

BRASSERIE

LA POTINIÈRE

CARNAC 1930

La Potinière, votre brasserie familiale au coeur de Carnac !

Que ce soit pour un anniversaire, des retrouvailles ou un repas professionnel, nous aimons réunir les gens autour d'une cuisine généreuse et chaleureuse. **Dès 15 personnes**, nous vous installons dans un espace spécialement pensé pour vous. **Avec ces grandes tablées bien dressées**, c'est le cadre idéal pour partager un bon moment et échanger facilement, un peu comme à la maison.

Chez nous, le sens du service et la convivialité sont une vraie tradition.

Pour régaler votre table, nous vous proposons **des menus décliné en deux formules, travaillé avec des produits de saison**. Afin de vous garantir un accueil aux petits soins, nous vous demandons de nous transmettre **vos choix 10 jours à l'avance**. Pour les réservations de dernière minute (moins de 48 heures), nous convenons ensemble d'un menu unique pour tout le monde pour assurer un service fluide et agréable.

Toute l'équipe est à votre disposition pour organiser votre venue, contactez-nous et préparons votre moment ensemble !

Vous prévoyez un grand événement ?

Il est également possible de **privatiser l'ensemble du restaurant durant la saison hivernale pour les groupes d'au moins 80 personnes**. Par ailleurs, l'établissement est non privatisable en période estivale (juillet et août).

Côté organisation, un acompte vous sera demandé à partir de 30 personnes, et une connexion wi-fi reste disponible sur place.

Bienvenue chez nous !



BRASSERIE
LA POTINIÈRE
CARNAC 1930

La terrasse : le charme de Carnac en plein air

Profitez du soleil et de l'air marin sur notre terrasse. Spécialement agencée pour accueillir aussi bien de grandes tablées que des configurations plus intimes, elle offre un cadre idéal pour vos apéritifs, déjeuners de groupe ou cocktails estivaux. Les tables et l'espace s'adaptent facilement au nombre de vos convives.



Des espaces intérieurs intimistes et personnalisables

À l'intérieur, La Potinière dispose de plusieurs espaces modulables séparés par d'élégantes verrières style atelier. Que vous cherchiez à privatiser une alcôve chaleureuse ou à réunir un groupe important, la disposition des lieux se façonne à la carte :

- Configurations flexibles : Grandes tables banquet, disposition en îlots ou espace dégagé pour cocktail dînatoire.
- Atmosphère soignée : Banquettes confortables, chaises en rotin et éclairage tamisé pour offrir une ambiance à la fois chic et décontractée.

À chaque célébration sa formule

Séminaires d'entreprise, anniversaires, repas de famille, pots de départ ou fêtes privées : nous mettons notre lieu à votre disposition pour créer un événement à votre image. Nos équipes ajustent l'agencement et le service selon vos besoins logistiques et vos envies.



01

MENU DE L'ANNÉE

Une cuisine maison nous oblige à vous demander parfois un temps d'attente supplémentaire, particulièrement **en période de forte affluence**, merci de votre compréhension.



MENU TRADITION

Entrées



Cappucino

Potiron, châtaigne & crème fouettée

ou

Oeuf mayonnaise

Plats



Filet de daurade

Purée de pomme de terre, beurre blanc
parfumé au combava

ou

Poulet à la crème

moutarde & nouilles

ou

Suggestion végétarienne :

Poivrons farcis aux légumes, sauce curry & riz

Desserts



Tiramibreizh

ou

Brownie

Boule de glace à la vanille & chantilly

Menu complet à 26€

Menu Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 24€

Menu disponible à l'année.

Nos menus sont susceptibles d'évoluer au rythme des saisons et de nos changements de carte.

MENU SIGNATURE

Entrées



Profiteroles salées

Compotée de légumes, ricotta & sauce pimento fumée

ou

Magret de canard

Fumé par nos soins

ou

Assiette de saumon fumé

Crème de ciboulette

Plats



Polpettone

Pommes de terre rôties à l'ail & romarin, sauce champignons

ou

Cabillaud

Légumes de saison, pignons de pin, raisin sec & sauce combava
panko aromatisée à l'ail

ou

Suggestion végétarienne :

Lasagnes de légumes & sauce béchamel

Desserts



Mousse au chocolat

ou

Caprese citron

Dessert emblématique de notre Chef italien

Menu complet à 38€

Menu Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 34€

Menu disponible à l'année.

Nos menus sont susceptibles d'évoluer au rythme des saisons et de nos changements de carte.

02

FORFAIT BOISSONS



OPTIONS BOISSONS

Tarification par personne

Apéritif au choix



Sangria ou Planteur ou kir ou 1/2 de bière ou soft

3,50 € / personne

Vins



Bouteille de vin Reuilly AOP ou Côte de Brouilly AOP

10 € / personne

Pour 3 personnes

Bouteille de vin Chardonnay IGP ou Bordeaux AOP

7 € / personne

Pour 3 personnes

Pichet de Merlot IGP ou Cinsault rosé IGP ou Sauvignon blanc IGP (50 cl)

7 € / personne

Pour 2 personnes

Digestif

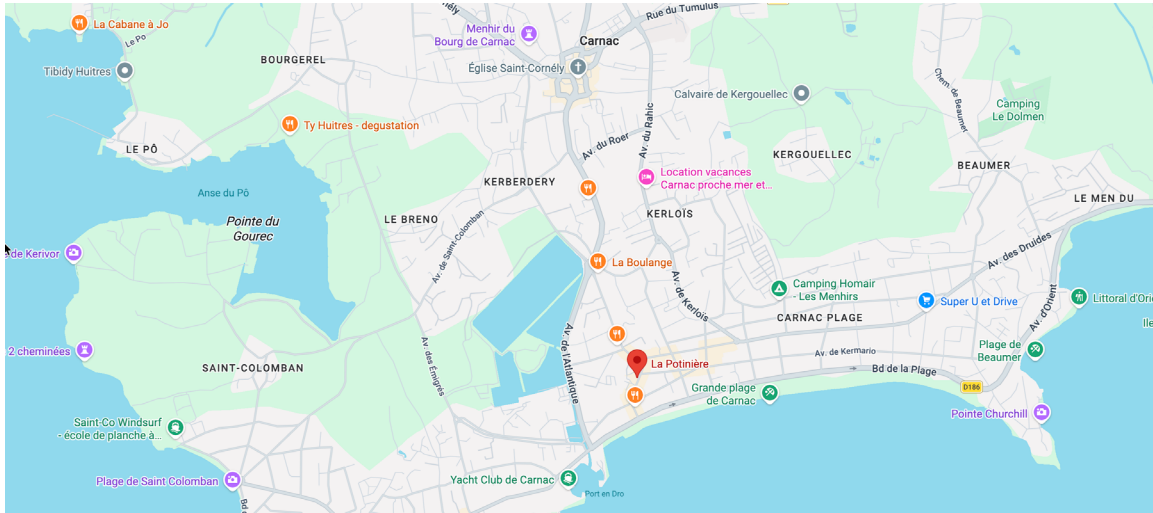


7 € / personne

VENIR CHEZ NOUS

Notre localisation :

25 Av. Miln, 56340 Carnac



Coordonnées & réservations

lapotiniere.groupe@gmail.com

07 81 92 42 83

Merci de privilégier l'envoi de mail ou de SMS.

Nous vous recontacterons le plus rapidement possible.

Nous vous remercions pour votre attention et restons à votre disposition.
Au plaisir de vous accueillir prochainement à La Potinière.

FORMULAIRE DE RÉSERVATION

A nous retourner obligatoirement complété et signé.

COORDONÉES :

Nom / Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Nom / Prénom du contact pour le groupe :

Téléphone :

Mail :

VOTRE GROUPE :

Nombre de convives :

Date de la réservation :

Heure d'arrivée

Heure de départ (si impératif)

VOTRE SÉLECTION :

Nom du menu

Forfait boissons

Si allergènes, nous le préciser :

Privatisation de la salle souhaitée (un coût supplémentaire pourra vous être demandé en fonction du nombre de convives) :

☐

OUI

☐

NON

RÈGLEMENT :

☐

Règlement du solde sur place avec facture

☐

Règlement du solde sur facture

Merci d'indiquer les coordonnées de la personne en charge du règlement :

Nom / Prénom :

Téléphone :

Mail :

DATE :

**Signature (+cachet) précédée de la
mention «Lu et approuvé» :**