

Menu Gastronomique



2 plats 23.90€
3 plats 29.90€

Noix de Saint Jacques à la plancha, aux petits légumes

Où

Croustillant de canard confit aux oignons rouges et son mesclun

Tournedos de filet de bœuf grillé et son escalope de foie gras poêlée

Jus brun corsé, pommes grenailles confites et légumes de saison

Où

Pavé de cabillaud snacké, crème de Gascogne,

Riz basmati parfumé, légumes poêlés

Ardoise de cinq fromages AOC et locaux, mélange gourmand

Où

Plaisir du pâtissier

Assortiment de gourmandises autour du Chocolat, du citron & du caramel au beurre salé

Pour les fêtes de fin d'année, toute l'équipe de L'Atelier du Gourmet est prête à vous surprendre !!!

Vous organisez un cocktail dînatoire ou déjeunatoire, une soirée de fin d'année, un repas d'entreprise ou un déjeuner de travail,

L'Atelier du Gourmet se déplace dans le lieu de votre choix et vous accueille également au restaurant pour permettre à vos collaborateurs, salariés ou clients, de partager un moment de détente dans une atmosphère à la fois discrète, conviviale et professionnelle.

De nombreuses formules vous attendent, N'hésitez pas à vous renseigner

Salades Gourmandes

Grande

Petite

Océane

7.50€

12.90€

Salade mêlée, tomates, saumon fumé, rillettes de poisson maison, toasts, vinaigrette passion-agrumes

Menez-Hom

7.50€

12.90€

Salade mêlée, tomates, oignons, poitrine, toast de fromage de chèvre, chips de blé noir, vinaigrette cidre & miel

Molène

8.00€

13.50€

Salade mêlée, tomates, saucisse de Molène, Ti Pavez bio, pommes de terre, oignons pickles, vinaigrette balsamique

Périgourdine

8.00€

13.90€

Salade mêlée, tomates, oignons, poitrine, Foie gras maison sur toast, pommes de terre, vinaigrette huile d'olive

Entrées

Assiette de foie gras maison et son chutney, toasts 8.50€

Assiette BZH : Poitrine rôtie, saucisse de Molène, Dés de fromage, pomme fruit, chips de blé noir 7.00€

Carpaccio de saumon fumé au pesto verde 6.50€

Duo de saumon fumé et foie gras maison 7.50€

Entrée du jour 5.50€

Plats

Burger du moment Ardoise

Retour de pêche Ardoise

Canard confit aux oignons rouges et échalotes 13.00€

Andouillette gratinée à la Tome de Nevet 13.00€

Pièce du boucher (200g) à la plancha, jus brun gourmand 13.90€

Carbonnade de bœuf à la bière de Terenez 13.00€

Plat du jour 10.00€

Desserts

Assiette de 3 fromages, salade 6.50€

Tarte au citron revisitée 6.50€

Moelleux au chocolat 6.50€

Dessert du jour 5.50€

Assiette gourmande : Crèmeux citron, mousse chocolat, glace vanille 6.50€

Café gourmand : Les p'tits Plaisirs du pâtissier 7.50€

Glaces artisanales 2 boules : 5.00€ 3 boules : 6.00€

Citron jaune, fraise, cassis, pomme verte, passion, Menthe-chocolat, vanille, Rhum raisin, chocolat, caramel au beurre salé

Traiteur-organisateur de réceptions :

L'atelier du gourmet c'est avant tout une équipe de professionnels, dynamique et innovante qui se propose d'être votre partenaire pour l'organisation de vos événements professionnels et familiaux, dans l'ensemble du Finistère. N'hésitez pas à vous renseigner.

Nos formules

Gourmet 19.90€

-Burger du moment

-Assiette gourmande

L'Express 19.90€

-Pièce du boucher (200g)

-Café gourmand

Du Jour

2 plats 13.00€

3 plats 16.50€

Entrées au choix

- Assiette BZH

- Salade Océane

- Entrée du jour

Plats au choix

- Plat du jour

- Pièce du boucher (150g) à la plancha

Desserts au choix

- Dessert du jour

- Assiette de 3 fromages, salade

- Assiette gourmande