

JOURNÉE FESTIVE

ENTRÉE DU PARC + DÉJEUNER

Tarifs TTC comprenant l'entrée au parc et le déjeuner, valables d'avril 2026 à mars 2027 (hors juillet / août) pour minimum 30 adultes.



02 98 07 95 59
CONTACT@LARECRE.FR

TARIFS 2026 EN TTC

FORMULE BUFFET FROID

39.00€ / pers

Formule en buffet

Assortiment
de crudités

.....

Planche de charcuterie
de pays

.....

Plateau de fromages

.....

Dessert

DÉJEUNER ENFANT BUFFET FROID*

32.00€

Menu identique au
menu adulte + 1 boisson.

*Réservé aux moins
de 12 ans.

FORMULE BON PLAN

49.00€ / pers

Service à table

ENTRÉE

+

PLAT

+

DESSERT

.....

**MENU DÉFINI PAR NOTRE CHEF
1 MOIS AVANT VOTRE VENUE.**

**MENU UNIQUE POUR
TOUT LE GROUPE**

(Hors allergie alimentaire à
préciser à la réservation)

FORMULE PRESTIGE

61.00€ / pers

Service à table

ENTRÉE PRESTIGE

+

PLAT PRESTIGE

+

DESSERT PRESTIGE

.....

**MENU DÉFINI PAR NOTRE CHEF
1 MOIS AVANT VOTRE VENUE.**

**MENU UNIQUE POUR
TOUT LE GROUPE**

(Hors allergie alimentaire à
préciser à la réservation)

32.00€

DÉJEUNER ENFANT*

*Réservé aux moins de 12 ans.

Petit panés de
poulet, frites.
Glace + 1 boisson.

FORFAIT APÉRITIF / PERS

SIMPLE 4.50€

1 kir pétillant ou soft, gâteaux salés

FESTIF 8.00€

Kir pétillant, vin blanc, bière, soft,
amuses-bouches
(service en buffet. 4 pièces/pers)

PRESTIGE 12.00€

Kir pétillant, vin blanc, bière, soft,
amuses-bouches
(service en buffet. 8 pièces / pers)

ENFANT -12 ANS 4.50€

1 boisson soft, amuses-bouches

FORFAIT BOISSONS / PERS

SOFT 5.00€

Eaux, boissons soft (33 cl / pers.), café

TRADITION 6.50€

Vins en carafe (25 cl / pers.), eaux, café

SUPÉRIEUR 8.50€

Vins en bouteille gamme supérieure
(1 bouteille/ 3 pers), eaux, café

MILLÉSIME 10.50€

Vins en bouteille gamme prestige
(1 bouteille / 3 pers), eaux, café.

OPTION CHALLENGE DE KARTING : Piste réservée pour votre groupe pendant 1 heure : **610 €**



MENU

FORMULE BON PLAN 2026

La Récré des 3 Curés
Parc d'attractions et camping ****
29 290 MILIZAC

02 98 07 95 59

contact@larecre.fr

ENTRÉES

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE
- SALADE CÉSAR
- SALADE GRECQUE
- TATIN DE TOMATES CERISES

PLATS

- CONFIT DE CANARD
- SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE
- POISSON DU MOMENT, BEURRE CITRONNÉ
- ARAIGNÉE DE DE PORC MARINÉE

Accompagnements :

Pommes de terre grenaille et légumes du moment.

DESSERTS

- TRILOGIE GOURMANDE
- GÂTEAU PÂTISSIER

À préciser selon la saison

Menu unique à choisir pour tout le groupe

(hors régime alimentaire spécifique ou allergie, à préciser avant votre venue)



MENU

FORMULE PRESTIGE 2026

La Récré des 3 Curés
Parc d'attractions et camping ****
29 290 MILIZAC

02 98 07 95 59

contact@larecre.fr

ENTRÉES

— FOIE GRAS MI CUIT

Chutney et toast brioché

— SALADE PÉRIGOURDINE

— CROUSTILLANT DE SAUMON, FONDUE DE POIREAUX

PLATS

— MAGRET DE CANARD

Sauce morilles, pommes de terre sarladaises

— BLANQUETTE DE LOUP DE MER

Riz pilaf

— QUASI DE VEAU

Jus réduit, purée de patates douces

DESSERTS

— NOUGAT GLACÉ COULIS DE FRUITS ROUGES

— PROFITEROLES PÂTISSIÈRES

— MACARON CŒUR DE FRUITS ROUGES

Menu unique à choisir pour tout le groupe

(hors régime alimentaire spécifique ou allergie, à préciser avant votre venue)



MIE NU

OFFRE DÎNER 2026

La Récré des 3 Curés
Parc d'attractions et camping ****
29 290 MILIZAC

02 98 07 95 59

contact@larecre.fr

ENTRÉES

— FOIE GRAS MI CUIT

Chutney et toast brioché

— SALADE PÉRIGOURDINE

— CROUSTILLANT DE SAUMON, FONDUE DE POIREAUX

PLATS

— MAGRET DE CANARD

Sauce morilles, pommes de terre sarladaises

— BLANQUETTE DE LOUP DE MER

Riz pilaf

— QUASI DE VEAU

Jus réduit, purée de patates douces

DESSERTS

— NOUGAT GLACÉ COULIS DE FRUITS ROUGES

— PROFITEROLES PÂTISSIÈRES

— MACARON CŒUR DE FRUITS ROUGES

Menu unique à choisir pour tout le groupe

(hors régime alimentaire spécifique ou allergie, à préciser avant votre venue)