

Conditions

Réservation :

Les réservations pour de la restauration événementielle sont soumises aux disponibilités dans notre maison. Nous ne proposons pas de gestion libre ni n'acceptons la consommation de boissons ne provenant pas de l'Île Blanche. Il n'est pas autorisé de programmer une soirée festive, pour respecter le caractère reposant du lieu et le désir de ressourcement de nos visiteurs. Les menus détaillés ci-dessus sont des exemples, il est possible d'échanger avec le cuisinier sur des demandes spécifiques.

Confirmation de réservation :

La réservation sera confirmée à réception de 25 % du montant du devis à titre d'arrhes au plus tard 10 jours après la date d'envoi de celui-ci.

Annulation :

En cas d'annulation à plus de deux mois avant l'évènement, les arrhes seront conservées et pourront être réutilisées dans les 12 mois suivant.

En cas d'annulation partielle ou totale moins de deux mois avant l'évènement, au-delà de 10 % d'annulation du montant prévus à la réservation, les arrhes (25%) correspondants à ce delta seront facturées comme pénalité.

Maison d'accueil de l'Île Blanche



1 impasse de l'Île Blanche, 29241 Locquirec

☎ 02 98 67 43 72

✉ contact@maisonileblanche.fr

🌐 www.ile-blanche-locquirec.fr

Aux abords

- Le chemin des douaniers (GR 34)
- Autres circuits pédestres et vélos
- Un terrain multisport
- La grande plage du fond de la Baie
- Le port de plaisance de Locquirec et son église remarquable

Dans les environs

- Morlaix, Ville et Pays d'Art et d'Histoire
- Le circuit des enclos paroissiaux
- Lannion, et la côte de granite rose
- Les Monts d'Arrée et la Vallée des Saints

RESTAURATION

2026-
27

L'ÎLE BLANCHE

Accueil &
ressourcement spirituel



Apéritif à la carte

- Kir : 3,50€ par verre
- Formule à 5€ par personne :
(1 verre + 3 pièces apéritives)
- Formule à 10€ par personne :
(2 verres + 6 pièces apéritives)
- Vin d'honneur : cocktail à volonté +
pièces apéritives : 15€ par personne

Menu à 40€

(déjeuner, à partir de 10 personnes)

Entrée au choix

Cocktail de fruits de mer
Cassolette de saumon et St Jacques, fondue de
poireaux
Méli-mélo landais de gésiers aux asperges

Plat au choix

Pavé de lieu jaune, julienne de légumes
Dos de cabillaud rôti au cidre
Aiguillette de canard, jus d'armagnac et sa pomme
Noix de veau braisée aux oignons confits

Garniture de légumes

Plateau de fromage -salade

Dessert au choix

Croustillant aux pommes caramel beurre salé
Moelleux au chocolat et sa crème
Tiramisu gourmand

Café

Boissons

Sauvignon blanc La Perclaire /
Bordeaux Cleuriot
(37,5cl par personne)

Nos boissons :

- Cubis de vins
rosé, rouge et blanc de 5l : 30€
- Fût de bière de 5l : 30€
- Pétillant : 15€
- Champagne : 50€
- Bordeaux "Le Clairiot" (75cl) : 10€
- Softs : 2.50€



Goûters

d'anniversaire ou de funérailles

à partir de 15 personnes
Privatisation de la salle incluse

Goûter amélioré sucré : 6€ par personne

Goûter sucré et salé : 11€ par personne

Buffet à 32€

(déjeuner ou dîner - à partir de 15 personnes)

Privatisation de la salle incluse

Côté mer :

Saumon fumé, saumon froid
Crevettes, langoustines, bulots
Brochettes de noix de St-Jacques

Côté terre :

Assortiment de viandes froides
Brochettes de poulet
Poulet rôti
Jambon sec, jambon blanc
Assortiment de charcuterie

Salades diverses,
Assortiment de crudités

Plateau de fromages

Tartes aux pommes

Café

Pichet de vin (25cl par personne)

- le contenu du buffet peut varier selon les arrivages

Restauration classique 17 €

A partir de 9 personnes :

15.50€

Menu enfant à 12€
(enfants de 3 à 12 ans)

Assiette de crudités
Aiguillettes de poulet
Frites
Glace
Boisson

Notre
établissement
est une maison d'accueil et
de ressourcement, nous demandons

à tous nos visiteurs de respecter le caractère
reposant du lieu et chaque personne qui viendrait à s'y
trouver, quelque soit son histoire, sa religion, son origine ...