

Les filets bleus
Port de loquémeau
22300 tredrez
☎ 02 96 35 22 26
filetsbleus@gmail.com
www.lesfiletsbleus.fr



A l'attention de famille

A Loquémeau Le

Mesdames, Messieurs

Veillez trouver ci-joint nos propositions pour l'organisation de votre Repas et/ou cocktail dans le site de votre choix (la location reste à votre charge !).

Option : location mise à disposition des Filets Bleus Restaurant pour un montant de 590 €
Location des tables rondes - vaisselles – chaises - Nappes et serviettes en tissu
Personnel de : Aménagement - déménagement - nettoyage des sols et baies vitrées !

Vous pouvez si vous le souhaitez choisir tout autre site pour votre réception

Je reste à votre disposition pour toutes suggestions et/ou modifications

Si nos propositions correspondent à vos souhaits, merci de les imprimer et Les retourner :

Bon pour accord, date, signature, et cheque d'acompte pour valider votre réservation

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

Bon pour accord

le

Signature

Delais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

F FINET CUISINIER TRAITEUR CHEF DE CUISINE
TVA INTRA COM FR 69351115381 SIRET 35111538100029 NAF554 B

Menu N°o

IL EST IMPOSSIBLE ICI, DE PROPOSER
TOUTES NOS POSSIBILITES

AUSSI VOUS POUVEZ TRES BIEN COMPOSER,
A PARTIR DES PLATS QUI VOUS SONT PROPOSES
OU D'AUTRES DE VOTRE CRU

UN MENU A VOTRE GOUT ET SURTOUT
SELON VOTRE BUDGET

NOUS FERONS L IMPOSSIBLE POUR VOUS DONNER,
PLEINE ET ENTIERE SATISFACTION

CERTAIN DE NOS PRODUITS NE SONT TRAITES QUE
PENDANT LEUR SAISON DE RECOLTE ET/OU DE PECHE AUTORISEE.

LE COURS DES PRODUITS VARIE A LA BAISSSE
OU A LA HAUSSE SUIVANT LES PERIODES ...
RESERVEZ LE PLUS TOT POSSIBLE,
POUR NOUS PERMETRE, DE
VOUS GARANTIR LES MEILLEURS TARIFS

JE RESTE A VOTRE DISPOSITION POUR
TOUT RENSEIGNEMENT ET/OU MODIFICATION
SI VOUS SOUHAITEZ UN RENDEZ-VOUS, OU UN COMPLEMENT D INFORMATION
MERCIE DE ME JOINDRE PAR MAIL EN PRECISANT

LE LIEU CHOISI
LES DATES RETENUES
LE NOMBRE D ADULTES
ET VOS DISPONIBILITES

FILETSBLEUS@GMAIL.COM

WWW.LESFILETSBLEUS.FR

REPONSE SOUS 48 HEURES MAXIMUM
SI VOUS NE RECEVEZ AUCUNE NOUVELLE DE NOTRE PART
MERCIE DE NOUS JOINDRE
AU 02 96 35 22 26 OU PAR SMS 07 86 84 11 01

EVITEZ ABSOLUMENT LES HEURES DE SERVICES !
(12/15 heures ; 19/23 heures)
JE NAURAI AUCUN ELEMENT DE REPONSE DISPONIBLE

FRED FINET CUISINIER - TRAITEUR
A VOTRE SERVICES DEPUIS 1989 !

Menu N°1

*Séviche de saint jàcques et saumon d'écosse
Gingembre et zeste de lime*

*Fondant de canard aux fruits du verger
CROUTINES de Pommes de Terre,
Émincé de choux à la coriandre
Compotée de Betteraves confites*

*Feuillantine de Brie rôtis au Thym
et sa Farandole de Salades
 vinaigre balsamique à l'orange*

*Le Gâteau des mariés : présentation , feux d'artifices, music d'accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit, Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montravel vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demie tarif sur tout ! (a fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
droit de bouchon : 1,48 par personne*

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Delaies de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement f finet

F Finet cuisinier Traiteur port de Iokémo 22300 Trédrez

RM 22 2 SIRET 351 115 381 00029 NAF 554 B

Menu N° 2

*Terrine de foie gras Maison
Confiture d oignons Rouges
Julienne de granny*

*Filet de Bœuf au romarin
Croustilles de Pommes de Terre,
Embeurré de choux à la coriandre
Compotée de Betteraves confites*

*Feuillantine de Brie rôtis au Thym
vinàigre balsamique à l'orange
et sa Farandole de Salades*

*Le Gâteau des mariés :
présentation , feux d artifices, music d accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montravel vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demie tarif sur tout ! (a fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
droit de bouchon : 1,48 par personne*

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Delais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

*Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement F Finet
F Finet cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez*

Menu N°3

*Homard breton et st. jacques en salpicon
au caviar de légumes
Sauce Gingembre et zeste de lime*

*Filets mignon en Croute et duxelles de champignons
Compotée de betterave
Embeurré de choux à la coriandre
pommes rôtis*

*Feuillantine de Brie rôtis au Thym
et sa Farandole de Salades
 vinaigre balsamique à l'orange*

Le Gâteau des mariés

*: présentation , feux d artifices, music d accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montravel vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demie tarif sur tout ! (a fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
droit de bouchon : 1,48 par personne*

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Delais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement f' finet

F' Finet cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

Menu N°4

*Homard breton et crevette en tartare
Et son caviar de légumes*

~

*Le Bar sauvage du pays
en croute de tian
et Riz Basmati*

~

*Brie rôtis en feuillantine au Thym
 vinaigre balsamique à l'orange
et sa Farandole de Salades*

*Le Gâteau des mariés :
présentation , feux d artifices, music d accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repàs €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montravel vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demie tarif sur tout ! (a fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
droit de bouchon : 1,48 par personne*

Validité de cette proposition 10 jours

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Delais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

*Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement f finet
F Finet cuisinier Traiteur port de Iokémo 22300 Trédrez*

Menu N°5

Mousseline de Bar et Saint Pierre

Cœur de saint jacques, sorbet tomates

Salade fine au gingembre

~

Farcie de pintade en cocotte aux noix

et romarin de mon jardin

~

Croustilles de Pommes de Terre,

embeurré de choux à la coriandre

Compotée de Betteraves confites

~

Feuillantine de Brie rôtis au Thym

et sa Farandole de Salades

vinaigre balsamique à l'orange

*Le Gâteau des mariés : présentation , feux d artifices, music d accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Vin blanc Château Montravel vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €

Option forfait enfant = demie tarif sur tout ! (a fixer ensemble)

Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert

droit de bouchon : 1,48 par personne

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord

le

Signature

Delais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition corresponds a vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement F Finet

F Finet cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

Menu N°6

Croustade de canard maison

Fond réduit et morilles

~

Barbue du pays juste vapeur

Sauce à la citronnelle

Fondu de poireaux, ou

embeurré de choux à la coriandre

Riz Basmati

~

Brie rôtis en Feuillantine au Thym

et sa Farandole de Salades

vinaigre balsamique à l'orange

*Le Gâteau des mariés : présentation, feux d'artifice, music d'accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Vin blanc Château Montravel vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert

droit de bouchon : 1,48 par personne

Validité de cette proposition 10 jours

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord

le

Signature

Délais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

*Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement, F' Finet
F' Finet, cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez*

Menu N°7

*Aumônière de saumon frais d'Écosse
Mariné au sel de Guérande
Sauce gingembre, et citron vert*

*Fondant de canard à la fleur de thym
Croustilles de Pommes de Terre,
Embeurré de choux à la coriandre
Compotée de Betteraves confites*

~

*Feuillantine de Brie rôtis au Thym
vinigre balsamique à l'orange
et sa Farandole de Salades*

*Le Gâteau des mariés :
présentation, feux d'artifice, music d'accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montravel - vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
Droit de bouchon : 1,48 par personne*

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Délais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement, F' Finet

F' Finet, cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

Menu N° 8

Le Grand plateau de fruit de mer

Tourteaux et/ou araignées, langoustines, crevettes

Bigorneaux, bulots, amandes et/ou palourdes

Praires et/ou tellines, huîtres du pays Paimpolais

Mayonnaise aux algues

~

Fondant de canard au romarin De mon jardin

~

Croutines de Pommes de Terre,

Embeurré de choux à la coriandre

Compotée de Betteraves confites

~

Feuillantine de Brie rôtis au Thym

vinaigre balsamique à l'orange et sa Farandole de Salades

Le Gâteau des mariés : présentation, feux d'artifice, music d'accompagnement ...

(à fixer ensemble après dégustations ?)

Coût par Personne Repas €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Vin blanc Château Montravel vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert

droit de bouchon : 1,48 par personne

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord

le

Signature

Delais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement F' Finet

F' Finet cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

Menu N°9

L'assiette Terre et Mer :

*salade mesclun, foie gras maison, saumon frais Écosse,
Suprêmes, p'tits légumes confits... Vos suggestions !*

~

Jarret d'agneau cuit longtemps

à la sauge de mon jardin

Croustilles de Pommes de Terre,

Embeurré de choux à la coriandre

Compotée de Betteraves confites

~

Feuillantine de Brie rôtis au Thym

vinaigre balsamique à l'orange

et sa Farandole de Salades

Le Gâteau des mariés :

présentation, feux d'artifice, music d'accompagnement ...

(à fixer ensemble après dégustations ?)

Coût par Personne Repàs €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Vin blanc Château Montravel - vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert

Droit de bouchon : 1,48 par personne

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord

le

Signature

Délais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement, f'finet

F'Finet, cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

RM 22 2 SIRET 351 115 381 00029 NAF 554 B

Menu N° 10

*Tartare de cabillaud et saumon frais maison !
au caviar de légumes
Laitue de mer et Nori*

*Fondant de canard aux figues ou à la fleur de thym
Gratin de pommes de Terre
Embeurré de choux à la coriandre
Compotée de Betteraves confites*

~

*Feuillantine de Brie rôtis au Thym
vinaiigre balsamique à l'orange
et sa Farandole de Salades*

~

*Le Gâteau des mariés :
présentation , feux d'artifice, music d'accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montraveil - vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
Droit de bouchon : 1,48 par personne*

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Délais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement f' finet

F' Finet cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

RM 22 2 SIRET 351 115 381 00029 NAF 554 B

Menu N° 11

*1/2 Homard breton en salpicon de st Jacques
et caviard de Légumes
sauce gingembre et citronnel*

~

*Filet Mignon au curry
Croustilles de Pommes de Terre,
Tagliatelles de courgettes
Compotée de Betteraves confites*

~

*Feuillantine de Brie rôtis au Thym
et sa Farandole de Salades
 vinaigre balsamique à l'orange*

*Le Gâteau des mariés :
présentation , feux d'artifice, music d accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montraveil - vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
Droit de bouchon : 1,48 par personne*

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Delaies de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement f' finet

F' Finet cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

Menu N° 13

*Charlotte de « magret fumé maison »
Mousse de foie Gras de canard, essence de truffes*

~

*Sole au Fin Paprika façon Mille-feuilles
Julienne de légumes de saison
Velouté champenois pointe d'Espelette*

~

*Feuillantine de Brie rôtis au Thym
vinaigre balsamique à l'orange
et sa Farandole de Salades*

~

*Le Gâteau des mariés :
présentation, feux d'artifice, music d'accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montraveil - vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
Droit de bouchon : 1,48 par personne*

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Delaies de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement, F' Finet

F' Finet cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

RM 22 2 SIRET 351 115 381 00029 NAF 554 B

Menu N° 14

*Sole au Fin Paprika façon Mille Feuilles
Julienne de légumes de saison
Velouté champenois pointe de d'Espelette*

~

*Pavé de Cerf juste rôti !
Champignons des Bois*

~

*Ptit Gratin de pomme de terre
Embeurré de choux à la coriandre
Compotée de Betteraves confites*

~

*Feuillantine de Brie rôtis au Thym
vinaigre balsamique à l'orange
et son mesclun du pays Nantais !*

~

*Le Gâteau des mariés :
présentation, feux d'artifice, music d'accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montraveil - vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
Droit de bouchon : 1,48 par personne*

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Délais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement, F' Finet

F' Finet cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

Menu N°15

L'assiette Terre et Mer :

*salade mesclun, foie gras maison, saumon frais Écosse,
Suprêmes de volaille, Grosses crevettes
p'tits légumes confit, Vos suggestions.... !!*

~

*Saint pierre du pays à la bisque de crustacés
Tagliatelle de courgette ou embeurré de choux frisés
et riz basmati, graines de coriandre*

~

*Feuillantine de Brie rôtis au Thym
vinaigre balsamique à l'orange
et sa Farandole de Salades*

~

Le Gâteau des mariés :

*présentation , feux d'artifices, music d'accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €

Option à discrétion pour le repas : par personne

Vin blanc Château Montravel - vin Rouge Château Pondauret 5,90 €

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert

Droit de bouchon : 1,48 par personne

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord

le

Signature

Délais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement, F' Finet

F' Finet, cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez

Menu N°16

*Feuilleté de saint jacques et moules de Locquémeau
Aux petits légumes en juliennes
Sauce champenoise, échalotes réduites*

*Jarret d'agneau cuit longtemps
Émincé de choux à la coriandre
Le Petit gratin du moment !
Compotée de Betteraves confites*

*Assiette de fromage !
et son mesclun du pays Nantais*

*Le Gâteau des mariés :
présentation , feux d'artifice, music d'accompagnement ...
(à fixer ensemble après dégustations ?)*

Coût par Personne Repas €

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Café, Thé, Eaux Perrier Badoit Jus de Fruit 5,90 €*

*Option à discrétion pour le repas : par personne
Vin blanc Château Montraveil - vin Rouge Château Pondaurat 5,90 €*

Option forfait enfant = demi-tarif sur tout ! (à fixer ensemble)

*Option : Vous fournissez le Champagne pour le dessert
Droit de bouchon : 1,48 par personne*

Base Facturation Diner adultes : nombre fixé 10 jours avant la prestation

Acompte de Réservation 10 % par famille

Bon pour accord le Signature

Delais de Rétractation 7 jours à compter de la date de signature

*Si notre proposition correspond à vos attentes : merci de la retourner signée Cordialement F'finet
F'Finet cuisinier Traiteur port de Lokémo 22300 Trédrez*

TARIFS DES MENUS TTC

*MENU 1	35,90€
* MENU 2	41,90€
* MENU 3	42,90€
* MENU 4	43,90€
* MENU 5	36,90€
* MENU 6	37,90€
* MENU 7	35,90€
* MENU 8	46,90€
* MENU 9	40,90€
* MENU 10	36,90€
* MENU 11	42,90€
* MENU 12	39,90€
* MENU 13	40,90€
* MENU 14	41,90€
* MENU 15	39,90€
* MENU 16	41,90€

Nous vous offrons une dégustation, pour 2 personnes dans notre restaurant d'un échantillon de nos plats pour fixer votre choix Dès que, vous nous avez réservé, pour l'organisation de votre mariage (minimum 60 adultes) Les boissons restent à votre charge

* LES OPTIONS SONT A RAJOUTER : CELONS VOS SOUHAITS ET /OU SUGGESTIONS

F Finet Cuisinier Traiteur à Locquemeau !
à votre service depuis 1989

POSSIBILITE DE LOUER 590€ LA SALLE
DU RESTAURANT : LES FILETS BLEUS !!

(145 ADULTES / 30 ADO / 20 ENFANTS

12 BAIES VITREES

150 M2 DE PARQUET

TABLES RONDES 8/10 PERSONNES

2 TERRASSES DE 80 ET 200 M2

UN BAR RIEN QUE POUR VOUS DE 50 M2

PAS DE MENAGE A FAIRE

NI DE TABLE A RANGER

NI DE DECORATION DE SALLE LE VENDREDI AVEC LES COPAINS !

*NOUS RESTONS A VOTRE DISPOSITIONTOUTE LA SOIREE !!

Nous assurons un service professionnel,
une cuisine de qualité, élaborée à partir
de produits de premier choix
sélectionnés et traités par :

Monsieur Finet Cuisinier - Traiteur. Depuis 1989 !

Spécialiste de vos

Réceptions, Cocktails, Mariages,

Anniversaires, Séminaires, Communions..

à Domicile ou dans le site de votre choix.

Ne prenez pas le risque d'être déçus

Faites confiance a un Professionnel

Notre équipe et moi-même sommes à votre disposition
afin de faire de votre réception un souvenir inoubliable.

PHOTOS : <https://plus.google.com/u/0/112999209604925357026/photos>

SITE www.lesfiletsbleus.fr

MAIL filetsbleus@gmail.com

TEL 02 96 35 22 26

SMS 07 86 84 11 01

* fin de la musique et départ à 3h impérativement :
soumis à autorisation préfectorale selon le site