

Restaurant LE QUAI DES MERS

www.lequaidesmiers.fr

MENUS GROUPES 2019

Proposés pour des groupes constitués de 20 personnes au minimum

Avec une sélection de menu et mets similaires pour l'ensemble du groupe

(Même entrée, même plat et même dessert)

Choix de votre menu transmis 15 jours avant votre venue par mail
restaurants-littoral@wanadoo.fr

Menu Touristique 20.80 € TTC

(Boissons incluses)

Entrée à définir

- Rillettes de poissons, salade fraîcheur
- Salade de lardons au vinaigre de framboise
- Taboulé aux légumes croquants, saumon confit

Plat à définir

- Tagliatelles Cherbourgeoise (fruits de mers, petits légumes, crème)
- Echine de porc Français rôtie, sauce forestière, écrasé de pommes de terre
- Escalope de volaille à la Normande, riz pilaff et fricassée de champignons

Fromage : Camembert sur lit de salade

Dessert à définir

- Tarte Normande, caramel au Calvados
- Crèmeux de fromage blanc aux fruits frais
- Brownie au chocolat, crème anglaise

Formule boisson comprise dans le menu

Kir vin blanc

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre
Muscadet (blanc) et Bordeaux (rouge)

Café

Restaurant
LE QUAI DES MERS
www.lequaidesmiers.fr

Menu Redoutable 23.60 € TTC
(Boissons incluses)

Entrée à définir

- Salade du terroir
(crostinis de rillettes de jambon fumé, légumes grillés, filet de canard, salade)
- Salade Cotentinoise
(andouille de Vire, pomme fruit, tomates, salade, vinaigre de cidre)
- Assiette saveurs marines
(rillettes de poissons, crevette rose, saumon confit, salade)
- Mousseline de poisson, crème de crustacés (entrée chaude)

Plat à définir

- Choucroute océane
(Saumon, lieu fumé, julienne, crevette, beurre blanc crémé)
- Filet de julienne, crème de poivrons doux, flan de légumes de saison
- Fondue au camembert
(jambon de pays, andouille de vire, pomme au four)
- Jambon à l'os du Val de Sée, sauce au cidre et pommes fruits, écrasé de pommes de terre

Fromage : Camembert sur lit de salade

Dessert à définir

- Crème à la vanille, fruits frais, tuile aux amandes
- Panna Cotta Cotentinoise (pommes confites, caramel Calvados)
- Coupe glacée dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)
- Moelleux au chocolat maison, crème anglaise

Formule boisson comprise dans le menu

Kir vin blanc

1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre
Muscadet (blanc) et Bordeaux (rouge)

Café

Restaurant LE QUAI DES MERS

www.lequaidesmets.fr

Menu Enfant 9.80 € TTC

(Enfant jusqu'à 12 ans)

Entrée à définir

- Muffin au fromage
- Assiette de charcuterie
- Œuf mimosa et sa crudité

Plat à définir

- Poisson pané, frites
- Steak haché grillé, frites
- Blanc de poulet rôti, pâtes

Dessert à définir

- Glace deux boules (vanille et chocolat)
- Tarte aux pommes, crème anglaise
- Gaufre au sucre

Boissons incluses : 20 cl de soda cola ou jus d'orange

OPTIONS

Sarl « Les restaurants du Littoral »
Cité de la Mer Gare Maritime Transatlantique
50100 Cherbourg Octeville
Tel : 02.33.88.75.60 Fax : 02.33.88.75.64
RCS Cherbourg 440537926 Siret : 44053792600014 APE : 5610A
TVA Intracommunautaire : FR42 440537926

Restaurant LE QUAI DES MERS

www.lequaidesmiers.fr

(Prix donnés en TTC)

Côté boissons

Kir Normand à la place du Kir vin blanc + 0.50 €

Kir Royal au Crémant à la place du Kir vin blanc + 2.00 €

Eau Minérale (Bouteille 1 litre) plate 2.60 €

Eau Minérale (Bouteille 1 litre) gazeuse 3.20 €

Un choix de vins différent à la place de la sélection de base

(1 bouteille de vin pour 3 personnes panachée entre le vin blanc et le rouge)

Saint Chinian Blanc et Rouge 1.60 €

Riesling et St Nicolas de Bourgueil 2.90 €

Pouilly fumé (blanc) et Lussac St Emilion (rouge) 5.00 €

Côté Mets

Pièces Apéritives sur demande

Trou Normand + 2.50 €

(Sorbet pomme arrosé de Calvados, servi entre l'entrée et le plat)

Assiette de Fromages Normands à la place du Camembert + 2.00 €

(Livarot, Pont l'évêque, Camembert et salade)