

Le **Restaurant La Jaguais**
vous propose pour les fêtes
des **plats à emporter**
cuisinés par nos soins, avec
des **produits frais, locaux et**
de saisons.

Vente à emporter *Fêtes de fin d'année*

La
JAGUAIS
RESTAURANT

Route de Bouvron - 44 750 Campbon

02 40 56 58 93

restaurantlajaguais@orange.fr

Menu du jour, vente à emporter, accueil de groupes...



Composez vos plateaux apéritifs...

Tartelette de boudin blanc, chutney de mangue	1€40
Verrine de pannacotta topinambour et saumon, sablé au comté	1€80
Macaron à l'encre de seiche et St Maturin	1€80
Buns foie gras et figues, confit d'oignons	2€20

Entrées à l'assiette...

Assiette terre et mer	12€00
40g de saumon Label Rouge mariné - 40g de foie gras marbré au cacao et piment d'Espelette - tartare de st Jacques, avocat et fruit de la passion - gelée de betterave, fromage frais et magret séché - œuf de caille, sablé, parfumé à la truffe	
Marbré de foie gras au cacao et piment d'Espelette	9€00
Chutney et mâche, tuile de pain d'épices	
Saint Jacques, chou chinois et céleri,	10€00
Bouillon citronnelle, gingembre et combava	

Au poids...

100g -Terrine de foie gras marbré au cacao et piment d'Espelette	9€50
100g - Saumon Label Rouge mariné par nos soins	6€00

Plats et garnitures de saisons...

Carbonade de sanglier à la bière, au pain d'épices et à l'orange,	12€00
carottes, pommes de terre et panais	
Filet de canette bio des Becs à Grains sauce vin chaud,	14€00
pommes Duchesse à la patate douce et orange , betteraves et carottes confites, nem de chou	
Pavé de cerf aux morilles,	13€50
pommes Duchesse à la patate douce et orange , betteraves et carottes confites, nem de chou	
Maigre, jus de viande à l'huile d'olive,	14€50
Gnocchi de pommes de terre, lardons et petits oignons, nem de chou	
Curry breton de dorade au lait de coco bio, courges et kasha	13€50

Pour les desserts...

Nougat glacé maison	4€50
Tarte au citron, ananas à la coriandre	4€50
Sablé amande, crémeux et pépites de chocolat Guanaja	4€50

Bon de commande

Nom : Prénom :

Adresse mail :

Téléphone :

Date et heure du retrait de la commande :

	Prix unitaire	Quantité	Total
Composez vos plateaux apéritifs...			
Tartelette de boudin blanc, chutney de mangue	1€40		
Verrine de pana cota topinambour et saumon, sablé comté	1€80		
Macaron à l'encre de seiche et St Maturin	1€80		
Buns foie gras et figues	2€00		
Entrées à l'assiette....			
Assiette terre et mer	12€00		
Marbré de foie gras au cacao et piment d'Espelette	9€00		
Saint Jacques, chou chinois et céleri	10€00		
Au poids...			
100g Terrine de foie gras marbré aux sucs de vin rouge	9€50		
100g Saumon Label Rouge mariné par nos soins	6€00		
Plats et garnitures de saisons...			
Carbonade de sanglier...	12€00		
Filet de canette bio des Becs à Grains, sauce vin chaud	14€00		
Pavé de cerf aux morilles	13€50		
Maigre, jus de viande à l'huile d'olive	14€50		
Curry breton de dorade au lait de coco...	13€50		
Pour les desserts...			
Nougat glacé maison	4€50		
Tarte au citron, ananas à la coriandre	4€50		
Sablé amande, crémeux et pépites de chocolat Guanaja	4€50		
		TOTAL	



Merci à nos principaux fournisseurs :

Canettes et pintades* : Les becs à grains – La Grigonnais

Légumes* : Ferme de Pitoué - Campbon

Œufs et poule : Ferme des Rochettes - Bouvron



Farine de sarrasin* : La Ruche à Pain – La Chapelle Launay

Poisson : SVRO - MIN de Nantes

Produits laitiers* : Ferme de la Tomière – Fay de Btgne

Sel : Lionel Charteau – St Molf

Viande : De la Terre à l'assiette – Puceul



Viande : SVRO – MIN de Nantes



**produits issus de l'agriculture biologique*

Pour les :	Commande avant le :	Retrait le
24 et 25 décembre	20 décembre - 18h	24 décembre 14h30 - 17h30
31 et 1er	27 décembre - 18h	31 décembre 14h30- 17h30
Autres jours	72h à l'avance	Selon RDV fixé à la commande

Attention : « 1^{er} commandé, 1^{er} servi ! »

Nous sommes limités en nombre de commande, alors vous pouvez réserver dès maintenant !



Idée cadeau

Nous vous proposons des chèques cadeaux



Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements !