijotée de gambas  
St Pierre au velouté de coquillages  
Trois fromages  
Nage de fruits d'été au vin rouge**



**Salade gourmande (foie gras, St jacques, crevettes, saumon)  
Filet de bœuf et gratin de légumes  
Trois fromages  
Assiette de trois desserts**



**Rondin de lotte farci aux langoustines  
Escalope de veau au jambon cru et champignons  
Trois fromages  
Brochette de fruits exotiques, sorbet aux fruits de la passion et  
tuile aux amandes**



**Assiette de fruits de mer (crevettes roses, tourteau, huîtres,  
bulots)  
Magret de canard au poivre vert  
Trois fromages  
Saint Honoré**



**Aumônière de Saint Jacques  
Turbotin à la vapeur et beuree d'agrumes  
Trois fromages  
Assiette de dégustation**

# **BUFFET A 24 EUROS**

**Tartare de saumon**

**Salade tiède de moules, pommes de terre et crème**

**Tarte ratatouille**

**Taboulé de légumes**

**Salade de pâtes : crevettes, saumon fumé, basilic, petits pois**

**Salade à la Fourme d'Ambert, haricots verts et poire**

**Clafoutis de poulet au curry**

**Terrine de poulet au lard fumé**

**Maquereaux au cidre brut**

**Sardines marinées au citron**

**Cassate de légumes à la tapenade**

**Salade douce (basilic, avocat, mozzarella, champignons, tomates)**

**Salade grecque**

**Pot au feu en terrine**

**Pain de poisson**

**Œufs mimosa**

**Salade provençale**

**Caviar d'aubergines et poivrons marinés**

**Gâteau de courgettes à l'origan et au parmesan**

**Rôti de porc et mayonnaises aromatisées, saumon froid, sauce gribiche**

**Poulet à la tourangelle**

**Estouffade bourguignonne**

**Blanquette de veau à l'ancienne**

**Gâteau aux pommes**

**Fromage blanc, raisins secs et miel**

**Tarte aux fruits frais**

**Œufs à la neige**

**Tarte à l'orange ou au citron**

**Riz au lait à la vanille**

**Cheesecake et son coulis de fruits rouges**

**Clafoutis aux poires**

**Mousse au chocolat**

**Moelleux au chocolat**

**Ile flottante**

**Tarte au citron**

# BUFFET A 30 EUROS

**Rillettes aux deux saumons**

**Saumon mariné**

**Mosaïque de poissons**

**Salade de poireaux, crevettes roses et sauce pomme verte**

**Roulade de poulet farci à la roquette**

**Salade de haddock au citron**

**Terrine de canard à l'orange**

**Plateau de légumes et mayonnaises aromatisées**

**Salade folle ( haricots rouges, soja, poulet, crevettes, poivrons )**

**Tian de légumes**

**Compote de lapin aux oignons**

**Petits farcis**

**Barbecue servi avec un gratin de courgettes et des pommes de terre à la cendre : travers de porc, saucisse de campagne, cuisse de poulet**

**Pot au feu de canard ou gigot au jus d'ail confit**

**Fromage**

**Fondant au chocolat**

**Babas aux fruits**

**Crème au muscat et raisins caramélisés**

**Tarte Tatin**

**Tarte tropézienne**

**Tarte aux myrtilles**

**Tiramisu au pain d'épices et à l'orange**

