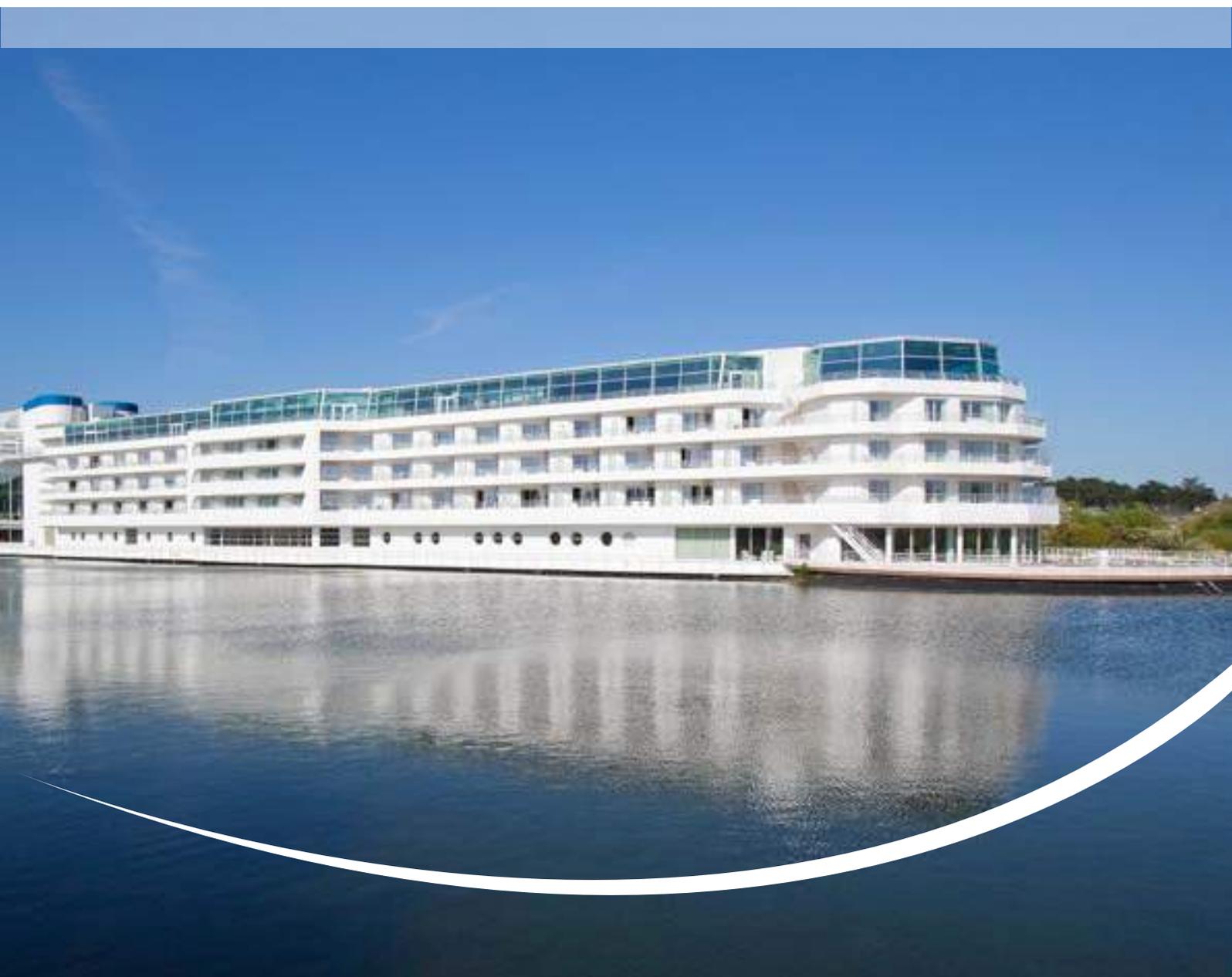




MIRAMAR LA CIGALE

HÔTEL THALASSO & SPA

**Menus « Événement »**



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





**Novembre 2019 - Mars 2020**  
pages 3

**Avril 2019 - Octobre 2019**  
pages 13

**Menus « Événement »**  
Novembre 2019 - Mars 2020

# 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, Scheweppes 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 Rhuys, 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



**Menus « Événement »**  
Avril 2019 - Octobre 2019

# 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

Salade d'artichaut au jambon de pays  
Salade Miramar La Cigale  
Ceviche de dorade et fenouil croquant  
Salade de raie, gaspacho de betterave

#### Plats

Merlu de petite pêche,  
bouquetière de légumes, sauce citronnée  
Lieu jaune poêlé et son beurre nantais  
Suprême de volaille rôti sauce à l'estragon  
et sa poêlée de légumes.  
Quasi de veau fondant,  
printanière de légumes, jus au thym

#### Desserts

Finger à la fleur d'oranger et fraise  
Fantaisie acidulée chocolat lacté, coeur caramel  
(SG)  
Surprise de nos beaux jours (selon saison)  
Choux craquant aux fruits rouges

### 🔪 60€ TTC / pers

(non inclus dans nos forfaits séminaires)

#### PLATEAU DE FRUITS DE MER

##### Plateau / personne

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

#### Desserts

Finger à la fleur d'oranger et fraise  
Fantaisie acidulée chocolat lacté, coeur caramel  
(SG)  
Surprise de nos beaux jours (selon saison)  
Choux craquant aux fruits rouges

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, Scheweppes 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 à la mangue, Thon mariné façon asiatique et sésame, 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 roquette, Rillettes de saumon et concombre croquant, Mousse de thon aux herbes fraîches, Mousse de céleri à andouille, Assortiments de légumes crus (sauce aigrelette, cocktail...)

### 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 Rhuys, jambon cru, figue séchée

### Show Cooking

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

### Sucrés

Chou pistache-fraise  
Panna cotta mangue-citron vert  
Verrine de fruits du moment  
parfumée à la menthe  
(ex.: pêche, melon...)  
Macaron pistache framboise  
Choux craquant chocolaté  
Verrine fraise-kiwi-banane  
Baba des îles ananas,  
fruit de la passion  
Entremets chocolat,  
brownie noix de pécan  
Financier aux pépites de chocolat  
Tartelette amandine aux fruits rouges

### 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

### 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

Velouté glacé de petit-pois et lieu fumé.  
Salade fraîcheur aux crevettes.  
Vitello Tonnato.  
Gravlax de saumon aux algues et noisette.

#### Plats

Dos de cabillaud poêlé, sauce pesto.  
Tournedos de lotte rôti, crème à la moutarde aux algues.  
Pavé de rumsteck, embeurrée de pommes de terre, sauce poivre.  
Magret de canard aux épices douces et légumes de saison.

#### Desserts

Cheesecake passion, mangue au citron vert (SG).  
Noix coco et noisette en harmonie.  
Gianduja mûre cassis, crumble cacao.



## 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

Velouté glacé de petit-pois et lieu fumé.  
Salade fraîcheur aux crevettes.  
Vitello Tonnato.  
Gravlax de saumon aux algues et noisette.

#### Entrées chaudes

Cassolette d'escargots et petits légumes, sauce persillée.  
Fricassée d'encornets aux senteurs de sud.  
Escalope de foie gras poêlé, chutney de figue et pain d'épice.  
Filet de rouget juste cuit, mesclun et légumes croquants, sauce vierge.

#### Plats

Dos de cabillaud poêlé, sauce pesto.  
Tournedos de lotte rôti, crème à la moutarde aux algues.  
Pavé de rumsteck, embeurrée de pommes de terre, sauce poivre.  
Magret de canard aux épices douces et légumes de saison.

#### Desserts

Fraise acidulée, crème infusée à la vanille bourbon.  
Cheesecake passion, mangue au citron vert (SG).  
Noix de coco et noisette en harmonie.  
Gianduja mûre cassis, crumble cacao.



## 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

Foie gras mi-cuit, pickles de légumes.  
Gravlax de saumon aux algues et noisette.  
Ceviche de dorade et fenouil croquant.  
Salade terre mer (crevettes/pétoncles, andouille/jambon...).

#### Entrées chaudes

Cassolette d'escargots et petits légumes, sauce persillée.  
Fricassée d'encornets aux senteurs de sud.  
Escalope de foie gras poêlé, chutney de figue.  
Filet de rouget juste cuit, sauce vierge.

#### Poissons

Filet de bar Snake, légumes en barigoule.  
Dos de cabillaud poêlé sauce pesto.  
Tournedos de lotte rôti, crème à la moutarde aux algues.  
Saumon à la plancha, sauce au kari-goss.

#### Viandes

Pavé de rumsteck embeurrée de pommes de terre au parmesan, sauce jus de truffe.  
Magret de canard aux épices douces, légumes de saison.  
Suprême de volaille d'argot rôti sauce au cidre.  
Quasi de veau fondant jus au thym et légumes fondants.

#### Desserts

Fraise acidulée, crème infusée à la vanille bourbon.  
Gianduja mûre cassis, crumble cacao Douceur acidulé framboise (SG).  
Chocolat au coeur praliné et fruits de la passion.



## 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 i n