



## Maryline et Patrick Lecoince

vous souhaitent la bienvenue dans leur maison  
pour des instants de gourmandises...

La tradition du Terroir Breton et la créativité d'une cuisine toute en saveur, sont à l'image de notre manière d'être, simple et authentique.

Pour partager cette convivialité et cet état de vivre, nous sommes heureux de vous accueillir à notre table !

La mer ayant ses caprices, les marchés n'étant pas toujours approvisionnés dans une qualité nous convenant, nous vous prions de bien vouloir ne pas nous tenir rigueur si certains plats ne pourraient être servis.

Nous vous souhaitons **Bon Appétit !**



## *Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braise »*

À Lanvallay, le Jeudi 23 Février 2017

Chère Madame, Cher Monsieur,

Vous avez peut-être choisi notre Restaurant traditionnel « **La Vieille Braise** » pour célébrer un évènement important de votre Vie ou passer un agréable moment avec votre famille et/ou vos amis ou célébrer une fête entre collègues d'une association, et nous vous en remercions.

Pour répondre à votre demande, nous vous prions de bien vouloir trouver, ci-joint, une documentation complète sur notre restaurant et sur nos différentes propositions de Menus.

Le Restaurant « **La Vieille Braise** » est un site de près de 2 hectares très « nature » au Pays de la Rance, région particulièrement privilégiée tant d'un point de vue climatique que culturel : Triangle historique Dinan/Léhon/Saint-Suliac, 20 kilomètres du Bord de Mer, Port de Dinan à proximité, 20 kilomètres de Dinard, 26 kilomètres du Golf de Saint-Malo et 50 kilomètres du Mont Saint-Michel.

Nous sommes les Spécialistes des repas de groupes, déjeuners de famille, repas de Baptême.... Notre établissement vous offre une salle de restaurant ambiance Chaleureuse avec une Cheminée vue sur notre Jardin et peut accueillir jusqu'à 50 personnes.

Pour cette journée exceptionnelle, nous vous proposons une cuisine inventive aux saveurs marines et du terroir.

Une équipe de professionnels vous assurera un service discret, efficace et convivial pour la parfaite réussite de cette journée.

Votre Restaurant « **La Vieille Braise** », vos meilleurs souvenirs vous y attendent !... Quelque soit la formule choisie, vous optez pour un repas en toute liberté.

*Toutes les prestations choisies sont notées sur un contrat.*

*Pour toute réservation nous demandons un versement d'acompte.*

Nous restons à votre disposition pour d'éventuelles informations complémentaires et,

Dans l'attente du plaisir de pouvoir vous accueillir dans notre établissement, nous vous prions de croire, Chère Madame, Cher Monsieur, à l'assurance de nos sincères salutations.

**LA DIRECTION,  
Mr et Mme Patrick LE COINTE**

23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY  
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70

*Courriel : [contact@lavieillebraise.com](mailto:contact@lavieillebraise.com)*

**Visitez notre Site Internet : [www.lavieillebraise.com](http://www.lavieillebraise.com)**

**V**OUS AVEZ DÉCIDÉ DE FÊTER :

**VOTRE DÉJEUNER OU VOTRE DÎNER DE FAMILLE**  
**VOTRE REPAS D'ASSOCIATION**  
**UN ANNIVERSAIRE « SURPRISE »**  
**LA COMMUNION DE VOTRE ENFANT**  
**UNE OCCASION ENTRE COLLÈGUES DE TRAVAIL...**

Alors **BIENVENUE** au

**RESTAURANT « *La Vieille Braise* » à LANVALLAY**

*Nous sommes à votre entière disposition pour étudier toutes vos suggestions...*

*Tous nos plats étant réalisés le jour même et afin de procéder à une bonne mise en marche, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous communiquer le choix de votre MENU UNIQUE & IDENTIQUE (30 Personnes Adultes au minimum) **quinze jours** avant la date.*

*Merci de votre compréhension...*

*Madame et Monsieur Patrick Le Cointe*  
*Restaurant *La Vieille Braise**  
*23, Rue de Rennes*  
*22 100 Lanvallay*

**Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70**

Courriel : [contact@lavieillebraise.com](mailto:contact@lavieillebraise.com)

Visitez notre Site Internet : [www.lavieillebraise.com](http://www.lavieillebraise.com)

**Ouvert de 11h30 à 16h00 - 19h30 à 23h00**

*(Fermeture Dimanche soir, Mardi Soir et Mercredi toute la journée sauf sur réservation de Groupes)*



*Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braise »...*

# Menu « Subépine »

**38€** (Boissons inclus)

Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives : Même entrée, même plat et même dessert

**\*\* Apéritif Maison et ses Amuse-bouches \*\***

*(Purée de Framboises et pétillant)*



*Méli-mélo de Foie Gras et Magret de Canard fumé « Maison »*

*Salade Terre et Mer*

*Aumônière de Noix de Saint-Jacques à la Sauce Armoricaïne*



*Feuilleté de la Mer au coulis d'étrilles*

*Tournedos de Cabillaud et son émincé de Choux*



*Cœur de Rumsteck français en croûte à la façon du Chef*

*Éventail d'agneau français au Grand Veneur*

*Magret de Canard au Cidre*



*Sélection du Maître Fromager*



*Calypso Sur nid de crème Anglaise*

*Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges*

*Douceur chocolatée aux deux Couleurs*

*Nocturne aux Framboises*

*Omelette Norvégienne Sur lit de Framboises*

*Muscadet sur Lie  
Bordeaux Supérieur  
Vittel et Café*

*Muscadet Sur Lie et Bordeaux Supérieur : 1 Bouteille de 75CL pour 5 Personnes*

**23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY**  
**Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70**

*Courriel : [contact@lavieillebraise.com](mailto:contact@lavieillebraise.com)*

**Visitez notre Site Internet : [www.lavieillebraise.com](http://www.lavieillebraise.com)**



*Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braise »...*

# Menu « Bouleau »

**34€** (Boissons inclus)

Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives : Même entrée, même plat et même dessert

*\*\* Kir Pétillant et ses Amuse-bouches \*\**



*Terrine de Canard au Cœur de Foie gras*

*Assiette de Saumon Fumé « Maison »*

*Mousseline de Langoustine à la Crème du Pêcheur*



*Caille Rôti au Miel et Raisin*

*Fondant de Bœuf français cuisiné façon "Grand-mère Le Cointe"*

*Grenadin de Veau français et Sa Sauce Périgourdine*

*Brochette de Saint-Jacques et Gambas au Beurre de Saté*

*Poêlée de Lotte et Rouget à la Crème de Curry*



*Sélection du Maître Fromager*



*Calypso Sur nid de crème Anglaise*

*Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges*

*Douceur chocolatée aux deux Couleurs*

*Nocturne aux Framboises*

*Omelette Norvégienne Sur lit de Framboises*

*Muscadet  
Bordeaux  
Vittel et Café*

*Muscadet et Bordeaux : 1 Bouteille de 75CL pour 5 Personnes*

*23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY  
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70*

*Courriel : [contact@lavieillebraise.com](mailto:contact@lavieillebraise.com)*

**Visitez notre Site Internet : [www.lavieillebraise.com](http://www.lavieillebraise.com)**



*Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braise »...*

# Menu « Érable »

**32€50** *(Boissons inclus)*

Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives : Même entrée, même plat et même dessert

*\*\* Kir Pétillant et ses Amuse-bouches \*\**



*Camembert rôti au Miel Sur Salade  
Feuilletée de Fruits de Mer  
Jambon cru aux Pommes poêlées  
Terrine de Lapin aux Pruneaux « Maison »*



*Escalope de Saumon au Beurre blanc  
Fricassée de Sabre à la crème d'Orange  
Médailon de Porc au Miel épicé  
Sous Noix de Veau « Européenne » braisée à la Sauce Forestière*



*Calypso Sur nid de crème Anglaise  
Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges  
Douceur chocolatée aux deux Couleurs  
Nocturne aux Framboises  
Omelette Norvégienne Sur lit de Framboises*

*Riesling  
Blaye - Côtes de Bordeaux  
Carafe d'eau et Café*

*Riesling : 5 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes  
Blaye - Côtes de Bordeaux : 6 Bouteilles de prévue pour 30 Personnes*

**Possibilité de compléter ce Menu par « l'Assiette du Fromager » : 3€**

*23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY  
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70*

*Courriel : [contact@lavieillebraise.com](mailto:contact@lavieillebraise.com)*

**Visitez notre Site Internet : [www.lavieillebraise.com](http://www.lavieillebraise.com)**



*Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braise »...*

# *Menu « Mûrier »*

**31€** *(Boissons inclus)*

**Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives : Même entrée, même plat et même dessert**

**\*\* Kir au Vin Blanc d'Alsace et ses Amuse-bouches \*\***



*Tartare aux deux Saumons (Saumon cru et Saumon fumé « Maison »)  
Timbale tiède de Crevettes aux Sucs d'estragon  
Terrine de rillettes au Lapereau cuite au Jambon Cru*



*Feuilleté de la Mer et son assortiment  
Pavé de Lieu Jaune laqué aux échalotes  
Médaille de Porc rôti à la Sauce « Miel - Pruneaux »  
Sous Noix de Veau « Européenne » braisée à la Sauce Forestière*



*Calypso Sur nid de crème Anglaise  
Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges  
Douceur chocolatée aux deux Couleurs  
Nocturne aux Framboises  
Omelette Norvégienne Sur lit de Framboises*

*Muscadet  
Bordeaux  
Carafe d'eau et Café*

*Muscadet et Bordeaux : 1 Bouteille de 75CL pour 5 Personnes*

**Possibilité de compléter ce Menu par « l'Assiette du Fromager » : 3€**

*23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY  
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70*

*Courriel : [contact@lavieillebraise.com](mailto:contact@lavieillebraise.com)*

**Visitez notre Site Internet : [www.lavieillebraise.com](http://www.lavieillebraise.com)**



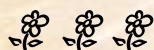
*Chaleur & Saveur au Restaurant « La Vieille Braise »...*

# *Menu « Tilleul »*

**29€** *(Boissons inclus)*

**Ce menu s'entend similaire pour l'ensemble des convives : Même entrée, même plat et même dessert**

**\*\* Kir au Vin Blanc d'Alsace et ses Amuse-bouches \*\***



*Tartare aux deux Saumons (Saumon cru et Saumon fumé « Maison »)  
Timbale tiède de Crevettes aux Sucs d'estragon  
Terrine de rillettes au Lapereau cuite au Jambon Cru*



*Feuilleté de la Mer et son assortiment  
Pavé de Lieu Jaune laqué aux échalotes  
Médaille de Porc rôti à la Sauce « Miel - Pruneaux »  
Sous Noix de Veau « Européenne » braisée à la Sauce Forestière*



*Calypso Sur nid de crème Anglaise  
Charlotte aux Fruits Exotiques, coulis de fruits rouges  
Douceur chocolatée aux deux Couleurs  
Nocturne aux Framboises  
Omelette Norvégienne Sur lit de Framboises*

*Bordeaux  
Carafe d'eau et Café*

*Bordeaux : 1 Bouteille de 75CL pour 5 Personnes*

**Possibilité de compléter ce Menu par « l'Assiette du Fromager » : 3€**

*23, Rue de Rennes - 22 100 LANVALLAY  
Tél. : 02.96.39.40.50 - Fax : 02.96.39.65.70*

*Courriel : [contact@lavieillebraise.com](mailto:contact@lavieillebraise.com)*

**Visitez notre Site Internet : [www.lavieillebraise.com](http://www.lavieillebraise.com)**