



VOS PAUSES-CAFÉ, LOCALES ET ÉCO-RESPONSABLES

Pour des moments de convivialité toujours plus responsables, nous vous proposons une gamme de pauses-café aux produits 100% Finistériens, servies dans du matériel durable, recyclable ou compostable.

3,00 €^{HT}*

FORMULE BOISSONS

Café, thé, jus de pommes Kerné, eau

4,00 €^{HT}*

FORMULE BISCUITS BRETONS

Café, thé, jus de pommes, eau
Gallettes pur beurre, ou caramel au beurre salé
Fourni par notre partenaire Maison Le GOFF

5,00 €^{HT}*

FORMULE MINI-VIENNOISERIES

Café, thé, jus de pommes Kerné, eau
Mini viennoiseries
Réalisé par notre artisan boulanger

5,50 €^{HT}*

FORMULE LICHOUSERIES

Café, thé, jus de pommes Kerné, eau
Assortiment de Mini Kouign-amann et de Far Breton
Réalisé par notre artisan boulanger

9,90 €^{HT}*

FORMULE AFTERWORK

3 roulés blé noir /chips blé noir, rillettes de la mer
Cidre Kerné et bières en bouteilles Brasserie du Baril

En option : Prolongez ce moment de convivialité
Financiers salés 3 pièces : +3 € HT/personne

*Service inclus, 30 minutes

LE MATÉRIEL



Les serviettes

- Bio-sourcées
- Bio-dégradables
- Recyclables



Les gobelets

- Compostables
- Ne contiennent aucun résidu de plastique



Les touillettes

- En papier
- Compostables



Torréfacteur brestois, la Brûlerie du Léon fondée en 1982, privilégie les circuits courts et une production artisanale pour garantir une qualité optimale de ses produits.



Artisan boulanger brestois, la maison familiale perpétue les traditions depuis plus de 50 ans en proposant pains et viennoiseries fabriqués de manière artisanale grâce à des techniques éprouvées et rigoureuses transmises de génération en génération par la famille Lallemand.



Cidrierie familiale installée au cœur du Pays Bigouden, sa réputation s'est construite sur sa méthode de fabrication traditionnelle de cidres issus de vergers locaux depuis plus de 70 ans. Leurs cidres sont élaborés avec soin et passion, en respectant les savoir-faire ancestraux de la région.



Biscuiterie morlaisienne résolument responsable et engagée, la Maison Le Goff est à l'image de son terroir: un savoir-faire pâtissier et biscuitier unique et un engagement fort de ses salariés au service du client.



Brasserie située à Brest, elle est spécialisée dans la production de bières artisanales, en utilisant des ingrédients locaux et en se concentrant sur des recettes traditionnelles de brassage.