

ÉVÉNEMENTS



TRAITEUR GREEN > 60 PERS. MAX

La Cabane à Manger parcourt les routes de Bretagne pour donner un coup de pep's à vos événements. Un brin bohème, résolument nature et sympathique, la petite caravane fait des ravages sur son passage !

- 🥑 Petit-déjeuner bien-être pour séminaires en bord de mer,
- 🦀 Fast "good" nature de festivals engagés,
- 🍷 Brunch lendemains de mariage arrosés,
- 🎧 Soirées d'anniversaires pour marins d'eau douce,
- 🌿 Dîners champêtres ambiance guinguette, etc.

chez vous
ici & ailleurs



Et si nous pouvons en profiter pour partager notre engagement, c'est encore mieux ! Vaisselle chinée, design léché, démarche anti-gaspi, produits locaux - toujours.

Ateliers pickles de saison, cookies aux herbes sauvages, challenge mayo maison, sortie pêche à pied, cueillette en forêt sur demande.

psssst : la caravane passe partout, même parfois dans les salles de réception !

PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE

Menu (ex : automne)

- Granola maison, Skyr bio de la ferme de Saint-Suliac, poires et raisins
- Brioche roulée à la cannelle
- Pain perdu vegan
- Smoothie de fruits au lait d'amande
- Jus de pomme bio
- Café Grain de Sail, thés Tea & Ty, Infusions des jardins

Expériences suggérées

- Cours de Qi Gong ou de yoga pour se reconnecter à la nature et au vivant
- Ballade sensorielle en forêt ou en bord de mer pour prendre le temps de respirer
- Promenade en paddle en bords de Rance

Cadre

- Dans votre jardin
- Dans vos bureaux
- Dans un parc, sur la plage
- Sur le port de Saint-Suliac ?

Tarif

- 10-20€ / pers



enchanter
sa journée

FAST-GOOD NATURE

Menu (toutes saisons)

- Bun toasté andouille, compotée d'oignons, camembert, fenouil
- Oeufs durs mayonnaise aux épices Roellinger
- Poke bols bretons (sarrasin, « cole slow », poisson mariné de pêche responsable)
- Gaspacho / soupe de légumes de saison, mouillettes de fromage fermier

Boissons

- Bière artisanale, locale et bio : Nautica
- Vins nature
- Soda artisanal, kombucha, thé glacé

Cadre

- Sur vos festivals
- Sur vos salons professionnels

Tarif

- De 6 à 12€ / plat
- De 3 à 5€ / boissons



un brin
rock'n roll



BRUNCHS DU LENDEMAIN

Menu (toutes saisons)

- Granola, pain perdu, brioches roulées
- Buns toastés (croque petit monsieur pour les enfants), bols composés, planche à partager
- Rillettes de poisson, wraps

Cadre

- Sur vos lieux de location
- A la maison

Tarif

- De 15 à 25€ / pers.

SOIRÉE D'ANNIVERSAIRE

Menu (suggestions)

- **Plats à partager** : poissons entiers au barbecue, daube de sanglier, couscous végétarien, tagliatelles de sarrasin à la vongole (coques et palourdes)... servis sur des planches à découper ou dans des soupières vintage ?
- **Camembert rôti d'anniversaire**, poires au vin
- Tartes de fruits de saison d'anniversaire, glace de la ferme

Boissons

- Bière artisanale, locale et bio : Nautica
- Vins nature
- Vin chaud en hiver, spritz au gingembre ou sureau en été
- Soda artisanal, kombucha, thé glacé

Cadre

- Chez vous
- Sur votre lieu de location

Tarif

- De 20 à 40€ / pers.

Nous imaginerons ensemble le repas qui vous/lui fera plaisir, toujours dans un esprit authentique et convivial. D'où notre passion pour les plats à partager et les grandes tablées de vaisselle chinée !



DÎNERS CHAMPÊTRES & REPAS DE PRODUCTEURS

Imaginez une ballade en forêt suivie d'un atelier culinaire autour des champignons, oeufs brouillés, chips, velouté ou un dîner dans un potager avec une salade de légumes de saisons aux herbes aromatiques juste cueillies...

Vous avez le lieu ? Nous installons l'expérience qui vous ressemble !

> 60 PERS. MAX