



PENNARUN LE BIHAN

RÉCEPTIONS D'EXCEPTION

ROUTE DU RHUM 2014 – DESTINATION GUADELOUPE

Prestations à Terre – Espace RP « Le Carré du Rhum »

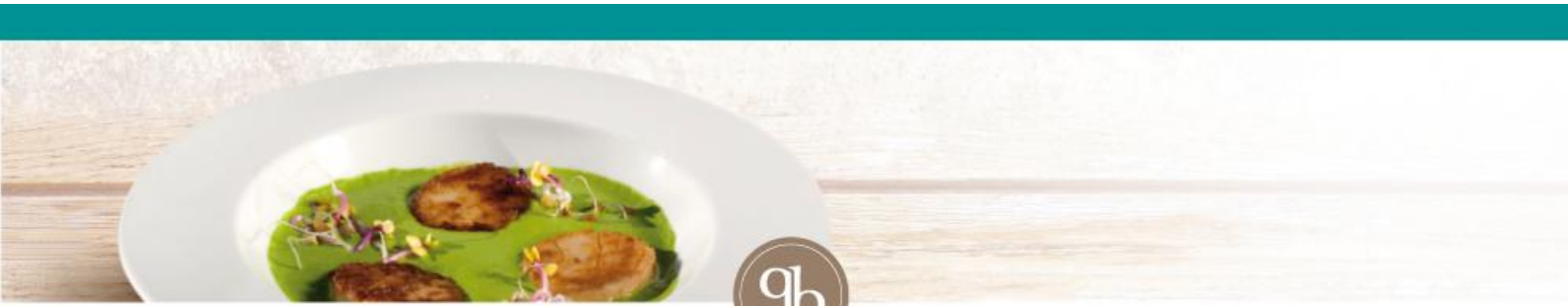


MARIAGES | COCKTAILS | CÉRÉMONIES | SOIRÉES D'ENTREPRISES | SÉMINAIRES...
29 500 Ergué Gabéric • Quimper • **T.** 02 98 59 51 88 • **F.** 02 98 59 64 91 • **email.** contact@pennarun-lebihan.com
11 rue Buféron • 35000 Rennes • **T.** 02 23 30 46 99

WWW.PENNARUN-LEBIHAN.COM



SARL au capital de 50 000 € • RCS QUIMPER B 399 465 905 • N°TVA intracommunautaire FR 72 399 465 905 • Code APE 5621Z



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

En partenariat avec PENNARUN – LE BIHAN Traiteur



Parfaitement situé, au cœur du Village de la course, sur le bassin Duguay Trouin, en face des bateaux concurrents et proche du centre de presse.

l'espace RP – « le Carré du Rhum »

vous propose un espace privatisable en différents modules pour organiser vos manifestations et relations publiques. De 50 m² à 200 m², cet espace chaleureux, décoré sur le thème de la course au large et des Antilles, est idéal pour vos petits déjeuners, cocktails, dîners...





Différentes options sont possibles pour profiter de cet espace exceptionnel :

- Privatisation d'une loge de 50 m², 100 m², 150 m², 200 m² avec service traiteur PENNARUN-LEBIHAN
- Réservation d'une table (ou privatisation complète) du restaurant « Le Carré du Rhum »
- Le salon de thé « Le Baba au Rhum » est ouvert à tous. Il propose une formule de snacking créatif le midi. Cet espace est également privatisable.

Véritable lieu de vie sur le village, il est le lieu idéal pour accueillir vos clients, collaborateurs, prescripteurs...



Nous vous proposons en fonction de vos souhaits différentes formules de restauration.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande complémentaire (hôtesses, sonorisation, décoration spécifique...).

Nos équipes sont à votre disposition.

Contact :

PENNARUN LE BIHAN Traiteur
Rennes – 02 23 30 46 99
Quimper – 02 98 59 51 88

helene@pennarun-lebihan.com
www.pennarun-lebihan.com



TARIFS EN HT - TRAITEUR PENNARUN - LE BIHAN - LOCATIONS DES LOGES SOUS TENTE - ROUTE DU RHUM 2014 - DESTINATION GUADELOUPE

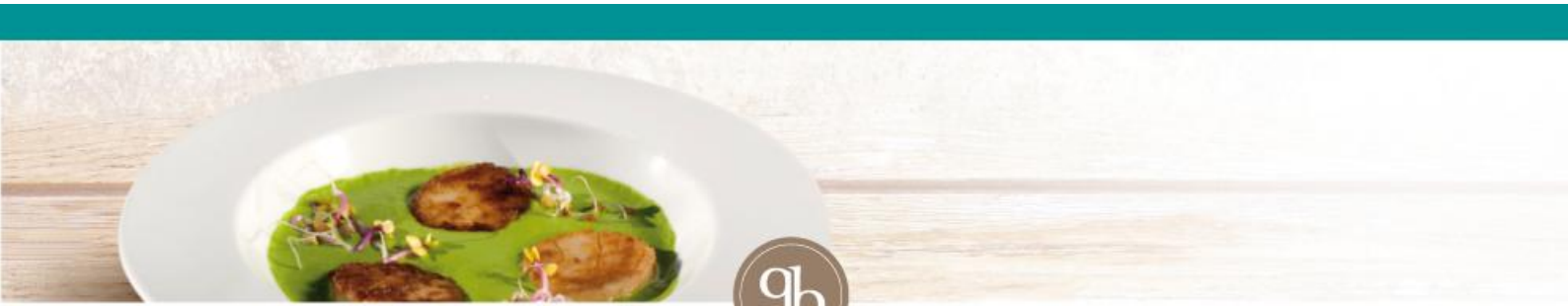
JOURNEES	DE 09H00 à 11H30		DE 12H30 à 15H00		DE 15H30 à 18H00		DE 19H30 à 22H00	
Vendredi 24 Octobre	1 400 €	1 800 €	1 650 €	2 000 €	1 400 €	1 800 €	2 100 €	2 700 €
	2 000 €	2 500 €	2 800 €	3 200 €	2 100 €	3 000 €	3 000 €	3 500 €
Samedi 25 Octobre	1 400 €	1 800 €	1 650 €	2 000 €	1 400 €	1 800 €	2 100 €	2 700 €
	2 000 €	2 500 €	2 800 €	3 200 €	2 100 €	3 000 €	3 000 €	3 500 €
Dimanche 26 Octobre	1 400 €	1 800 €	1 650 €	2 000 €	1 400 €	1 800 €	2 100 €	2 700 €
	2 000 €	2 500 €	2 800 €	3 200 €	2 100 €	3 000 €	3 000 €	3 500 €
Lundi 27 Octobre	900 €	1 200 €	1 400 €	1 850 €	1 300 €	1 600 €	1 500 €	2 000 €
	1 500 €	2 000 €	2 000 €	2 700 €	1 800 €	2 500 €	2 200 €	3 000 €
Mardi 28 Octobre	900 €	1 200 €	1 400 €	1 850 €	1 300 €	1 600 €	1 500 €	2 000 €
	1 500 €	2 000 €	2 000 €	2 700 €	1 800 €	2 500 €	2 200 €	3 000 €
Mercredi 29 Octobre	1 400 €	1 800 €	1 650 €	2 000 €	1 400 €	1 800 €	2 100 €	2 700 €
	2 000 €	2 500 €	2 800 €	3 200 €	2 100 €	3 000 €	3 000 €	3 500 €
Jeudi 30 Octobre	1 400 €	1 800 €	1 650 €	2 000 €	1 500 €	1 800 €	2 100 €	2 700 €
	2 000 €	2 500 €	2 800 €	3 200 €	2 100 €	3 000 €	3 000 €	3 500 €
Vendredi 31 Octobre	2 000 €	2 200 €	2 900 €	3 200 €	2 200 €	2 500 €	3 000 €	3 500 €
	2 500 €	3 000 €	3 500 €	4 200 €	3 000 €	4 000 €	3 800 €	4 500 €
Samedi 1er Novembre	2 000 €	2 200 €	2 900 €	3 200 €	2 200 €	2 500 €	3 000 €	3 500 €
	2 500 €	3 000 €	3 500 €	4 200 €	3 000 €	4 000 €	3 800 €	4 500 €
Dimanche 2 Novembre	1 200 €	2 500 €	1 000 €	2 800 €	500 €	900 €	200 €	500 €
	3 500 €	4 500 €	2 500 €	3 500 €	1 500 €	2 500 €	1 000 €	1 500 €

LOGE DE 50 m²

LOGE DE 100 m²

LOGE DE 150 m²

LOGE DE 200 m²



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

SOMMAIRE

> PETIT DEJEUNER et PAUSE PERMANENTE (Page 6)

> COCKTAIL (Page 7)

> BUFFET DE LA MER (Page 8)

> BUFFET TERRE ET MER (Page 9)

> COCKTAIL 1 (Page 10)

> COCKTAIL 2 (Page 11)

> BANC D'ÉCAILLER (Page 12)

> FORFAIT BOISSONS COCKTAIL (Page 13)

> DINER DE GALA (Page 14)

LE BABA AU RHUM – LA CARTE

> LES BOISSONS (Page 16)

> FORMULES PETITE RESTAURATION et PATISSERIES (Page 17)

> RESTAURANT « LE CARRE DU RHUM » (Page 18)



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

PETIT DEJEUNER

Café – Thé – Lait - Jus d'Orange - Eau Plate

2 Mini Viennoiseries – Corbeille de Fruits

Prix : 6,50 € HT par personne

+ TVA EN VIGUEUR

> Notre Proposition comprend :

Le Matériel (Verres et Tasses), le Nappage des Buffets

Le service de 1 heure est inclus

Heure supplémentaire 45 € HT

PAUSE (Matin ou/et Après Midi)

Café – Thé – Jus d'Orange – Eau Plate

Far Breton – Palets Bretons – Crêpes aux Pommes (3 pièces par personne)

Prix : 3,50 € HT par personne

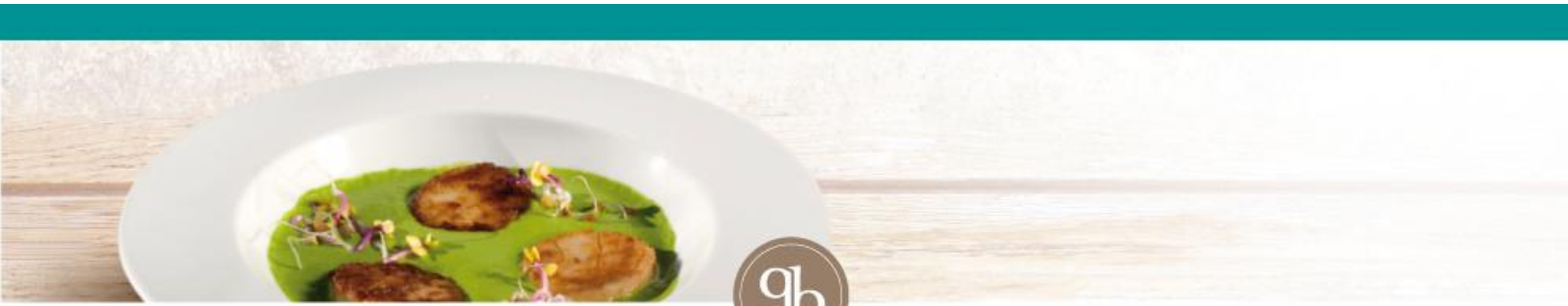
+ TVA EN VIGUEUR

> Notre Proposition comprend :

Le Matériel (Verres et Tasses), le Nappage des Buffets

Le service de 1 heure est inclus

Heure supplémentaire 45 € HT



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

COCKTAIL

> PIÈCES FROIDES

Blinis de Chèvre Frais, Fraise et Huile d'olive vierge - Finger de Polenta aux Cèpes et Tomates séchées
Bonbon Foie Gras et Cacahuètes - Cannelloni de Gravelax aux Fines herbes et Poivre de Tellichery
Crositni di Parma et Crème de Fèves - Club Scandinave au Poisson fumé
Finger de Saumon Fumé et Wakamé - La Saint Jacques marinée en Burger
Navette crabe, Granny et Céleri - Navette « Douarnenez »
Eclair au Saumon et au Wasabi - Tomate Chic et son Sablé au Comté

> PIÈCES CHAUDES

Méli Mélo de Feuilletés Chauds
Darphin de Foie Gras
Pic Volaille pané Noix Cajou

Prix pour 6 pièces froides par personne dans l'Assortiment : 10 € HT /personne

+ TVA EN VIGUEUR

Le service de 1 heure est inclus
Heure supplémentaire 45 € HT
(1 Serveur pour 50 personnes)

Prix pour 8 pièces froides par personne dans l'Assortiment : 13 € HT /personne

+ TVA EN VIGUEUR

Le service de 1h30 est inclus
Heure supplémentaire 45 € HT
(1 Serveur pour 40 personnes)

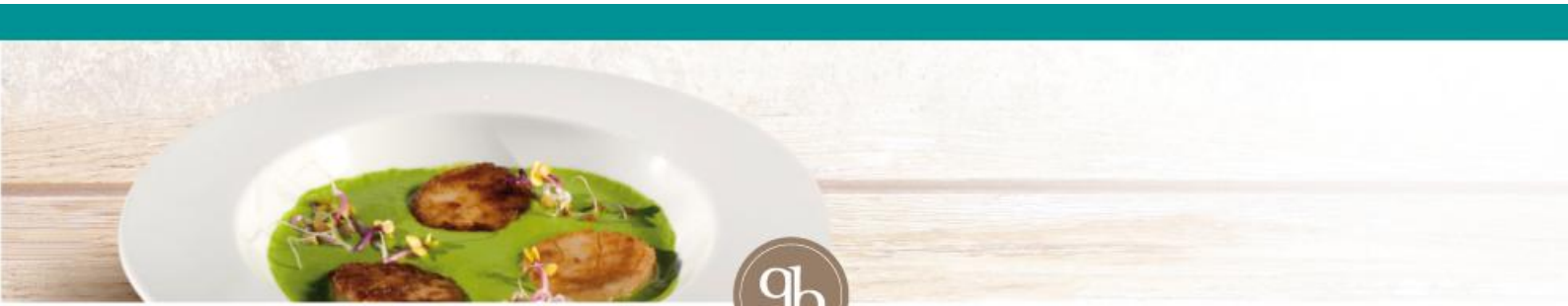
Prix pour 12 pièces (5 froides et 3 chaudes) par personne dans l'Assortiment : 15 € HT/ personne

+ TVA EN VIGUEUR

Le service de 1h30 est inclus
Heure supplémentaire 45 € HT
(1 Serveur pour 40 personnes)

> Notre Proposition comprend :

Le Matériel nécessaire, Nappage et Décoration des Buffets + Tables Buffets
Le service est inclus – Heure Supplémentaire 45 € HT



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe BUFFET DE FRUITS MER (Assis)

Pince de Dormeur – Bulots – Bigorneaux et Palourdes
Plateau d’Huîtres de Bretagne
Panier de Langoustines de nos Ports de Pêche
Rillettes de Maquereaux à la Crème Fraîche
Pressé de Saumon au Caviar d’Aubergines
Poisson Mariné au Citron Vert et Emulsion de Mangue

Plateau de Fromages

Buffet de Desserts en Réductions Sucrées
Servies en Brochettes, Verrines, Cassolettes et Bouchées

Boissons Traiteur

Muscadet du Pays Nantais
St Nicolas de Bourgueil
Eaux Minérales
Café

Prix du Buffet de Fruits de Mer : 32 € HT par personne

+ TVA EN VIGUEUR

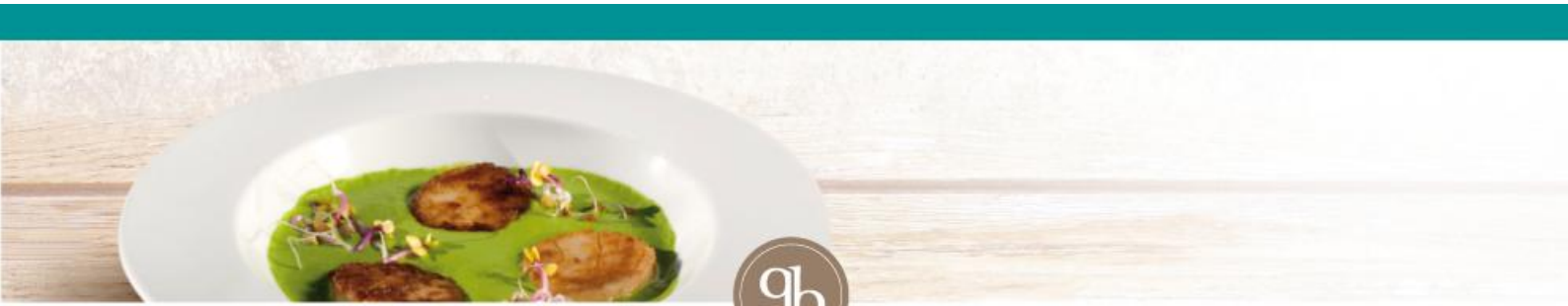
> Notre Proposition comprend :

Le Matériel nécessaire (Tables et Chaises incluses).

1 Serveur pour 30 personnes

Le Service de 2 heures est inclus - Heure supplémentaire 45 € HT

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

BUFFET TERRE ET MER (Buffet Debout)

Plateau d'huîtres de Cancale
Panier de Langoustines du Guilvinec
Bulots, Coquillages, Pincés de Tourteau (*selon arrivage*)
Beurre ½ sel – Citron – Mayonnaise

REDUCTIONS SALEES

RILLETES OCEANE
TERRINE DE CAMPAGNE

PLATEAU DE CHARCUTERIE ET SAUCISSONNADES

PALETTES DE VIANDES FROIDES
(Rosbif – Rôti de Porc – Blanc de Volaille)

TIMBALINES DE SALADES COMPOSEES

PLATEAU DE FROMAGES ET PAIN DE CAMPAGNE

REDUCTIONS SUCREES – MACARONS – MINI FAR BRETON
MINI TARTELETTES AUX FRUITS DE SAISON

Pain – Beurre et Condiments

Prix du Buffet entre Terre et Mer : 25 € HT par personne

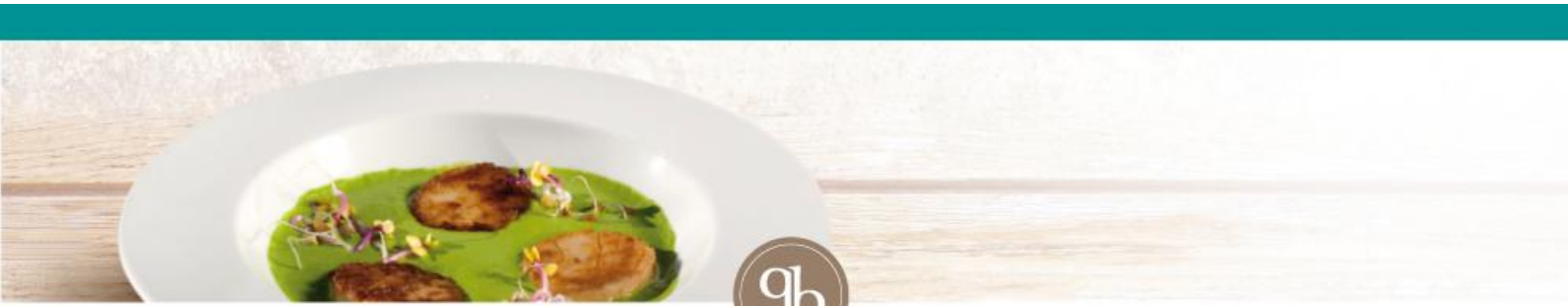
+ TVA EN VIGUEUR

> Notre Proposition comprend :

Le Matériel nécessaire

1 Serveur pour 30 personnes

Le Service de 1h30 est inclus - Heure supplémentaire 45 € HT



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

COCKTAIL N° 1

> 18 pièces par personne

> **LES PIÈCES FROIDES** (*nous prévoyons 9 pièces par personne*)

Navette Serrano et Moutarde de Meaux – Saint Honoré de Gambas, Chantilly Poivrée
Barquette de Carmine et Tartare Langoustine au Gingembre – Bonbon Foie Gras et Cacahuètes
Crostini di Parma et Crème de Fèves – Croûtons Pain Noir et Pesto Sardine confite à l’Huile
Cuillère d’Oeufs Brouillés aux Truffes et Pointes d’Asperges – Eclair au Saumon et Wasabi – « EN K » Saumon,
Coriandre et Roquette - La Langoustine en Burger – Navette de Brie aux Noix et Poire Comice
Opéra Foie Gras, Chutney Framboise – Opéra Saumon et Gelée d’Herbes

> **LES PIÈCES CHAUDES** (*nous prévoyons 4 pièces par personne*)

Darphin de Foie Gras – Mini Croques au Reblochon
Méli Mélo de Feuilletés Chauds
Cuillère de Noix de Saint Jacques au Cidre

> **LES PIÈCES SUCRÉES** (*Nous prévoyons 5 pièces par personne*)

Réductions Sucrées – Petits Fours Frais – Sablé Breton aux Fruits Rouges – Brochette de Fruits Frais et Guimauve
Mini Macarons – Chic et Choc de Ganache Framboise – Opéra Corrigé – Carré Millefeuille aux Framboises
Finger Chocolat Amer – Cuillère de Ganache Grand Cru au Thé Vert

Soit au Total 18 Pièces par personne dans l’Assortiment

Prix du Cocktail Dînatoire N°1 : 26 € HT par personne

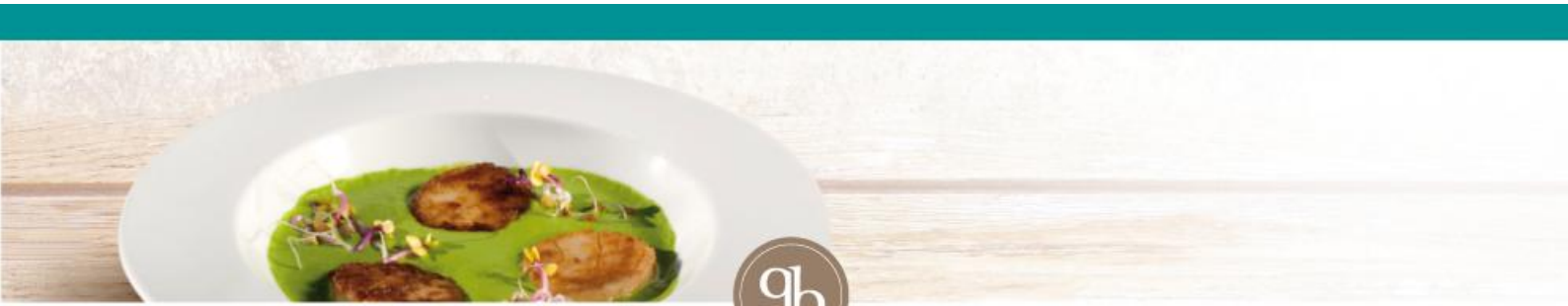
+ TVA en vigueur

> **Notre Proposition comprend :**

Le Matériel nécessaire

1 Serveur pour 40 personnes

Le Service de 1h30 est inclus – Heure supplémentaire 45 € HT



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

COCKTAIL N°2

> 18 Pièces par personne avec Ateliers

> LES PIÈCES FROIDES (nous prévoyons 6 Pièces par personne)

Galette de Blé Noir au Crabe et Pommes Granny – Opéra Chèvre Basilic, Tomate confite
Navette au Saumon Fumé et Beurre Citronné – Pitilig de Saumon à l'Aneth – Tartines Gourmandes
Bonbon Foie Gras et Cacahuètes – Cannelloni de Gravelax aux Fines Herbes et Poivre de Tellichery
Crostini Di Parma et Crème de Fèves – Sablé au Citron, Fromage Frais aux Herbes, Lieu Fumé et Caviar de Truite
Saint Honoré de Gambas, Chantilly Poivrée – Stick de Seigle « Hénaff » et Granny – Wrap de Serrano Parmesan et Roquette

> LES ANIMATIONS CULINAIRES (nous prévoyons 3 Pièces par personne)

Kiosque Océan

Rillettes de Poissons et de Crustacés,
Découpe de Carpaccio de Poissons
Dos de Saumon Mariné au Sel Norvégien
Citron, Chantilly à l'Aneth,
Pain Céréales et Pain Nordique

Kiosque Terroir

Charcuterie Artisanale du Pays, Lard rôti au Four,
Saucissonnade
Andouille, Rillettes de Cochons, Terrine
Servi avec une confiture d'Oignons au Cassis et
Chutney d'Agrumes, Pains Céréales et Croûtons

> LES ANIMATIONS CULINAIRES (nous prévoyons 5 Pièces par personne)

Kiosque « Du Bruit Dans la Cuisine » Version Poissons

Brochette de Poissons à la Plancha
Noix de St Jacques au Wok
Petites Pommes de Terres Grenailles

Kiosque « Du Bruit Dans la Cuisine » Version Viandes

Piccata de Veau aux Fruits Confits

> LES PIÈCES SUCRÉES (nous prévoyons 4 Pièces par personne)

Cuillère de Ganache Grand Cru au Thé Vert - Bonbons Tout Chocolat – Pousse Pousse à la Fraise Tagada
Finger Caramélisé aux Fruits – Financier au Thé Vert – Mini Macaron – Assortiment de Réductions Sucrées
Carré Millefeuille aux Framboises - Chic et Choc de Ganache Framboise – Mini Cône Bonbon Banane

Bar à Choux

Choux Garnis minute
Chantilly au Choix : Tagada / Carambar/ Vanille/ Chocolat

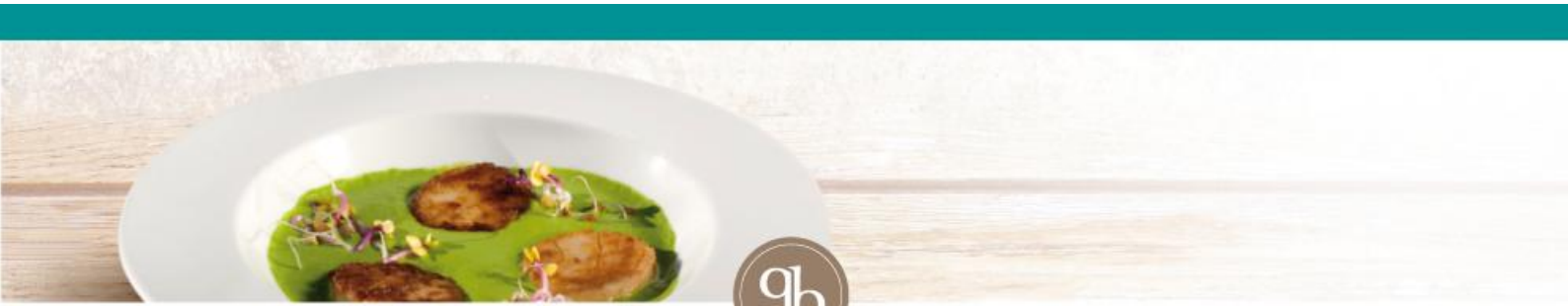
Soit au Total 18 Pièces par personne dans l'Assortiment

Prix du Cocktail Dînatoire N°2 : 34 € HT par personne

+ TVA en vigueur

> Notre Proposition comprend :

Le Matériel nécessaire, 1 Serveur pour 30 personnes
Le Service de 2 heures est inclus - Heure supplémentaire 45 € HT



Prestations à Terre
Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

BANC D'ÉCAILLER

En complément d'un Cocktail

3 Huîtres Creuses de Cancale
Pain de Seigle – Beurre – Citron

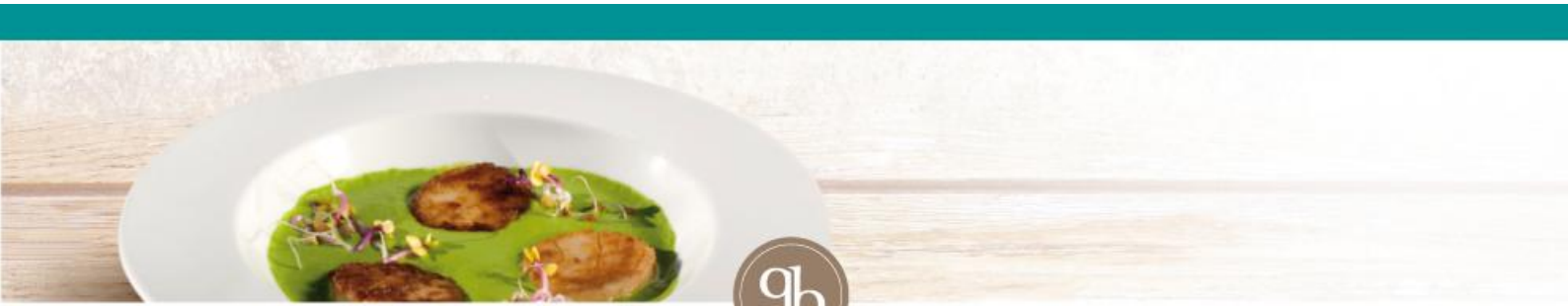
Prix : 5 € HT par personne
+ TVA EN VIGUEUR

12 Huîtres Creuses de Cancale
Pain de Seigle – Beurre – Citron

Prix : 13,50 € HT par personne
+ TVA EN VIGUEUR

> **Notre Proposition comprend :**

Rince doigts, Les Serviettes en Papier, Fourchettes à Huîtres, Couteaux Inox
Hors Service



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

FORFAIT BOISSONS COCKTAIL

Forfait N°1

Crémant de Loire – Whisky – Punch Planteur
Jus de Fruits – Sodas – Perrier - Eau

Prix Forfait N°1 : 9 € HT par personne

+ TVA EN VIGUEUR

Forfait N°2

Champagne GH Mumm Cordon Rouge (1 Bouteille pour 4 personnes) – Whisky – Punch Planteur – Ti Punch
Cocktail de Fruits - Jus de Fruits – Sodas – Perrier - Eau

Prix Forfait N°2 : 18 € HT par personne

+ TVA EN VIGUEUR

Forfait N°3

Champagne GH Mumm Cordon Rouge (1 Bouteille pour 4 personnes) – Whisky – Punch Planteur
Vin Blanc et Vin Rouge Castel
Cocktail de Fruits - Jus de Fruits – Sodas – Perrier - Eau

Prix Forfait N°3 : 20 € HT par personne

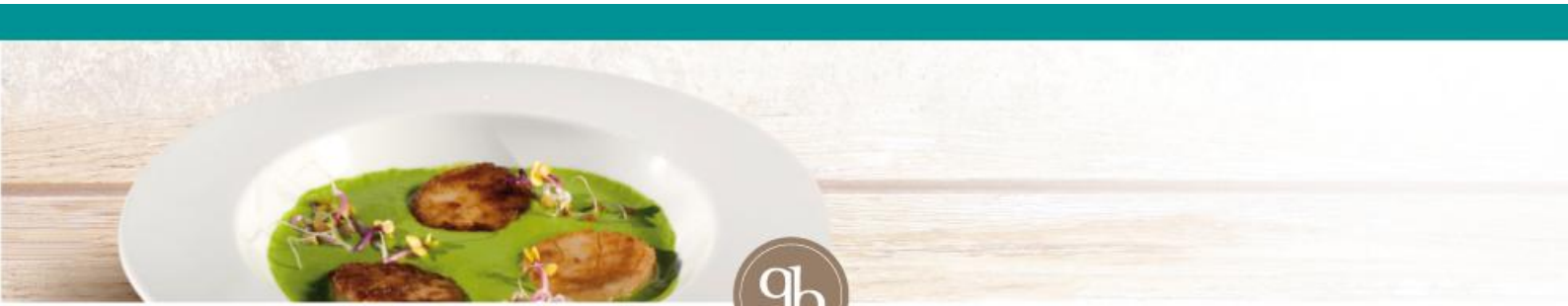
+ TVA EN VIGUEUR

Bouteille Champagne GH Mumm Cordon Rouge Supplémentaire

Prix Bouteille Champagne : 31,50 € HT la bouteille

+ TVA EN VIGUEUR

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

DINER DE GALA

Cocktail debout

Champagne Mumm Cordon Rouge (1 Bouteille pour 4 personnes) – Whisky – Punch Planteur – Ti Punch
Jus de Fruits – Sodas – Perrier – Eau
+ 6 Amuses Bouches du Moment

ENTREE (au Choix)

Ambivalence de Foie Gras poêlé et Noix de St Jacques, Caramel de Vin Moelleux
ou
Superposition de Homard Bleu et Langoustines, Asperges Vertes et Ecume Iodée
ou
Noix de St Jacques Rôties et Langoustines au Piment d'Espelette, Camus Breton,
Caviar d'Aubergines et Beurre au Safran

PLAT (au Choix)

Blanc de Barbue Poché au Lait, Beurre au Safran, Asperges et Camus Breton
ou
Filet de Veau en Médaille aux Allures Provençales, Copeaux de Parmesan et Pistou
ou
Pavé de Quasi de Veau Rossini, Jus de Sauge et Confit d'Oignons Rosés de Roscoff

FROMAGE

Dégustation de Fromages Affinés sur Lit de Jeunes Pousses et Chutney de Fruits

DESSERT (au Choix)

Blanc Manger au Citron Vert, Marmelade de Fraises et Balsamique, Suprême de Pomelos
ou
Notre Eclair Tout Chocolat, Framboise et Dragées Pulvérisées
ou
Tarte Mascarpone et Vanille Bourbon, Cascade d'Agurmes, Râpé de Citron vert et Cristalline de Pommes

Boissons Traiteur

Quincy Blanc et Lussac Saint Emilion Appellation Château
Eaux Minérales
Café et Petits Fours

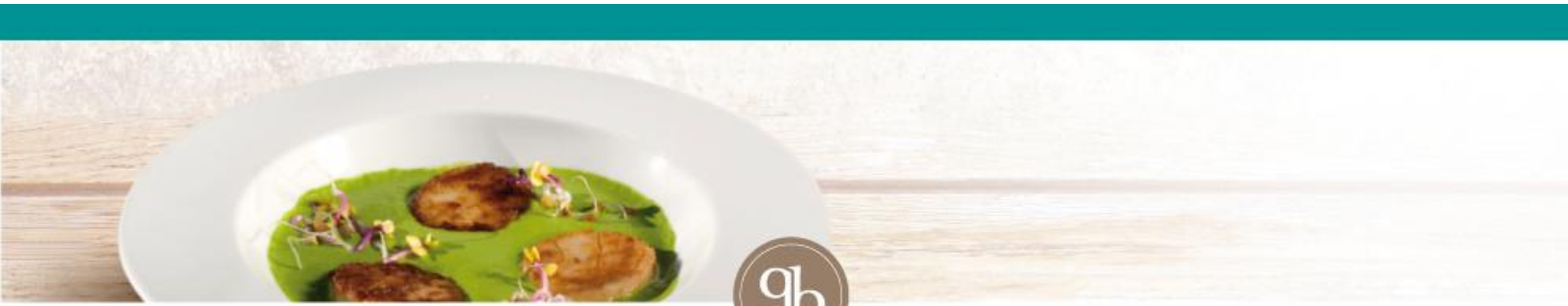
Prix du Dîner de Gala avec Boissons Traiteur : 60 € HT par personne

+ TVA en vigueur

> Notre Proposition comprend :

Le Matériel nécessaire (Tables et Chaises incluses), 1 Serveur pour 25/30 personnes.
Le Service de 3 heures est inclus - Heure supplémentaire 45 € HT

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Prestations à Terre

Route du Rhum 2014 - Destination Guadeloupe

Le Baba au Rhum

La Carte



Cafés

Sans alcool

Café 2,00 € TTC

Grand Café 2,50 € TTC

Café Crème 2,50 € TTC

Thés & Infusions
Chocolats Chauds

3,00 € TTC

3,50 € TTC

Cocktail de Fruits (25cl)
Coco – Mangue – Banane

5,50 € TTC

Cocktails

Mojito (5 cl).....

7,50 € TTC

Ti Punch (3 cl).....

7,50 € TTC

Planteur.....

6,50 € TTC

Rhum Coca

ou Rhum Orange (5 cl).....

7,50 € TTC

Whisky Aberlour (5 cl).....

9,00 € TTC

Ou Whisky Ballantine's (5 cl).

7,50 € TTC

Jus de Fruits (25cl) 3,00 € TTC

Sodas (25cl) 3,00 € TTC

Perrier - Coca-Cola
Schweppes Tonic - Orangina

Vins

Vin au verre (12cl) 4,20 € TTC

Blanc et Rouge sélection

Champagne (10cl) 7,00 € TTC

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





Petite Restauration

Planches

9,50 € TTC

Planche Malouine

Planche Paysanne

Snaking

15 € TTC

1 Plat + 1 Dessert (voir Ardoise)

Huîtres Creuses

6 Huîtres

10 € TTC

9 Huîtres

13 € TTC

12 Huîtres

16 € TTC

Pâtisseries

Baba Classique

Vieux Rhum et Raisins

6,50 € TTC

Baba Tropicque

Rhum, Banane et Chocolat

6,50 € TTC

Baba Exotique

Rhum Blanc et Ananas

6,50 € TTC

Baba des Iles

Fruits frais, puncher au sirop (sans alcool)

6,50 € TTC

Tarte ou Pâtisserie du jour

5,00 € TTC



Restaurant Le Carré du Rhum

Nous vous proposons :

L'Entrée de l'Ardoise

+

Le Plat de l'Ardoise

+

Le Dessert de l'Ardoise

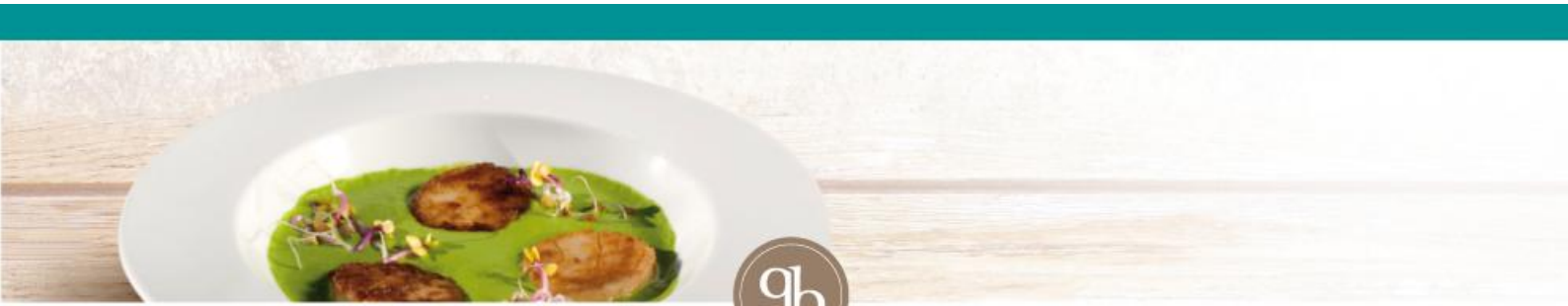
+

Boissons :

Vin Blanc et Vin Rouge Sélection du Sommelier – Eaux Minérales Plates et Gazeuses – Café inclus

38 € TTC

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Contact :

PENNARUN LE BIHAN Traiteur

**11 rue Buféron – 35000 Rennes –
02 23 30 46 99**

**Kérourvois – Ergué Gabéric 29000 Quimper
02 98 59 51 88**

—

helene@pennarun-lebihan.com

www.pennarun-lebihan.com