

BREIZH HOTEL
 Restaurant - le Tourbillon
 Vous accueille
 02 97 55 00 12



Menus Groupe 2019



BREIZH HOTEL
 Restaurant - le Tourbillon
 Vous accueille
 02 97 55 00 12



Rendez-vous GPS: N 47°37.177'
 W 003°00.065'

BREIZH HOTEL
 Restaurant - le Tourbillon
 Vous accueille
 02 97 55 00 12

1, rue du Tourbillon 56950 Crac'h - Auray
 Tel: 02 97 55 00 12 - 02 97 30 00 87
 Email: bienvenue@breizhhotel.com
 Site: www.breizhhotel.com

RCS Lorient 480 884 642 - APE 551A - Siret 480 884 642 000 12 N° d'habilitation Touristique: H.A.056.05.0003
 Société à responsabilité limitée au capital de 8000 euros N° T.V.A. Intracommunautaire: FR 01 480 884 642

Menu de l'île D'HOUEDIC 1 Entrée 18,00 €
 * 2 Entrées 22,40 €



Salade de Gésiers au Vinaigre de Cidre
 Ou
 Terrine de Saumon et Saint-Jacques
 En Duo et leur Crème Ciboulette
 Ou

Salade Quiberonnaise
 (Filets de Poissons Marinés, Crudités)

* Assiette de Jambon Fumé
 Ou

Calamar Géant Sauce Armoricaine

Suprême de Volaille Forestières
 Ou

Braisé de Longe de Porc au Cidre
 Ou

Estouffade de Bœuf Printanière Pommes Persillées
 Ou

Noix de Joue de Porc Confitée et ses Garnitures

Fromage et sa Chiffonnade (sup. 2,00€)

Diplomate,
 Ou

Jalousie aux Pommes,
 Ou

Île Flottante



Menu de l'île D'HOUAT 1 Entrée 19,30 €
 * 2 Entrées 25,00 €

Langoustines et Mayonnaise (sup. 3,10 €)
 Ou

La Mer sur Assiette
 (Poissons Fumés, Crustacés, Coquillages, Terrine)
 Ou

Assiette Campagnarde, Crudités,
 Jambon Fumé, Duo de Terrine Paysanne

* Filet de Colin Beurre Blanc
 Ou

Saint-Jacques en Coquille

Cuisse de Canette aux Groseilles
 Ou

Braisé de Longe de Porc au Cidre
 Ou

Bœuf en Estouffade Printanière Pommes Persillées
 Ou

Langue de Veau Sauce Gribiche et sa Garniture

Fromage et sa Chiffonnade (sup. 2,00 €)

Tranche Glacée et son Coulis,
 Ou Jalousie aux Pommes,
 Ou Crème Caramel au Beurre Salé



menu de l'île de meaban 1 entrée 16,20 €
 * 2 entrées 20,50 €

poisson en coquille bellevue
 ou

salade tourbillon
 ou

* feuilleté fermier
 (peut-être servi en 2^{ème} entrée)

* pavé de lieu sauce bretonne

volaille rôtie au thym garnie
 ou

bœuf en estouffade printanière, pommes persillées
 ou

braisée de longe de porc au cidre
 ou

turban de colin béarnaise,
 pommes vapeur ou riz maraîcher

fromage et sa chiffonnade (sup. 2,00€)

far breton,
 ou crème caramel, aux beurre salé
 ou salade de fruits,
 ou mousse au chocolat



Menu de l'île de GROIX 1 Entrée 21,80 €
* 2 Entrées 28,60 €

L'Assiette de la Mer
(Poissons Fumés, Crustacés, Coquillages,
Terrine de Saumon)

Ou

Le Panier du Pêcheur
(Langoustines, Huîtres, Coquillages)

Ou

Parfait de Canard au Porto, Toasts Chauds
Gésiers de Volaille Confits, Magret de Canard Fumée

Saint-Jacques en Coquille

Ou

* Filet de Merlu Crème de Poireaux

Noix de Jambon au Miel

Ou

Fondant de Bœuf au Thym

Ou

Cuisse de Canard Confite, Pommes aux Lard

Ou

Filet de Mignon de Porc, Graine de Moutarde

Garnitures de Saison

Assiette de 2 Fromages et sa Chiffonnade

Ou

Chèvre Chaud sur Toast, au Vinaigre de Cidre

Duo de Gourmandises,

Ou Tarte aux Pommes Tiède et sa Glace Vanille

Coulis de Caramel au Beurre Salé et Chantilly

Ou

Blanc Breton



Menu de BELLE ÎLE 1 Entrée 27,90 €
* 2 Entrées 35,40 €

L'Assiette de Lanvaux
(Terrine de Foie Gras, Gésiers de Volaille Confits,
Magret de Canard Fumé, Toasts Chauds)

ou

Plateau du Golf (sup.5,10 €)

(Huîtres, Langoustines,

Demi Crabe, Crevettes, Coquillages)

Ou

Assiette Nordique (Toast Chaud)

(Saumon Fumé et Confit, Truite,

Bouquet de Crevettes, Terrine de Saint-Jacques)

Pavé de Saumon au Beurre Safrané

Ou

* Filet de Merlu Atlantique, au Beurre Blanc

Noix d'Entrecôte Béarnaise

Ou

Noix de Veau Forestière

ou

Magret de Canard aux Groseilles ou Poivre Vert

Assiette de 2 Fromages et sa Chiffonnade

Ou

Chèvre Chaud sur Toast, au Vinaigre de Xérès

Café Gourmand Breton

Kouign-Amann, Far aux Pruneaux,

Glace Caramel au Beurre Salé

(Servi avec votre Café)

Ou

Le Trio de Gourmandises



Forfait Boissons (1Btl/4Pers.)

Formule Simple 3,30 €/Pers.

Réserve, Eau, Café

Formule Classique 4,40 €/Pers.

Vin Blanc, Vin Rouge,
Eau, Café

Formule Équilibre 6,40 €/Pers.

Chardonnay, Cabernet,
Eau, Café

Formule Supérieur 7,00 €/Pers.

Muscadet sur Lie, Cabernet Sauvignon,
Eau, Café

Formule Suprême 7,40 €/Pers.

Muscadet sur Lie, Bordeaux,
Eau, Café

Eau Pétillante Sup. 1,30€/Pers

Apéritifs

Kir Vin Blanc 1,90 €/Pers.

Kir Breton 2,60 €/Pers.

Kir Muscadet 2,70 €/Pers.

Kir Pétillant 3,50 €/Pers.

Buffet d'Apéritif 5,10 €/Pers.



Possibilité
de Vin Rosé

dîner express 11,20 €/pers.
assiette campagnarde, pommes frites,
fromage (sup. 2,00€), dessert
réserve, eau, café

Prix Net Service Compris. Certaines entrées marquées * peuvent être servis en plat.
Conditions: Ces menus s'entendent pour un minimum de 20 personnes. Un choix unique pour
chaque plat. Langoustines sous réserve d'approvisionnement selon les conditions météo et estivales
(15 août etc...). Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plats en cas d'impossi-
bilité d'obtenir les denrées, de leur non-conformité ou d'une hausse importante des coûts.



1, rue du Tourbillon 56950 Crac'h - Auray

Tel: 02 97 55 00 12 - 02 97 30 00 87

Email: bienvenue@breizhhotel.com

Site: www.breizhhotel.com

RCS Lorient 480 884 642 - APE 551A - Siret 480 884 642 000 12 N° d'habilitation Touristique: H.A.056.05.0003

Société à responsabilité limitée au capital de 8000 euros N° T.V.A. Intracommunautaire: FR 01 480 884 642



LES FORMULES TOUT COMPRIS

menu des pierres plates 20,50 €

coquille bellevue
ou
salade tourbillon

volaille rôtie au thym et sa garniture
ou

estouffade bœuf printanière,
pommes persillées

ou
braisée de longe de porc au cidre
ou

turban de colin béarnaise,
pommes vapeur ou riz maraîcher

far breton
ou crème caramel
ou salade de fruits
ou mousse au chocolat

BOISSONS
kir
vin rouge (1Btl/ 4 pers)
eau
café

Menu de Gavrinis 26,40 €

Duo de Terrine de Poisson
et leur Crème Ciboulette
Ou

Feuilleté Maison et sa Salade Bretonne

Suprême de Volaille Forestières
Ou

Filet Mignon de Porc au Cidre
Duo de Garnitures
Ou

Estouffade Bœuf Printanière,
Pommes Persillées
Ou

Noix de Joue de Porc Confit
et ses Garnitures

Fromage et sa Chiffonnade

Duo de Gourmandises,
Ou

Jalousie aux Pommes, Glace Vanille
Coulis de Caramel au Beurre Salé et Chantilly

Crème Caramel au Beurre Salé,
Palet Breton et Tuile Gourmande

Boissons

Kir

Chardonnay (1Btl/4 pers)

Pierre Brune Rouge (1Btl/ 4 pers)
Eau,
Café

MENU BRETON 19,20€

Salade Bretonne
Galette Complète à Notre Façon
Crêpe aux Pommes Dorées
Cidre
ou Vin Rouge 1btl/4 pers.
Eau
Café



Consultez notre menu
Phare



Menu de la Table des Marchands
34,50 €

L'Assiette de Lanvaux
(Terrine de Foie Gras,
Gésiers de Volaille Confits,
Magret de Canard Fumé)
Ou

Assiette Nordique
(Toast Chaud, Saumon Fumé et Confit,
Trite, Bouquet de Crevettes,
Terrine de Poissons)

Noix d'Entrecôte, Béarnaise Maison
Ou

Noix de Veau Forestière
Ou

Magret de Canard aux Groseilles

Assiette de 2 Fromages
et sa Chiffonnade
Ou

Chèvre Chaud sur Toast,
au Vinaigre de Xérès

Café Gourmand Breton
Kouign-Amann, Far aux Pruneaux,
Glace Caramel au Beurre Salé
(Servi avec votre Café)
Ou

Le Trio de Gourmandises
Ou

Gâteau d'anniversaire (+3,40€)

Boissons

Kir Pétillant

Muscadet sur Lie (1Btl/4 pers)
Bordeaux (1Btl/ 4 pers)

Eau
Café

Menu Enfants 12,00 €

Macédoine de Légumes
Et Cornet de Jambon
Ou

Cochonnailles sur Assiette

Nuggets

ou
Steack Haché

Ou

Cuisse de poulet

Frites

Ou

Pâtes

Glace et Friandises du Confiseur
Eau de Source,
Jus D'orange ou Colas



1, rue du Tourbillon 56950 Crac'h - Auray
Tel: 02 97 55 00 12 - 02 97 30 00 87
Email: bienvenue@breizhhotel.com
Site: www.breizhhotel.com

RCS Lorient 480 884 642 - APE 551A - Siret 480 884 642 000 12 N° d'habilitation Touristique: H.A.056.05.0003
Société à responsabilité limitée au capital de 8000 euros N° T.V.A. Intracommunautaire: FR 01 480 884 642