



MIRAMAR LA CIGALE

HÔTEL THALASSO & SPA

Menus « Événement »

Novembre 2018 - Mars 2019



ARZON | PORT DU CROUESTY
02 97 53 49 20 - miramar-lacigale.com



Pauses et Menus séminaires

Nous proposons 3 types de pauses au tarif de **10€ TTC / pers.**
Les pauses peuvent être prises « à la carte » ou sont incluses dans nos packages séminaires.



Pause Bretonne

Café, Thé
Jus de fruits
Far Breton
Yaourt Breton
Smoothies

Pause sucrée

Café, Thé
Jus de fruits
Pâtisseries
Yaourt
Smoothies

Pause salée

Café, Thé
Jus de fruits
Amuse-bouche salé
Panier de légumes crus

MENUS

🔪 40€ TTC / pers

(inclus dans nos forfaits séminaires)

Entrées

Taboulé de choux fleurs et crevettes,
vinaigrette d'herbes
Salade d'hivers, agrumes et avocats
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes
Tartare de saumon et pommes vertes

Plats

Pavé de merlu fondant, déclinaison autour de
la carotte, sauce vin rouge
Filet de lieu Snake, risotto de pommes de terre
et butternuts
Suprême de pintade rôti, mille-feuille de
pomme de terre, jus réduit au vinaigre de xérès
Médaille de veau à l'estragon
garniture forestière

Desserts

Choux craquant au grué de cacao chantill poire
Fraîcheur ananas aux baies roses et citron vert
Baba aux fruits exotiques
Agrum's crème cheese cake (SG)

🔪 60€ TTC / pers

(non inclus dans nos forfaits séminaires)

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Plateau / personne

(½ tourteau / pers, 5 langoustines, 6 huîtres,
6 crevettes roses, 100g bulots, 50g moules,
60g palourdes, 60g coques, 60g bigorneaux,
mayonnaise, beurre salé, vinaigrette échalote)

Desserts

Choux craquant au grué de cacao chantill poire
Fraîcheur ananas aux baies roses et citron vert
Baba aux fruits exotiques
Agrum's crème cheese cake (SG)

Choix unique pour l'ensemble des convives
(voir nos conditions de ventes jointes)
Menus non contractuels



Forfaits Boissons Formules Apéritives

LES FORFAITS BOISSONS

Forfait 1

Vin Blanc et Rouge :
Bergerac / Cht Marie de
Plaisance

Eau plate et gazeuse

Café, Thé

Sur la base d'un verre de vin
(11cl) /pers :

🍷 **8€ TTC / pers**

Sur la base de deux verres de
vin (22cl) /pers :

🍷 **12€ TTC / pers****

Forfait 2

Vin Blanc et Rouge:
Côtes-du-Rhône / Domaine
Fond Croze

Eau plate et gazeuse

Café, Thé

Sur la base d'un verre de vin
(11cl) /pers :

🍷 **12€ TTC / pers**

Sur la base de deux verres de
vin (22cl) /pers :

🍷 **14€ TTC / pers****

Forfait 3

Vin Blanc et Rouge:
Corbières / Cht de
Caraguilhes

Eau plate et gazeuse

Café, Thé

Sur la base d'un verre de vin
(11cl) /pers :

🍷 **14€ TTC / pers**

Sur la base de deux verres de
vin (22cl) /pers :

🍷 **16€ TTC / pers**

** Ce forfait est inclus dans nos packages séminaires

LES FORMULES APÉRITIVES

Apéritif Kir

1 Kir Vin Blanc / pers

+

5 amuses-bouche / pers
Guacamole et crevette
Mousse de betterave et
roquette
Tapenade de poivrons,
saucisson
Tapenade d'artichaut et
andouille
Jambon cru, crème de
ciboulette

🍷 **12€ TTC / pers**

Apéritif Champagne

1 Coupe de Champagne / pers

+

5 amuses-bouche / pers
Ceviche de dorade et
pomme verte
Gaspacho de tomate et basilic,
Foie gras et confit d'oignon
Saumon fumé, crème de
citron à l'aneth
Blinis de tarama, Avruga,
oeufs de poisson

🍷 **15€ TTC / pers**

Apéritif Cocktail

1 Cocktail au choix / pers
(à communiquer avant l'arrivée et pour
l'ensemble des convives)

Galiotte ou Optimist ou
Pen Duick

(composition dans la carte du bar plus bas)

+

5 amuses-bouche / pers
Ceviche de dorade et pomme
verte
Gaspacho de tomate et basilic,
Foie gras et confit d'oignon
Saumon fumé, crème de
citron à l'aneth
Blinis de tarama, Avruga,
oeufs de poisson

🍷 **20€ TTC / pers**

BOISSONS COCKTAILS / OPEN-BAR

Toutes nos formules Open-Bar sont proposées sur une durée de service de 2h00

Open Apéritif

Vin Blanc et Rouge,
Proseco,
Eau plate et gazeuse,
jus de fruits, sodas,
sélection de bières

 **30€ TTC / pers**

20 € / pers pour 1h supplémentaire
40 € / pers pour 1h supplémentaire
après 15h ou après 23h

Open-Bar

Vin Blanc et Rouge,
Proseco,
Eau plate et gazeuse,
jus de fruits, sodas,
sélection de bières,
whisky, vermouth

 **40€ TTC / pers**

30 € / pers pour 1h supplémentaire
50 € / pers pour 1h supplémentaire
après 15h ou après 23h

Open-Bar Champagne

Champagne,
Vin Blanc et Rouge,
Eau plate et gazeuse,
jus de fruits, sodas,
sélection de bières,
whisky, vermouth

 **50€ TTC / pers**

40 € / pers pour 1h supplémentaire
60 € / pers pour 1h supplémentaire
après 15h ou après 23h

LES BOISSONS À LA CARTE

Champagne

Duval Leroy Brut 1er Cru Fleurs de Champagne
Laurent Perrier Brut
Duval Leroy Rosé Prestige 1er Cru

75€ TTC / Bt
95€ TTC / Bt
95€ TTC / Bt

Sélection de Cocktails avec alcool

Mojito (maximum 25 personnes)
Optimist (Rhum, Amaretto, Jus de mangue, Jus de Fruits de la Passion)
Pen Duick (Vodka melon, Crème de pêche, Crème de mûre, Jus de cranberries, Jus d'ananas)
Galiotte (Gin, Liqueur St Germain, Sucre de canne, citron, eau gazeuse)

16€ TTC / cocktail
16€ TTC / cocktail
16€ TTC / cocktail
16€ TTC / cocktail

Sélection de Cocktails sans alcool

Calypso (Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Sirop de grenadine)
Kayak (Jus de cranberries, Jus de pamplemousse, Sirop de bubble gum)
Galion (Jus de pomme, Purée de framboise, limonade)

13€ TTC / cocktail
13€ TTC / cocktail
13€ TTC / cocktail

Sélection de Jus de fruits

Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Jus de pomme

5€ TTC / verre

Sélection de Sodas

Breizh cola, Breizh cola zéro, Breizh agrumes, Breizh tea, Schweppes tonic

6€ TTC / Bt

Sélection de Bières

Heineken, Blanche Hermine, Mongozo (sans gluten)

6€ TTC / Bt

Whisky : JOHNNIE WALKER BLACK, JACK DANIEL'S

12€ TTC / 4 cl

Vodka : ABSOLUT

Gin : BOMBAY SAPHIR

Rhum : BACARDI

GET 27 / GET 31

240€ TTC / Bt

Supplément Soda ou Jus de Fruits

2 € TTC / Verre ou 10 € TTC / Bt

CANAPÉS COCKTAILS

Canapés à sélectionner parmi le choix ci-dessous.
Les boissons pour les cocktails sont à choisir dans les forfaits boissons, ou formule apéritives ou boissons cocktails.
Nous pouvons aussi vous soumettre un devis personnalisé en fonction de vos desideratas en matière de boissons.

Canapé 1

Cocktail 5 pièces/pers :

2 verrines, 2 canapés,
1 dessert

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 7.50€ TTC / pers

Canapé 2

Cocktail 9 pièces/pers :

3 verrines, 3 canapés,
3 desserts

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 13.50€ TTC / pers

Canapé 3

Cocktail 12 pièces/pers :

3 verrines, 3 canapés,
2 brochettes, 4 desserts

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 18€ TTC / pers

Canapé 4

Cocktail 16 pièces/pers :

4 verrines, 3 canapés,
3 brochettes, 6 desserts

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 24€ TTC / pers

Canapé Cocktail Dinatoire

Cocktail 18 pièces/pers :

3 verrines, 4 canapés,
3 brochettes, 2 pièces chaudes
1 Show Cooking, 5 desserts

À choisir dans la sélection ci-dessous

🔪 40€ TTC / pers



SÉLECTION DE CANAPÉS

Verrines

Ceviche de dorade, note acidulé de pomme verte, Ceviche de saumon au fenouil, Guacamole d'avocats aux crevettes, Taboulé de quinoa, Mousse de carotte, chantilly au cumin, Gaspacho de tomate au basilic, pignons de pin, Crème de chou-fleur, note fumée de haddock, Mousse de betterave à la noisette, Rillettes de saumon et concombre croquant, Mousse de thon aux herbes fraîches, Mousse de céleri à andouille, Assortiments de légumes crus (sauce aigrelette, cocktail...)

Sucrés

Chou chocolat mandarine
Ananas infusé aux baies roses (SG)
Entremets chocolat, brownie noix de pécan
Financier sarasin (SG)
Macaron caramel chocolat (SG)
Tartelette citron meringuée
Poire pochée à la fève tonka
Baba aux agrumes
Crème fondante au chocolat
Forêt noire (SG)

Brochettes

Tomate-mozzarella
Bleu et poire
Crevettes cuites, concombre
Melon et jambon de pays (selon saison)
Pastèque et melon
Magret et raisin
Oeuf de caille, poisson fumé
Poulet mariné, tomate confite
Tome de Rhuy, jambon cru, figue séchée

Canapés

Foie gras sur son confit d'oignon,
Tapenade de poivron, saucisson
Tapenade d'artichaut et andouille
Copeau de jambon cru et crème de ciboulette
Saumon fumé, crème de citron à l'aneth
Pétale d'endive, mousse bleu et noix
Blinis de la mer, Avruga, oeufs de poisson....
Mini club sandwich
Pâté aux algues bretonnes

Show Cooking

Huitre (3/pers) + sauces
Brochettes de gambas snackées
Saint-Jacques snackées (selon saison)

Pièces Chaudes

Yakitori de volaille
Accras de poisson
Goujonnette de poisson
Chips de légumes
Boulettes de viande



LES MENUS BANQUETS

Choix unique pour l'ensemble des convives (voir nos conditions de vente jointes)

Menu Banquet 1

🔪 60€ TTC / pers

Entrées

Gaspacho de betterave acidulé, aile de raie et avocats
Tartare de dorade, condiments aux algues
Veloute de potiron, pépites de foie gras, éclats de châtaignes
Terrine de queue de boeuf et foie gras émulsion au persil.

Plats

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, réduction de carotte à la coriandre
Tournedos de lottes aux algues, bouillon safrané
Pièce de veau base température, jus à la marjolaine, polenta crémeuse
Magret de canard, carottes et navet boule d'or glacé à l'orange.

Desserts

Tartelette choc orange
Fantaisie caramel mangue et kalamansi
Passionnément coco (SG)
Financier blé noir pomme bergamote.



LES MENUS BANQUETS

Choix unique pour l'ensemble des convives (voir nos conditions de vente jointes)

Menu Banquet 2

✂ 80€ TTC / pers

(minimum de 30 personnes)

Entrées froides

Raviole ouverte de chair de crabe au piment du Léon

Terrine de foie gras à la poire

Tartare de dorade, condiments aux algues Gravlax de saumon à la betterave, pickles de betteraves, crèmes aigrelette.

Entrées chaudes

Velouté de potiron, pépites de foie gras et éclats de châtaignes

Bouillon crémeux d'artichauts et cèpes, émulsion de noisette

Escalope de foie gras poêlé, chutney de mangues

Brandade de morue et poireaux, velouté léger de pomme de terre.

Plats

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, réduction carottes à la coriandre

Tournedos de lottes aux algues, bouillon safrané

Pavé de boeuf, confit d'échalotes, jus de brassage persillé

Magret de canard aux fruits et légumes rôtis.

Desserts

Tartelette choc orange

Fantaisie caramel mangue et kalamansi

Passionnement coco (SG)

Financier blé noir pomme bergamote.



LES MENUS BANQUETS

Choix unique pour l'ensemble des convives (voir nos conditions de vente jointes)

Menu Banquet 3

🔪 100€ TTC / pers

(minimum de 30 personnes)

Entrées froides

Raviole ouverte de chair de crabe au piment du Léon
Terrine de foie gras à la poire
Tartare de dorade, condiments aux algues
Gravlax de saumon à la betterave, pickles de betteraves, crèmes aigrelette.

Entrées chaudes

Velouté de potiron, pépites de foie gras et éclats de châtaignes
Bouillon crémeux d'artichauts et cèpes, émulsion de noisette
Escalope de foie gras poêlé, chutney de mangues
Brandade de morue et poireaux, velouté léger de pomme de terre.

Poissons

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, réduction carotte à la coriandre
Tournedos de lottes aux algues, bouillon safrané
Noix de st jacques snakées, fondue d'endives caramélisées, crème de cresson
Pot au feu de bar aux algues et légumes racines.

Viandes

Pavé de boeuf, confit d'échalotes, jus de brassage persillé
Magret de canard aux fruits et légumes rôtis
Ballotines de volaille et champignons, sauce vin jaune
Pièce de veau base température, jus au parfum de truffe.

Desserts

Cheesecake des sous bois
Fantaisie caramel mangue et kalamansi
Passionnément coco (SG)
Ecrin de framboise au champagne et noix de coco.



APRÈS DÎNER

Pour prolonger votre soirée

After Diner 1

Un Buffet de rafraîchissements, prolonge idéalement un dîner animé !
Bière, jus de fruits, sodas, Plancoët plate et gazeuse, Schweppes tonic

◆ **12€ TTC / pers**
à discrétion pendant 2H00

Ou

After Diner 2

Open bar, servi après votre dîner
Gin, Vodka, Whisky, Champagne Duval Leroy (cf. Les boissons à la carte), jus de fruits, sodas, bière,
Plancoët plate et gazeuse

◆ **40€ TTC / pers**
pendant 2H00





MIRAMAR LA CIGALE
HÔTEL THALASSO & SPA

Golfe du Morbihan

+33 (0)2 97 53 49 20 - miramar-lacigale.com

f t @ v in