



LA CLOSERIE
d e s H O R T E N S I A S

Vente à emporter

Repas de famille

A partir du 11 mai 2020

Pour commander :
Par téléphone 02 99 85 18 63
Par e-mail contact@lacloseriedeshortensias.com

Les commandes sont à passer minimum 5 jours ouvrés à l'avance
Le minimum de commande est de 5 convives
Règlement par virement ou chèque à la prise de commande
Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saison, des quantités commandées

Retrait ou livraison des commandes du mardi au dimanche

Vous venez chercher votre commande

Dans le plus strict respect des règles sanitaires

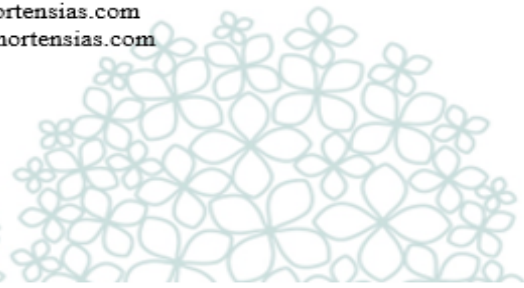
1. Prise de RDV par téléphone
2. A votre arrivée, stationnez sur l'allée devant la terrasse, coffre ouvert
3. Votre commande sera déposée dans votre coffre

Livraison

Livraison offerte dans un rayon de 20 km, à partir de 150€ d'achat

1. Prise de RDV par téléphone
2. A son arrivée, le livreur déposera la commande devant votre porte et vous appelle

La haute forêt 35310 Bréal sous Montfort
Réservation - 0299851863
[Email : contact@lacloseriedeshortensias.com](mailto:contact@lacloseriedeshortensias.com)
[Site Internet : www.lacloseriedeshortensias.com](http://www.lacloseriedeshortensias.com)





LA CLOSERIE

d e s H O R T E N S I A S

Apéritif

Cocktail 4 pièces : 6.00 €
Cocktail 8 pièces : 10.00€
Cocktail 12 pièces : 12.50€

- Mini burger au comté
- Pic de gravalax de saumon à l'aneth
- Wraps à l'indienne
- Tartare de poisson, coriandre et lait de coco
- Demi sphère de foie gras à la betterave
- Verrine de crevette, quinoa, avocat et citron confit
- Pic de thon mariné au soja et citron vert
- Verrine de crème d'asperge, chantilly à la cardamome
- Verrine avocat et tourteau au yuzu
- Mini croques monsieur, mozzarella et Serrano à l'huile de truffe (supl 0.50€)

Entrées

- Gaspacho de Tomate de chez Eric Bocel, cressin de Serrano, chèvres frais aux herbes 6,50€
- Émietté de tourteau, mayonnaise yuzu, mousseline d'avocat, perle de citron 7,50€
- Pressé de foie gras, gelée de fraise 8€
- Gravlax de thon mariné au vieux rhum, quinoa au baie de goji et léché tigré, crème de coriandre 8€

Plats

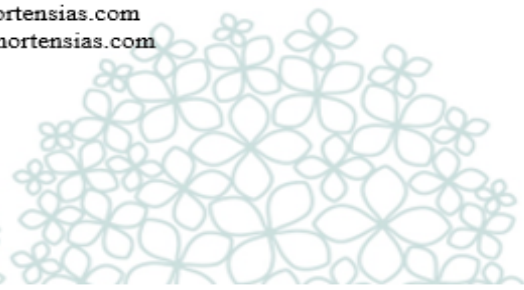
- Poisson de marché, risotto de frigola sardé aux citrons confits, sauce aux écrevisses 11€
- Filet de volaille farci aux champignons, crémeux de carottes au thym citron et légumes de saison 11€
- Filet mignon de veau à la crème de morilles, garniture du moment 13€

La haute forêt 35310Bréal sous Montfort

Réservation - 0299851863

Email : contact@lacloseriedeshortensias.com

Site Internet : www.lacloseriedeshortensias.com





LA CLOSERIE

des HORTENSIAS

Fromages

Retrouvez les paniers de la fromagerie Peltier

- L'essentiel 23€

3 fromages (chèvre, pate cuite, tomette de brebis)

- Le Familiale 35€

4 fromages (chèvre, pate cuite, tomette de brebis, Saint Nectaire)

- Le Généreux 45€

5 fromages (Brie de Meaux, Saint Maure, Gruyère Suisse, tomette de brebis, Bleu des Causses)

Desserts

Ø 20 cm environ 8/10 pers : 36€

Ø 22 cm environ 10/12 pers : 44€

Ø 24 cm environ 12/14 pers : 52€

- Fraisier / framboisier
- Tarte fraise pistache
- Paris-Brest
- Trio chocolat
- Entremet Chocolat Vanille

Carte des vins

Vin blanc

- Cote de gascogne château Laballe 8€
- Valencay - Francis Jourdain 9€
- Languedoc, Le Clos Isidore - Immortelle 10€

Vin rosé

- Minervois, domaine Mael 9€

Vin rouge

- Minervois - coupe rose 8€
- Blaye tradition Roland la garde 9€
- Saumur champigny - le clos maurice 9,5 €

Bière

- Bière artisanal bretonne 33cl 4€
Saint colomb blonde, Tri martolod rousse, storlock Session IPA

La haute forêt 35310 Bréal sous Montfort

Réservation - 0299851863

Email : contact@lacloseriedeshortensias.com

Site Internet : www.lacloseriedeshortensias.com

