

AU RESTAURANT LE GRAND HOTEL  
A PONT-REAN  
DINER AUX CHANDELLES DE LA ST SYLVESTRE



31 décembre 2017

A partir de 20 h

**Avec musique d'ambiance**

- 41 € / PERS Vins en supplément (Entrée N°1 et Plat N°3)  
47 € / PERS Vins en supplément (Entrée N°2 et Plat N°3)  
57 € / PERS Vins en supplément (Entrées N°1 et 2 et Plat N°3)  
(Forfait chambre et pt déjeuner 33 € par pers en chambre double)

**Entrée n°1**

Foie gras maison, confiture d'oignon à l'orange et ciboulette  
Pain de notre artisan

**Entrée n°2**

St jacques et pétoncles au créme de poireaux servis dans sa marmite briochée

\*\*\*

**Cocktail Antillais**

Sorbet ananas et cocktail rhum passion rhum

\*\*\*

**Plat n°3**

Filet de bœuf au créme de cognac

Cèpe entier braisé

Pommes de terre au jus

Délice de potimarron aux châtaignes

\*\*

Duo de St nectaire et brie

Sur son lit de mâche



\*\*\*

Royal chocolat à la crème brûlée

Crème anglaise et coulis de fruits rouges

Un plat peut être remplacé à votre demande à la commande

**OPTION 8€90 : Cocktail maison et ses mises en bouche**

Saumon préparé par nos soins sur pain bio de notre ami boulanger

Verrine fraîcheur provençale, végétarienne

Cuillère de la mer sauce cocktail à la crème ciboulette

**(Si possible à préciser à la réservation)**

ARRHES 20 € PAR PERS A LA RESERVATION (encaissés après la soirée)

02/99/42/21/72

OUVERT LE JOUR DE NOEL ET JOUR DE L' AN avec 4 MENUS AU CHOIX

[grandhotel.pont-rean@wanadoo.fr](mailto:grandhotel.pont-rean@wanadoo.fr) [www.le-grand-hotel-bretagne.com](http://www.le-grand-hotel-bretagne.com)

**31 DECEMBRE 2017**

REVEILLON DANSANT DE LA ST SYLVESTRE

**Animation professionnelle, Ambiance Assurée !**

De 20 h à 4h30 du matin

Avec cotillons, soupe à l' oignon et repas tout compris

**Pensez à réserver !!!!!**

**MENU 96 € /PERS. TOUT COMPRIS -**

ou **MENU 80 € /pers sans la marmite briochée**

**FORFAIT chambre et pt déjeuner 33 € par personne (chambre 2 personnes)**

**Cocktail maison et sa mise en bouche**

Saumon préparé par nos soins sur pain bio de notre ami boulanger

Verrine fraîcheur provençale, végétarienne

Cuillère de la mer sauce cocktail à la crème ciboulette



**Foie gras maison, confiture d'oignon à l'orange et ciboulette**

**Pain de notre artisan**

\*\*\*

**St jacques et pétoncles au crémé de poireaux servis dans sa marmite briochée**

\*\*\*

**Cocktail Antillais**

Sorbet ananas et cocktail rhum passion rhum

\*\*\*

**Filet de bœuf au crémé de cognac**

Cèpe entier braisé

Pommes de terre au jus

Délice de potimarron aux châtaignes

\*\*\*

**Duo de St nectaire et brie**

Sur son lit de mâche

\*\*\*

**Royal chocolat à la crème brûlée**

**Crème anglaise et coulis de fruits rouges**

\*\*\*

**Café, truffe maison au Cointreau**

Un plat peut être remplacé à votre demande à la commande

**VINS COMPRIS:** Bourgogne aligoté (entrée)

Beaumes de Venise « Domaine de la brune » (viande et fromage) et 1 coupe de champagne (dessert)

ARRHES demandés : 50 € A LA RESERVATION PAR PERS (encaissés après la soirée) TEL : 02/99/42/21/72  
[grandhotel.pont-rean@wanadoo.fr](mailto:grandhotel.pont-rean@wanadoo.fr) [www.le-grand-hotel-bretagne.com](http://www.le-grand-hotel-bretagne.com)

**!!! OUVERT LE JOUR DE NOEL ET JOUR DE L' AN avec 4 MENUS AU CHOIX**

# Menus jour de Noël Et jour de l'an

## Menu adolescents 18€

Boissons non comprise

Bouquet de crevettes mayonnaise

Ou terrine de campagnard

\*\*\*

Steack hâché frais maison sauce crémée

Pommes de terre au jus

\*\*\*

Ile flottante Ou Coupe framboisine

(glace vanille , coulis de framboise  
et crème fouettée )

## Menu enfant 9 € 70

Avec une boisson

Boisson : Coca ou jus d'orange

Ou diabolo ou Sirop à l'eau



Steak haché frais, frites

Ou

Tagliatelles aux pétoncles

Servis en petit bateau



Boite de smarties offerte

1 boule Glace smarties ou vanille ou chocolat

Avec crème fouettée, gaufrette

Ou Compote de pomme, ou yaourt nature



N'hésitez pas à demander les crayons

De couleurs et feuilles à dessins

Pour vous aider à patienter !

Tout changement sur les menus entraine

Un supplément -

Certains plats peuvent venir à manquer

**Suppl. FROMAGE : 3€50.**

Trio de fromages, salade verte

2017

# MENU



# TERRE ET MER

## 26 €

Salade de magret de canard mariné au vinaigre  
Balsamique et Foie gras maison sur son pain bio

Gratinée de pétoncles sur son lit de poireaux

Assiette marine :  
6 crevettes, 3 huîtres n°3,  
Saumon mariné par nos soins

Poêlée d'escargots aux pleurotes  
Sauce au bourgogne Aligoté

---

Daurade Royale sauce choron (entière)

Pavé de sandre sauce au beurre blanc

Poêlée de St Jacques provençale + 5 €

Civet de sanglier à l'ancienne, tagliatelles

Filet de bœuf sauce au créme de cognac

**OPTION : poêlée de cèpes 200 g + 9.80 €**

---

Gratin aux fruits rouges maison (15 mn)

Panna cotta maison mangue au lait de coco

Ile flottante aux amandes caramélisés maison

Tarte tatin, crème fraiche

Pêche melba façon Escoffier  
au coulis de framboise

Coupe Colonel : sorbet citron et vodka

# MENU de fête



**32€**

St jacques et pétoncles au crémé de poireaux servis dans sa marmite briochée

OU

Foie gras maison  
Tourte aux Alouettes grillées (pain bio)  
Confiture d'oignon à l'orange et ciboulette

\*\*\*

Cocktail Antillais  
Sorbet ananas et cocktail rhum passion

\*\*\*

Filet de bœuf sauce aux saveurs des bois  
Cèpes, pleurotes et champignons de paris frais  
Pommes de terre au jus  
Délice de potimarron aux châtaignes

OU

Tronçon de Turbot rôti au beurre blanc  
Délice de potimarron aux châtaignes  
Grenaille au sel de Guérande

\*\*\*

## Dessert

VOIR CARTE DES DESSERTS



**OPTION trio de FROMAGE : +3.50 €**

Trio de fromages : St Nectaire, brie, cantal, salade verte



# MENU GOURMAND

## 35€



Foie gras maison  
Tourte aux Alouettes grillées (pain bio)

---

Poêlée de St Jacques provençale

---

Sandre sauce au beurre blanc

OU

Filet de bœuf grillé sauce aux saveurs des bois  
Cèpes, pleurotes et champignons de paris frais

Sole meunière + 5 €

**OPTION : poêlée de cèpes 200 g + 9.80 €**

---

Gratin aux fruits rouges maison (15 mn)

Panna cotta maison mangue au lait de coco

Ile flottante aux amandes caramélisés maison

Tarte tatin, crème fraiche

Pêche melba façon Escoffier  
au coulis de framboise

Coupe Colonel : sorbet citron et vodka