

# L'IDEALISTE LA BRASSERIE

Menu traiteur, sur place ou à emporter.

**Formule boissons 13€50 par personnes (16€50 avec Champagne)**

## **1 Cocktail ou Champagne au choix :**

- Sangria blanche (vin blanc, agrumes, cannelle, clous de girofles, Cointreau, limonade)
- Punch (jus de fruits, vanille, sucre roux, rhum, orange, pomme, poire)
- Soupe angevine (Crément de Loire, jus de citron, Cointreau, sirop de sucre de canne)
- Kir pétillant ou royal (mure, pêche, cassis, framboise, rose)
- Champagne
- Mimosa (jus d'orange pressé et champagne)

## **1¼ de vin par personne :**

### Les Blancs :

- Cloud Loup Pinot gris, Sauvignon gris IGP Val de Loire (Doux, fuité).
- Muscadet L'Ozangère Sèvre Maine (Sec, Fleuris)
- Horgelus Côtes de Gascogne IGP (Sec, Fruité)

### Les Rouges :

- Château Janoy Bellevue AOC Bordeaux (Tanins souples et soyeux)
- Pinot du Plessis Val de Loire (Rond, souple, léger)
- Zéphyr Cabernet franc VDF (léger, souple, arôme griottes)
- Insolito IGP Alentejano, Portugal (Intense, Tanin)

### Les Rosés :

- Wine O'clock IGP méditerranée (souple, gourmand, Fruité)
- Le Curieux, Languedoc IGP d'OC (Rond, vif, sur des notes de fruits rouges)

## **3 Sans alcool au choix :**

- Thé glacé maison
- Jus de pommes artisanal
- Soda (Coca, Oasis, Orangina, Fanta, etc)
- Eau pétillante/ minérale

## **Fûts de bière en 20L : + 225€**

- La Grue Jaune, American Pale ale, florale et amère
- Belgium Pale Ale, bière ambrée et gourmande.

### **Amuse-Bouche (3 variétés au choix maximum) :**

7€40/pers 4 pièces

10€50/pers 6 pièces

16€50/pers 10 pièces

- Guacamole et ses pains maison
- Foie gras mi-cuit et son chutney d'oignons
- Dip de betteraves au cumin et fromage frais
- Rillettes de poisson (selon arrivage), aneth et citron confit
- Brochette de mozzarella et framboises fraîches (été)
- Blinis de saumon, et chantilly au persil

### **Verrines et bouchées salées (5 variétés au choix maximum) :**

8€40/ pers 4 pièces

11,50€/pers 6 pièces

17€50/Pers 10 pièces

- Poulet grillé et sa sauce mangue-menthe
- Huîtres, vinaigre échalotes et/ou citron
- Saumon ou beau façon gravlax aux agrumes
- Poires caramélisées au gingembre sur une mousse de gorgonzola
- Fallafels à la menthe et coriandre, sauce « blanche » façon Idéaliste
- St Jacques poêlées sur une émulsion de poireaux
- Panna cotta de chèvre aux fruits secs et son filet de miel
- Velouté glacé de petits pois à la menthe (été)
- Crumble de potiron aux noix et parmesan (Automne, hiver)
- Œufs façon mimosa
- Crumble d'asperges aux noix et au parmesan (printemps)
- Rouleaux de printemps, sauce aigre-douce maison

### **Assortiment de fromages (+ 5€50/pers)**

### **Assortiment de charcuterie (+ 4€90/pers)**

### **Mignardises (4 variétés au choix maximum) :**

8€40/ pers 4 pièces

11€50/pers 6 pièces

17€50/Pers 10 pièces

- Mousse au chocolat
- Tiramisu aux pommes caramélisées
- Cheesecake
- Chou croquant au chocolat noir
- Macarons à la pistache
- Panna cotta et caramel au beurre salé
- Crème citron sur un biscuit breton
- Pomme pochée, biscuit noisette et chantilly mascarpone

Prix service compris. Possibilité d'adapter nos plats à votre demande. (Sous réserve des arrivages).  
Un maximum de choix par catégorie sera demandé pour l'ensemble des convives.

Pour la privatisation du lieu, une contribution d'un montant de 300€ vous sera demandée (cela inclus l'ensemble des locaux ainsi qu'un départ plus tardif : Pour le déjeuner 17h00 au lieu de 15h00, pour le dîner 1h au lieu de 23h).