

Privatisation du Restaurant pour vos évènements

- Le personnel pour assurer le service en salle
- La mise à disposition d'une sono et un micro (sur demande)
- Un vestiaire équipé avec porte manteaux
- Mise à disposition d'un vidéoprojecteur (en location)



Le Colibri

6 rue Maréchal Leclerc 29860 Plabennec
0298404116 lecolibri.plabennec@gmail.com



*"Nous vous
accompagnons avec
plaisir dans
l'organisation de vos:
Anniversaires, départs
en retraite, baptêmes
et communions, repas
d'entreprise..."*



Le Colibri

6 rue Maréchal Leclerc 29860 Plabennec
02998404116 lecolibri.plabennec@gmail.com



Le Colibri

Carte Cocktail Réception

CAPUCINE

7€

4 Pièces salées par personne

Côté boissons :

Vin Blanc, Kir,

Eau pétillante, jus de fruits, soda

LILA

11€

6 pièces par personne :

3 Pièces salées, 1 verrine

2 pièces Chaudes

Côté boissons :

Vin Blanc, Kir, Punch, Cidre

Eau pétillante, jus de fruits, soda

TULIPE

14€

10 pièces par personne :

5 Pièces salées, 2 verrines,

3 Pièces Chaudes

Côté boissons :

Vin Blanc, Punch, Vin Pétillant, Cidre

Eau pétillante, jus de fruits, soda





Menu L'aber Wrac'h

Entrée

Tartine façon Brioche perdue
aux Champignons et Magret de Canard
sur lit de jeunes pousses

Coquille Océane

Assiette du Soleil

Wrap au jambon Italien, Salade Tomates Mozzarella,
Tartinade de légumes grillés et son toast

Plat

Médailon de Volaille sauce Forestière

Escalope de Lieu sauce Tomate Basilic

Filet Mignon à l'Echalote

Accompagnement

Pommes de Terre au four ou Riz sauvage

Dessert

Brownies et Glace Vanille

Verrine gourmande à la Poire

Crumble aux Pommes

Entrée + plat + Dessert 27€

À partir de 50 adultes





Menu L'aber Ildut

Entrée

Cassolette de canard gratinée aux champignons
Accompagnée jeunes pousses

Brochette de Crevettes Dorées
sur tombés de légumes

Assiette méli-mélo de la mer
Rillettes de poisson, Crevettes marinées, saumon fumé...

Plat

Filet de dorade au Beurre Nantais & Riz Safrané

Cuisse de Canard confite sauce Miel-Moutarde
& Pommes de Terre grenailles

Brochette de Dinde aux Poivrons & Gratin Dauphinois

Dessert

Entremet à la mangue

Tirabreizh
Tiramisu caramel au beurre salée et palet breton

Coupe fraise façon crumble

32€

À partir de 30 adultes





Menu L'aber Benoit

Entrée

Brochette de saint-Jacques et crevettes
sur fricassés de légumes de saison

Dégustation de Charcuterie haut de gamme accompagnée
d'un Duo Gaspacho et Soupe de Melon

Assiette prestige des Abers
Saumon, bouchée à la crevette, foie gras...

Plat

Filet de Bar au Beurre Safrané
Médailillon de Veau à la crème d'échalote
Pavé de Dinde mariné aux champignons
Filet de Dorade royale au beurre blanc

Deux Accompagnement au choix

Riz - Far Noir - Pommes de Terre au Four
Poêlée de Légumes - Purée de lentilles Corail

Dessert

Dégustation de Dessert:
Verrine Gourmande, Tartelette aux fruits, Macaron

Entremet aux Fruits

Croustillant au chocolat

36€

À partir de 25 adultes





Les Foyfaits boissons du repas

Eau en verre: 2€65 par personne

Eau plate et gazeuse – Bouteilles en verre

Standard: 6€70 par personne

Vin rouge, vin blanc, vin rosé

Eau plate et gazeuse - Bouteilles en verre

Complet: 8€80 par personne

Vin rouge « supérieur », vin blanc, rosé

Eau plate et gazeuse - Bouteilles en verre

Bio: 10€80 par personne

Vin rouge, vin blanc, rosé : Bio

Eau plate et gazeuse - Bouteilles en verre



Informations annexes

Nos tarifs sont indiqués par personne.

- Choix de menu unique pour tous les convives.
- Le nombre de convives définitif sera à confirmer 8 jours avant votre réception .
- Nos forfaits boissons seront servis à discrétion pendant le repas, dans la limite fixée (vin rouge : 1 bouteille pour 3, vin blanc : 1 bouteille pour 4, vin rosé : 1 bouteille pour 6, eau : 1 bouteille pour 2)
- Les tarifs des cocktails sont prévus pour être suivi d'un repas. Le forfait boisson du cocktail prévoit 2 consommations par personne.
- Le service des vins peut varier en fonction des arrivages, en restant dans des gammes similaires.
- Toutes photos des cocktails et des plats présents sur ce descriptif ont été prises par nos soins lors de nos prestations, elles sont non contractuelles.
- Le client déclare avoir pris connaissance et accepter les termes ainsi que les conditions de ventes imprimés sur les documents présents. Veuillez nous faire savoir si vous ne souhaitez pas apparaître sur nos réseaux sociaux.
- Les menus sont susceptibles de varier légèrement en fonction des arrivages et des approvisionnements
- La salle est mise à disposition jusqu'à 15h30 pour des repas se déroulant le midi.
- Afin de respecter le voisinage, la salle est mise à disposition jusqu'à 0h30 pour les repas se déroulant le soir