



Restaurant - Le 22 -

CUISINE D'INSPIRATION SAISONNIÈRE

GROUPES 2024

*Notre établissement accueille les groupes de Mars à Novembre.
Notre capacité d'accueil intérieur est de 48 personnes, et de 50 places en terrasse.*

*Offre à 35€ (15 à 35 pax) - Offre à 30€ (35 à 50 pax) comprenant :
Kir Breton / Entrée - Plat - Dessert / Café / 1 bouteille de vin pour 6 personnes*

Exemple de Menu :

- Gravelax de saumon maison, légumes croquants et émulsion au Yuzu*
- Filet de Merlu frais au beurre blanc, risotto de sarrasin grillé et duo de jeunes carottes*

Ou

- Filet Mignon de porc Breton rôti à la moutarde à l'ancienne, écrasé de pomme de terre et duo de jeunes carottes*
- Sablé breton maison, pomme rôti au four et glace artisanale caramel au beurre salé et chantilly*

*Si vous souhaitez de la disponibilité pour des voyages organisées ou associatifs, appelez nous au
02.96.20.80.26*

Nous serons ravis de répondre à vos questions et sommes à votre service pour plus de renseignements.

Les conditions :

Nous ne demandons pas d'acompte, juste une confirmation téléphonique OBLIGATOIRE 7 jours avant votre passage groupe nous suffit.

Une fois réservé à J-7 il est impossible de réduire le nombre de repas facturés.

En effet, l'approvisionnement sur l'île est une logistique particulière avec des frais supplémentaires, une fois la commande passée pour assurer votre prestation aucun changement n'est possible.

Le règlement sera effectué à la fin de la prestation, une facture vous sera éditée le jour même.

J'espère vous faire passer un bon moment à table en vous proposant ma vision de la cuisine d'aujourd'hui. Nous travaillons avec un maximum de produits frais, d'origine Française et, si possible, Bretonne. Notre carte change tous les mois, nous permettant ainsi de toujours travailler des produits de saison.

*Je vous souhaite un agréable repas.
Baud Ludovic*



Ile de Bréhat