

Conditions de vente :

Nous acceptons les commandes, **8 jours avant la date de livraison**, pour un **minimum de 12 personnes** avec un **choix unique** pour l'ensemble de la commande sauf allergies et régimes particuliers
Pour toute demande **en-dessous de 12 personnes**, nous pourrions vous proposer un choix dans notre **carte du moment**.

Nous ne fournissons pas : le pain et les condiments, la vaisselle, la verrerie, les couverts.

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Nous demandons un versement de 30% du montant de la commande afin de valider cette dernière. Certains plats et contenants individuels peuvent être consignés.

Le paiement du solde se fera lors du retrait de la commande. Nous acceptons les **tickets restaurants** et **chèques vacances**.



Vente à emporter

Cette carte est réservée au groupe
à partir de **12 personnes uniquement**.

Nous proposons, en attendant le réouverture des restaurants, un **menu à 22€** qui change chaque week-end, et un **menu à 15€** disponible du mercredi au vendredi.

Pour commander :

02 40 56 58 93

ou restaurantlajaguais@orange.fr

Horaires d'ouverture pour la vente à emporter :

Lundi et mardi : fermé

Mercredi au vendredi : 11h30 - 13h30

Samedi : 11h30 - 14h30

D'autres horaires sont possibles sur rendez-vous

Restaurant La Jaguais
Route de Bouvron - 44750 Campbon
02 40 56 58 93
www.restaurant-lajaguais.com

A La Jaguais, on épluche, on émince, on taille.. bref on cuisine les produits locaux et de saisons.

Ainsi, la carte est susceptible d'évoluer en fonction des arrivages et des aléas de nos producteurs...

Menu saveur:

18€ entrée+plat+dessert
15€ entrée+plat ou plat+dessert

Tarte fine au ketchup de betterave,
St Maturin de la ferme de la Tomière
et légumes croquants

Volaille fermière façon tajine, sauge et citron
confit, gratin pommes de terre et courgettes

Chou craquelin aux fruits de saison

Menu gourmet:

22€ entrée+plat+dessert
18€ entrée+plat ou plat+dessert

Saumon Label Rouge mariné,
légumes croquants, sablé à l'encre
de seiche, crème fermière

Noix de veau gremolata, gratin de pomme
de terre et courgette, légumes de saison

Tartelette maison citron vert, fraises et basilic

Formule apéro et plat unique :

15€ sans desserts ou 19€ avec desserts

Assortiment de canapés : Soupe de melon,
maki au saumon, wrap végétarien, tapenade
et fromage frais, piquillos-lentilles et crabe

Plat unique au choix : chili con carne ou rou-
gail saucisse ou volaille façon tajine citron
confit et sauge (+3€), autres suggestions sur
demande...

Assortiment de desserts : mousse fromage
blanc aux fruits rouges, nage de fruits de sai-
son, ganache au chocolat, financier

Pour l'apéritif !

Selon les produits du moment et à composer
avec le Chef suivant vos goûts :

6 canapés 8€50 /pers ou 3 canapés 4€50 /pers

Quelques suggestions : Soupe de melon au balsamique, maki au sau-
mon, wrap végétarien, aileron de volaille aigre doux, tapenade et fro-
mage frais...

Et du sucré !

Toujours selon les produits du moment et à composer
avec le Chef suivant vos goûts :

4 mignardises 6€00 /pers

Quelques suggestions Tartare de fraises au citron vert, mini moelleux
au chocolat, fraisier, crème citron et mascarpone...

Carte des plats à emporter :

Entrées :

Rillettes de maquereaux, pesto	5€50/part	Rougail saucisse, riz bio, saucisse fermière de la Terre à l'Assiette	8€50
Pressé de chèvre aux légumes du soleil, pesto	6€50/part	Noix de veau, gremolata, gratin de pommes de terre, bayaldi	12€50
Saumon Label Rouge mariné, légumes croquants, sablé à l'encre de seiche, crème fermière	7€50/part	Cotriade bretonne (Grondin, merlu, maquereau, langoustine, moules, coques)	16€00
		Dorade grise sauvage, sauce vierge au basilic, kasha et bayaldi	12€50

Plats :

Volaille fermière façon tajine, sauge et citron confit,
gratin pommes de terre et courgettes

11€50

Garnitures supplémentaires :

Tomates aux herbes 1€50 - Bayaldi de légumes de saisons 1€50