



Nos cocktails :

« Dégustation »

9 € TTC par personne
(4 pièces par personne)

Mini Navette Garnie
Pain Surprise
Toast de Charcuterie



Mini Cannelé



Kir (pétillant ou breton), eau plate,
jus de fruits

« Vibration »

14 € TTC par personne

(7 pièces par personne)

Mini Navette Garnie, Pain Surprise
Toast de Charcuterie, Canapé Lunch
Verrine aux deux Saumons et son
Gaspacho de Tomates



Mini Mille Feuilles

Mini Macaron



Kir (pétillant ou breton), eau plate
et pétillante, jus de fruits

HOTEL OCEANIA

Espace Performance – Route de Saint Malo – 35769 SAINT GREGOIRE CEDEX
Tél : 02 99 23 78 78 – Fax : 02 99 23 78 33 – E-mail : oceania.rennes@oceaniahotels.com
Site internet : www.oceaniahotels.com





« Evasion »

18 € TTC par personne
(9 pièces par personne)

Accras, Lanière de Calamar en Beignet
Verrine de Guacamole et Crevettes
Beignet de Crevettes, Mini Nem,
Mini Samossa



Mini Brochette d'Ananas,
Mini Pannequet Banane et Gingembre
Mini Rocher Coco



Punch (1 verre ½ par personne),
eau plate et pétillante, jus de fruits

« Illusion »

25 € TTC par personne
(14 pièces par personne)

Mini Navette garnie, Mini Brochette,
2 « Saveurs de L'Ecailleur »,
Toast de Charcuterie,
Croque en Bouche et ses Sauces
Bouchée Chèvre-Tomate séchée-Jambon cru,
Toast de Terrine Poisson,
Pain Surprise, Canapé Lunch



Petit Four sucré, 2 Mini Macarons,
Mini Tropézienne



Kir (pétillant ou breton) - 2 verres par personne,
eau plate et pétillante, jus de fruits

HOTEL OCEANIA

Espace Performance – Route de Saint Malo – 35769 SAINT GREGOIRE CEDEX
Tél : 02 99 23 78 78 – Fax : 02 99 23 78 33 – E-mail : oceania.rennes@oceaniahotels.com
Site internet : www.oceaniahotels.com



« Tentation »

33 € TTC par personne
(19 pièces par personne)

Tomate au Thon, 2 Mini Navettes garnies,
Assortiment de Gaspacho
(Tomate-Basilic, Betterave-Orange, Miel-Menthe)
Carpaccio de Bœuf, « Saveur de l'Ecailleur »,
Toast de Charcuterie, Croque en Bouche
et ses Sauces,
Brochette de Gambas-Ananas et
Noix de Coco,
Bouchée Chèvre-Tomate séchée-Jambon cru,
Toast de Terrine de Poisson, Pain Surprise,
Verrine de Guacamole et Crevette,
Brochette de Saint Jacques au Lard
❧❧
Verrine « Reflet aux Agrumes »,
Brochette de Fruits de Saison, Petit Four sucré,
Mini Macaron, Mini Cannelé
❧❧
Kir (pétillant ou breton) – 2 verres par personne,
eau plate et pétillante, jus de fruits



« Addiction »

49 € TTC par personne
(19 pièces par personne + plateau de fromage)

Tomate au Thon, 2 Mini Navettes garnies,
Assortiment de Gaspacho
(Tomate-Basilic, Betterave-Orange, Miel-Menthe)
Carpaccio de Bœuf, « Saveur de l'Ecailleur »,
Toast de Charcuterie,
Croque en Bouche et ses Sauces,
Brochette de Gambas-Ananas et Noix de Coco,
Bouchée Chèvre-Tomate séchée-Jambon cru,
Toast de Terrine de Poisson, Pain Surprise,
Verrine de Guacamole et Crevette,
Brochette de Saint Jacques au Lard



Plateau de Fromages :

Roquefort, Camembert au lait cru, Reblochon,
Chèvre, Pain de Campagne tranché et
Pain aux Noix tranché



Verrine « Reflet aux Agrumes »,
Brochette de Fruits de Saison,
Petit Four sucré, Mini Macaron, Mini Cannelé



Champagne (2 coupes par personne),
eau plate et pétillante, jus de fruits,
vin rouge, vin blanc et café

Vos contacts :

Céline JEULIN : Directrice
cjeulin@oceaniahotels.com

Molène CONAN :
Attachée Commerciale
cgoalabre@oceaniahotels.com



HOTEL OCEANIA