

F Finet Artisan
Cuisinier Traiteur
à votre service depuis 18 ans

Restaurant les Filets Bleus
Sur la mer au Port de Locquemeau
les pieds dans l'eau

Salle de restaurant de 150 m²
pour Diner en Amoureux
un Repas d'affaires
une Seance de travail

spécialiste de vos
réceptions, cocktails, mariages,
anniversaires, séminaires, communions..
au Restaurant ou dans le site de votre choix.

Ne prenez pas le risque d'être déçus

Faites confiance à un Professionnel

F Finet Cuisinier Traiteur

tel 02.96.35.22.26 p 06.07.05.53.07

www.lesfiletsbleus.fr
Lesfiletsbleus@wanadoo.fr

RM 22 2 -Siret 351 115 381 00029 - Naf 554 B

F Finet
Restaurant
les filets bleus
port de locquemeau
22300 tredrez locquémeau

Mm.....
.....
.....

locquémeau le



Madame , Monsieur,

Veillez trouver ci-joint nos propositions pour l'organisation de
votre Cocktail : le.....àHeures
à.....pour personnes

* Nos tarifs avec prestation inclus sont hors taxe :
Vaisselle, Nappage Service: 2 hrs
(dépassement: 10€ ht la 1/2 hrs par serveur)

Nous tenons à vous préciser que nous restons à votre
disposition, pour d'autres suggestions et renseignements
complémentaires.

Souhaitant vous donner satisfaction et mériter votre confiance,
en apportant tout le soin nécessaire à l'organisation de votre
réception.

Mon équipe et moi-même vous prient d'agréer , Madame,
Monsieur, l'expression de nos sentiments cordiaux ..

F Finet

Goûter / café d'accueil

Café - Thé

~

Jus de fruits

~

Viennoiseries

~

Spécialités Bretonnes

~

Cout par personne 4.90 € ht

(sup 2 € le dimanche et férié)

COCKTAIL à Emporter TTC (5.5%)

FABRICATION MAISON

Canapé la pièce :1.30 € ttc

Réduction sucrée la Pièce :1.20 € ttc

Mini brochette sur ananas : 0.70 € ttc

Assortiment de feuilletés les 100 g : 3.30 € ttc

Pain surprise panaché 50 toasts : 24.00 € ttc

Plateaux Huitres du Pays :1.10€ ttc

Cocktail B

Pains Surprise

Saumon fumé –Bacon

Fourme d' Embert -Parfait de foie gras

Beurre de chou rouge- Crème d 'anchois

Ananas Hérisson

Jambon/ fromage- Chorizo/olive

Saumon et magret fumés "maison"

Harent citron/jambon de Savoie

Francfort/oignons confits

Réductions de Pâtisserie

Tarte aux fruits de saison - Savarin au Rhum

Eclair au chocolat - Bavaroise Framboisine

Salambo au Calvados - Truffé chocolat noir

Assortiment de 8 pièces par personne

Coût Par Personne: 6.50€ HT

Cocktail Déjeunatoire G
(32 pièces par personne)

Mini Quiches

Pizza - Tapenade Jambon
Crabe - Saumon - Poireau

Allumettes en Feuilletage

Algues - Cumin
Thym - Paprika - Fenouil

Bouchées garnies :

St Jacques - Canard
Ris de Veau - Escargot

Roulés de Feuilletage

Merguez - Anchois
Fromage - Olives - Jambon

Canapés

Oeufs de lump - Tomate/oeuf/salade
Saumon fumé "maison"- suprême de foie gras
Duxelle de champignons-Roquefort/noix

Pains Surprise

Saumon Fumé -Jambon de Parme
Bleu d' Auvergne Rillettes d'Oie
Beurre de Choux Rouge- Crème d 'Anchois

Cocktail D

Canapés

Oeufs de lump rouges et noirs
Saumon fumé "maison"
Tomate/oeuf/salade -Crème d'anchois
Roquefort/noix - Chou rouge

Pains Surprise

Saumon fumé -Jambon de Parme
Roquefort/noix-Parfait de foie gras
Beurre de chou rouge- Crème d 'anchois

Ananas Hérisson

Jambon/ fromage Chorizo/olive
Saumon et magret fumés "maison"
Salami Danois-jambon de Savoie
Francfort/oignons confits-Rôti Cornichons

Réductions Sucrées

Salambo - Eclairs au chocolat
Tartelettes aux fruits- Baba au Rhum
Ganache- Framboisine-Opéra

Assortiment de 8 pièces par personne

Coût Par Personne: 7.00 € HT

Cocktail A

Pains Surprise

Saumon fumé -Jambon de Parme
Roquefort/noix-Parfait de foie gras
Beurre de chou rouge- Crème d 'anchois

Feuilletés chauds

Mini quiches - Allumettes en feuilletage
Bouchées garnies - Roulés de feuilletage

Ananas Hérisson

Jambon/ fromage - Chorizo/olive
Saumon et magret fumés "maison"
Salami Danois-jambon de Savoie
Francfort/oignons confits

Assortiment

8 pièces par personne

Coût Par Personne:. 6.00 € HT

Forfait Boissons (hors taxe) par personne à Discretion

Jus de fruits 0.80 € HT

Orange - Ananas - Pomelos - Raisin
Pomme - Goyave - Tomate - Poire

Cocktail 2.00 € HT

Breton Punch.. SangriaEau de Mer

Cocktail de jus de fruit 1.70 € HT

Kir Muscadet 1.90 € HT

Blanc de Blanc 3.50 € HT

Facturation a la bouteille :

Cremant ou Saumur 17.00 € HT

Champagne 29.00 € HT

Whisky 26.00 € HT

**Si vous fournissez la boisson ,
droit de bouchon : 5.00€ HT
(pour les verres, la glace, le service.)**

Cocktail C

Canapés

Oeufs de lump
Saumon Mariné "maison"
Tomate/oeuf/salade -Crème d'anchois
Roquefort/noix -Radis– Tapenade

Pains Surprise

Saumon fumé -Jambon de Parme
Roquefort/noix-Parfait de foie gras
Beurre de chou rouge- Crème d 'anchois

Feuilletés chauds

Mini quiches - Allumettes en feuilletage
Bouchées garnies - Roulés de feuilletage

Ananas Hérisson

Jambon/ fromage- Chorizo/olive
Saumon et magret fumés "maison"
Salami Danois-jambon de Savoie
Francfort/oignons confits-Rôti Cornichons

Assortiment de 8/9 pièces par personne

Coût Par Personne: 7.00 € HT

Suite: G Cocktail Déjeunatoire

Ananas Hérisson

Jambon/ Fromage-Chorizo/Olive
Saumon et Magret Fumé "Maison"
Salami Danois-Jambon de Savoie
Francfort/Oignons confits

à Consommer sur Toast

Rôti de Boeuf au Thym
Fondant de porc à l'ail

Assortiment de Fromages

Réductions Sucrées

Salambo - Eclairs au chocolat
Tartelettes aux fruits- Baba au Rhum
Ganache- Framboisine-Fruits Déguisés

Boissons comprises :

Eau - Bordeaux - Café

Assortiment de 32 pièces par personne

coût par personne 25.00 € HT

Cocktail E

Canapés

Oeufs de lump - Saumon fumé "maison"
Tomate/oeuf/salade - Crème d'anchois
Radis/citron - Cabillaud fumé - Roquefort/noix

Pains Surprise

Saumon fumé -Jambon de Parme
Roquefort/noix-Parfait de foie gras
Rillettes de Canard - Crème d 'anchois

Feuilletés chauds

Mini quiches - Allumettes en feuilletage
Bouchées garnies - Roulés de feuilletage

Ananas Hérisson

Jambon/ fromage-Salami Danois-
Saumon et magret fumés "maison"
Francfort/oignons confits - Jambon de Savoie

Réductions Sucrées

Salambo - Eclairs au chocolat
Tartelettes aux fruits- Baba au Rhum
Ganache- Framboisine-Opéra

Assortiment de 8/9 pièces par personne

Coût Par Personne: 7.50€ht

Cocktail F

Canapés

Oeufs de lump - Saumon fumé "maison"
Tomate/ oeuf/ salade - Crème d'anchois
Radis/citron - Cabillaud fumé - Roquefort/noix

Pains Surprise

Saumon fumé -Jambon de Parme
Roquefort/noix-Parfait de foie gras
Beurre de chou rouge- Crème d 'anchois

Feuilletés chauds

Mini quiches - Allumettes en feuilletage
Bouchées garnies - Roulés de feuilletage

Ananas Hérisson

Jambon/ fromage- Salami Danois-
Saumon et magret fumés "Maison"
jambon de Savoie - Francfort/oignons confits

Réductions Sucrées

Salambo - Eclairs au chocolat
Tartelettes aux fruits- Baba au Rhum
Ganache- Framboisine-Opéra

Assortiment de 14 pièces par personne

Coût Par Personne: 12.00 € ht