

MIRAMAR LA CIGALE
Hôtel – Thalasso & Spa

HÔTEL SUITES LA CIGALE
Résidence – Centre d’Affaires



« WORK & WELLNESS DESTINATION »

Arzon / Port du Crouesty / Presqu’île de Rhuy / Golfe du Morbihan
Membre Adhérent « Club Morbihan Affaires »

Une expertise à votre service pour tous vos évènements

« Menus Groupes, Banquets Avril 2023 – Oct 2023 »

Service Commercial : 02 97 53 49 20 / commercial@miramar-lacigale.com

LES MENUS GROUPES ET BANQUETS

Menu 60.00 € TTC / pers

Choix unique pour l'ensemble des participants.

Choix à nous communiquer 8 jours avant la manifestation, sinon nous vous proposons de laisser libre cours aux choix du chef en fonction des saisons et des produits disponibles

Entrées

Velouté glacé de petits pois,
Et lieu fumé

Salade fraîcheur aux crevettes

Emietté de tourteau à la mangue et sa
crème passion

Gravelax de saumon aux algues
Et noisette

Plats

Filet de bar, sauce vierge

Tournedos de lotte rôti,
Crème à la moutarde aux algues, gratin
dauphinois et fondue de poireau.

Pavé de rumsteack,
embeurrée de pomme de terre,
sauce poivre

Magret de canard,
Epices douces et légumes de saison

(selon approvisionnement)

Desserts

Fraise acidulée,
crème infusée à la vanille bourbon

Cheese cake passion,
Mangue au citron vert

Douceur de fruit du verger
(entremet SG)

Entremet chocolat framboise

Menu 80.00 € TTC / pers

Choix unique pour l'ensemble des participants.

Choix à nous communiquer 8 jours avant la manifestation, sinon nous vous proposons de laisser libre cours aux choix du chef en fonction des saisons et des produits disponibles

Entrées Froides

Foie gras mi-cuit, pickles de légumes
(selon approvisionnement)

Gravelax de saumon aux algues et noisette

Ceviche de dorade et fenouil croquant
Salade Terre et Mer
(crevettes, andouille, jambon)

Entrées Chaudes

Fricassée d'encornets aux senteurs du Sud

Escalope de foie gras poêlé, chutney de figue et pain d'épice
(selon approvisionnement)

Filet de rouget juste cuit, mesclun et légumes croquants
Sauce vierge

Plats

Filet de bar à la plancha, légumes en barigoule

Dos de cabillaud, sauce pesto

Filet de boeuf, embeurrée de pomme de terre, senteur de truffe

Magret de canard, épices douces et légumes de saison

Desserts

Fraise acidulée,
crème infusée à la vanille bourbon

Cheese cake passion,
Mangue au citron vert

Douceur de fruit du verger
(entremet SG)

Entremet chocolat framboise

BUFFET GROUPES ET BANQUETS

47.00 € TTC / pers

Choix unique pour l'ensemble des participants (minimum de 30 personnes)

Entrées et Hors d'œuvres

Assortiment de Verrine

Mousse d'avocat, et tomate séchée, Crème de chèvre et noix de pécan
Gaspachos de tomate et pignon de pain, Mousse de thon et herbes fraîches

Assortiment de Poissons Fumés

Assortiment de Fruits de Mer

Assortiment de Charcuteries

Assortiment de Crudités

Terrine de Poisson

Assortiment de Salade Composées

Salade de Penne thon, olive et bacon grillé
Salade de pomme de terre au curry et poulet
Taboulé de boulgour
Salade Caesar

Plat Chaud (servi au buffet)

Pavé de Merlu, poêlée de légumes et pomme de terre

Fromages et Desserts

Assortiment de Fromages

Gondoles d'ananas Corbeilles de fruits de saison

Verrine aux fruits frais de saison (SG)

Mousse au chocolat noir

Entremets exotique cheesecake Opéra

Entremets du jour de saison, Choux craquant aux fruits

Tartelette aux fruits frais de saison et sa chantilly

Tarte caraïbes, noix de coco et mangue (sans lactose) Assortiments mini kouign-amann

Financier pistache, Gâteau breton

