

Restauration au « Quartz-Congrès »

Réservation préalable obligatoire
Aucune possibilité de réservation sur place

Au fin gastronome,

Pennarun-Le Bihan

Vous propose :

Formule
rapide
à 26 € TTC

le déjeuner
par personne

Menu

Jeudi 23 octobre

Entrée : Tartare de Légumes, Copeaux de Parmesan,
Chiffonnade de Jambon Serrano

Plat : Dos de Cabillaud aux Petits Légumes

Dessert : Gourmandise aux Pommes caramélisées

Vins : AOC Côtes du Luberon Blanc et Rouge

Café + eaux minérales



Menu

Vendredi 24 octobre

Entrée : Millefeuille de Blé Noir à la Chair de Tourteau, Coulis d'Etrilles

Plat : Mignon de Porc Braisé au Miel, Sauce au Gingembre

Dessert : Sablé Breton aux Fruits Rouges,
et Verrine de Carpaccio de Fruits Jaunes.

Vins : AOC Côtes du Luberon Blanc et Rouge

Café + eaux minérales

Service de 12h30 à 13h45

Réservation préalable comme figurant au verso :
Merci de bien vouloir joindre votre règlement à l'ordre de l'Agence BERGAME :

235, rue Ernest Hemingway – Port de Commerce – 29200 BREST

CARREFOUR
DES COMMUNES
ET COMMUNAUTÉS DE COMMUNES
DU FINISTÈRE

Organisé par l'Association des Maires du Finistère

Bulletin
d'inscription

Inscription gratuite mais obligatoire

23-24 OCTOBRE 2008

LE QUARTZ BREST