

**Les filets bleus**  
**Port de loquémeau**  
**22300 tredrez**  
**☎ 02 96 35 22 26**  
[filetsbleus@gmail.com](mailto:filetsbleus@gmail.com)  
[www.lesfiletsbleus.fr](http://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  
MERCI DE ME JOINDRE PAR MAIL EN PRECISANT

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

[FILETSBLEUS@GMAIL.COM](mailto:FILETSBLEUS@GMAIL.COM)

[WWW.LESFILETSBLEUS.FR](http://WWW.LESFILETSBLEUS.FR)

REPONSE SOUS 48 HEURES MAXIMUM  
SI VOUS NE RECEVEZ AUCUNE NOUVELLE DE NOTRE PART  
MERCI 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 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*

*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 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°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 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° 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*

*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°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 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*

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 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°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 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*

*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*

## 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 DISPOSITION .....TOUTE 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](http://www.lesfiletsbleus.fr)

MAIL [filetsbleus@gmail.com](mailto: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