

LE PORT DE PLAISANCE

FORFAIT RESTAURATION

Tous les participants du séjour doivent choisir la même formule. Il n'est pas possible de mélanger demi-pension et pension complète au sein d'un même groupe.
Les bébés (4 ans et moins) sont exemptés.

À VOTRE ARRIVÉE

Si vous avez déjà réservé une formule demi-pension ou pension complète au **Port de Plaisance**, vous recevrez à votre arrivée : un plan des points de restauration, vos bracelets, une explication complète du déroulement de la restauration.

Si vous ne l'avez pas encore réservé mais souhaitez le faire (et séjournez entre le **4 juillet et le 31 août**, période pendant laquelle cette option est disponible), vous pouvez l'ajouter via **votre espace client** ou en appelant nos conseillers au 04 30 05 15 19 (au moins deux jours avant le début de votre réservation).

Petit-déjeuner

Épicerie de 8h à 10h

Présentez-vous à l'épicerie et donnez votre nom pour recevoir votre petit-déjeuner composé de : une demi-baguette, de la confiture, une viennoiserie, un jus, une boisson chaude au choix.

Options de repas

Déjeuner et dîner peuvent être servis au **restaurant Le Prad** — les réservations doivent être effectuées 24h à l'avance. Présentez-vous au restaurant et indiquez votre nom à l'équipe qui vous installera.

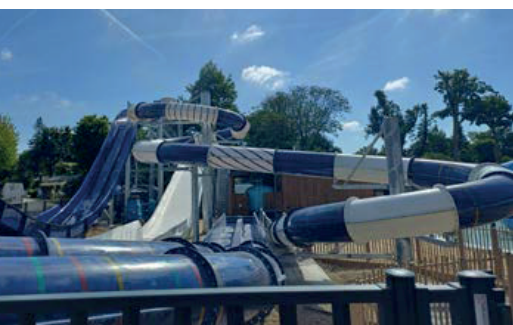
Vous pouvez aussi réserver : un **panier pique-nique pour le déjeuner** ou un **kit barbecue** prêt à cuire pour le dîner (seulement pour les clients ayant réservé un hébergement disposant d'un barbecue)

Informations complémentaires

Merci de signaler toute demande alimentaire spécifique à chaque repas.

Des options végétariennes, véganes, sans gluten et sans lactose sont disponibles.

Les choix de repas pour Le Prad, les pique-niques et les barbecues doivent être communiqués 24h à l'avance.



LE PRAD RESTAURANT EXEMPLES DE MENUS

Menu dîner

Restaurant Le Prad de 18h à 22h30

Adultes : choix d'une entrée et d'un plat ou d'un plat et d'un dessert (ou fromage) parmi le menu **"A La Carte du Prad"**.
Comprend également un apéritif « punch » (avec ou sans alcool) et un verre de vin par adulte.

Enfants : choix dans le menu enfant et une boisson soft.

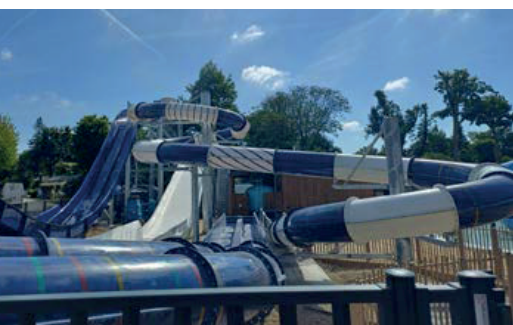
Option barbecue (seulement pour les clients ayant réservé un hébergement disposant d'un barbecue)

Assiette barbecue (viande ou poisson avec légumes à griller). Options sans gluten et végétariennes disponibles.
Prévenir 24h à l'avance pour toute demande alimentaire spécifique.

Charbon et matériel d'allumage fournis

Boissons non incluses

Retrait entre 18h et 20h /
Livraison entre 18h et 19h



RESTAURANT LE PRAD

CARTE DU DÎNER

Tapas

Sélection de petites assiettes comprenant frites maison, assortiments frits, planches de fromages et charcuteries, nachos et différentes saucisses.

Entrées :

Tartare de bar, velouté de topinambours, ceviche de Saint-Jacques, foie gras marbré mi-cuit, œuf parfait, carpaccio de bœuf Aubrac, galette bretonne de sarrasin au saumon fumé.

Boucherie*:

Viandes hachées maison et pièces de bœuf Black Meadow maturées 60 jours. Prix indiqués aux 100g pour la côte de bœuf, entrecôte et faux-filet.

Plats principaux :

Croque-Madame, bar en croûte feuilletée, filet de lieu jaune, noix de Saint-Jacques snackées,

risotto forestier, magret de canard entier et pavé de bœuf Angus.

Plats wok et linguines :

Choix de plats wok viande ou fruits de mer, et linguines aux sauces Rossini, homard ou quatre fromages.

Burgers :

Large choix de burgers : bœuf, poulet et options végétariennes.

Pizzas :

Margherita, Quatre fromages, Reine, Poulet curry, Kebab et Corsica.

Desserts :

Crème brûlée, fondant au chocolat, tartelette citron, baba au rhum breton, mousse de fruits, cheesecake et assiette de fromages.

*** Les pièces de viande premium de la carte boucherie sont exclues de la formule demi-pension ou pension complète et donneront lieu à un supplément si choisies.

