

# Noël

## POUR TOUS

Fête ses 30 ans!



**BREST  
ARENA**  
ENTREZ EN VIBRATIONS

## Les formules

### GOUTER ENFANT

Mini crêpes de froment sucrées à garnir  
Corbeille de clémentines  
Friandises de Noël  
Un mini beignet sucré  
Un marbré vanille-chocolat  
Orangeade ou citronnade, jus de pomme naturel, Breizh cola, eau du Ponant

7.50€HT

### GOUTER ADULTE

Corbeille de clémentines  
Friandises de Noël  
Une mini crêpe sucrée froment à garnir  
Trois assortiments de gâteaux façon grand-mère  
Une mousse au chocolat & noisettes torréfiées  
Café, thé, orangeade ou citronnade, jus de pomme naturel, Breizh cola, eau du Ponant  
Cidre brut « La Bollée d'Armorique »

8.00€HT

### SUCRÉ/SALÉ ENFANT

Mini crêpes de froment sucrées à garnir  
Corbeilles de fruits de saison  
Friandises de Noël  
Une navette viennoise au jambon & à l'emmental  
Un gâteau façon grand-mère  
Orangeade ou citronnade, jus de pomme naturel, Breizh cola, eau du Ponant

7.90€HT

### SUCRÉ/SALÉ ADULTE

Mini crêpes de froment à garnir  
Un gâteau façon Grand-mère  
Une pépite de foie gras sur pain d'épice, confiture de figues  
Un toast brioché au saumon fumé  
Un cake salé aux olives, fromage et lardons  
Un flan de pétoncles et fruits de mer parfumé à l'anis  
Orangeade, jus de pomme naturel, Breizh cola, eau du Ponant & coupe pétillante

10.10€HT

### BOISSONS DE FÊTE

Vin-chaud**	85.90€HT
Punch autrichien chaud**	85.90€HT
Chocolat chaud viennois**	63.50€HT
Cocktail sans alcool aux fruits exotiques*	58.90€HT
Bière de Noël	2.30€HT/25cl

\*\*Servis en chaudron ou vasque de 8 litres

### PLANCHE FESTIVE ADULTE

Assortiment de charcuteries, fromages, crudités,  
Rillettes de la mer,  
Réductions traiteur salées froides,  
Pain de campagne et condiments  
Vin rouge, softs

11.80€HT

### PLATEAU DE FÊTE\*

Assortiment de 40 réductions salées sur le thème des fêtes

58.00€HT

## Les ateliers

### ATELIER MINI CRÊPES CHAUDES\*

Mini crêpes sucrées confectionnées en continu à la minute, devant vos invités et servies sur plateau au buffet. Chaudes, elles sont garnies au sucre, caramel au beurre salé, flambées au Grand Marnier.

5.00€HT/PERSONNE

### ATELIER LA BRETONNE\*

Mini-galettes et toasts de blé noir garnis à la minute sur billig, de jambon, fromage, saumon fumé, confit oignons.  
Crocs saucisses : saucisses fines roulées dans une galette de blé noir avec moutarde à l'ancienne, chaudes & faciles à manger debout.

5.80€HT/PERSONNE

### ATELIER COQUILLE SAINT JACQUES\*

Coquilles St-Jacques à la plancha, servies en coquille avec une sauce beurre blanc et une purée carotte-cumin.

7.30€HT/PERSONNE

### ATELIER DU MAREYEUR\*

Deux huîtres creuses fine de claire,  
Beurre salé, citron, vinaigre d'échalotes, Pain de seigle

5.30€HT/PERSONNE

\*COMMANDE MINIMALE DE 60 PERSONNES PAR ATELIER

**Noël**  
**POUR TOUS**  
Fête ses 30 ans!



## Les horaires

DATE	PORTES H-1	SPECTACLE	ARBRES DE NOËL
SAMEDI 07 DÉCEMBRE	14h00	15h00-17h00	17h00-19h30
DIMANCHE 08 DÉCEMBRE	09h30	10h30-12h30	12h30-15h00
	14h00	15h00-17h00	17h00-19h30
SAMEDI 14 DÉCEMBRE	13h00	14h00-16h00	16h00-18h30
	16h30	17h30-19h30	19h30-21h30
DIMANCHE 15 DÉCEMBRE	09h30	10h30-12h30	12h30-15h00
	14h00	15h00-17h00	17h00-19h30

## Tarifs location salons

ESPACE	CAPACITÉ MAXIMALE	2024 HT	2024 TTC
Salon 1	70 pax	400€	480€
Salon 2	200 pax	587€	704€
Salon 3	400 pax	1 032€	1 238€
Espace bar	80 pax	305€	366€
Moitié salle annexe	500 pax	1 750€	2 100€
Salle annexe	1 056 pax	3 500€	4 200€