



Email : aiguemarine@aiguemarine.fr

Site : www.aiguemarine.fr

☎ 02 96 92 97 00

☎ 02 96 92 44 48

MENUS TYPE SEMINAIRE



*Ces menus vous sont donnés à titre indicatif
et sont adaptés en fonction du nombre de participants mais aussi de la saison*

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES « Confit entier dans sa graisse ».

Chutney de fruits secs à l'orange, fleur de sel de Guérande et poivre noir de sarawak

ou

NOIX DE SAINT-JACQUES dorées à la purée de potimarron, crème de châtaignes et tuile verveine blé noir

ou

GAUFRETTE DE SAUMON FUME, crème acidulée de ciboulette et petite salade croquante

ou

AUMONIERE CROUSTILLANTE DE LANGOUSTINES « entre terre et mer », petite crème acidulée

ou

DECLINAISON AUTOUR DU TOURTEAU EN TROIS VARIATIONS : raviole en deux cuissons,

Millefeuille d'artichaut camus et citrons au sel, chair de tourteau à la brunoise exotique

ou

LE THON ROUGE EN VARIATION : mi cru mi cuit, purée d'aubergines à la brunoise de citron confit et senteurs de basilic,
tartare aux herbes légères



PORT de PLAISANCE 22220 TREGUIER ☎ : 02 96 92 97 00 fax : 02.96.92.44.48

SNC J et C CHAUMET au capital de 152 449.02 € N° TVA et Siret : FR 0837797100700028 RCS GUINGAMP

RIB : BB TREGUIER 40168 00024 24241001502 17 N° TVA intracommunautaire : 08377 971 007 000 28



Email : aiguemarine@aiguemarine.fr

Site : www.aiguemarine.fr

☎ 02 96 92 97 00

📠 02 96 92 44 48

LIEU JAUNE DU PAYS *en croûte de chorizo, huile de piperade aux poivrons doux et petits légumes du pays*

ou

LE COCHON BRETON CUISINE DE LA TÊTE AUX PIEDS, *lard croustillant et sauce à l'infusion de sauge*

ou

NOIX DE SAINT-JACQUES « à la plancha », *sauce au verjus, pomme de terre charlotte moelleuse et céleri rave*

ou

DOS DE CABILLAUD GRILLE SUR SA PEAU, *brandade de morue comme hier.*

Pastilla de choux et oignons

ou

FILET DE CANARD PANÉ *aux parfums d'agrumes et cinq baies, brochettes de fruits et légumes.*

Sauce au muscat de Frontignan



LA FRAISE DU TREGOR, *en éventail sur une crème légère et un véritable sablé breton au beurre demi sel, tuile dentelle*

ou

TARTE FINE AUX POMMES *servie tiède et crème glacée vanille*

ou

ENTREMET GLACE A LA MENTHE BLANCHE, *cœur coulant au chocolat noir*

ou

PUITS DE DOUCEUR AU CHOCOLAT NOIR, *noix de pécan et cerises Amarena*

ou

CRUMBLE DE POIRES WILLIAMS *miellées au parfum de thym, sauce caramel au beurre salé et tuile carambar*

ou

CROUSTY CHOC *au praliné et riz soufflé, tout le mariage de la crème brûlée et du chocolat*

ou

MACARON EXOTIQUE A LA MARMELADE DE MANGUE ET FRAMBOISES.

soupe de fruits en verrine, crème glacée et coulis de fruits rouges

ou

LA FIGUE FRAICHE ROTIE, *en croûte de pistaches, croustillant de parfait glacé,*

vin chaud à l'infusion de cannelle, réduction de vieux porto

PORT de PLAISANCE 22220 TREGUIER ☎ : 02 96 92 97 00 fax : 02.96.92.44.48

SNC J et C CHAUMET au capital de 152 449.02 € N° TVA et Siret : FR 0837797100700028 RCS GUINGAMP

RIB : BB TREGUIER 40168 00024 24241001502 17 N° TVA intracommunautaire : 08377 971 007 000 28