



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

Pour débiter le repas...

Apéritif gourmand **8€50**

Sablé parmesan à l'encre de seiche, rillettes de saumon à l'estragon et œuf de truite – Royale de potimarron, caillé de chèvre au zaatar – Bun's foie gras et confit de poire à la badiane

Saint Jacques, bouillon citronnelle et gingembre au lait de coco **12€50**

Brunoise de céleri, radis et coriandre

Terrine de foie gras de canard de la Ferme du Luguen **12€50**

au Sauternes et aux épices, chutney maison

Au poids...

100g -Terrine de foie gras de canard de la Ferme du Luguen **14€80**

100g - Saumon Label Rouge mariné par nos soins **12€00**

Plats et garnitures de saisons...

Sauté de cerf de Brocéliande, réduction de vin rouge cacaoté **14€50**

Gratin de pommes de terre au potimarron, légumes de saison

Pastilla de pintade bio du Fournil de la Barre aux fruits secs et épices, **18€50**

Écrasé de patate douce, légumes de saison, jus de tajine

Pavé de cerf de Brocéliande, jus aux airelles **18€50**

Gratin de pommes de terre au potimarron, légumes de saison

Dos de maigre, fumet légèrement crémé au champagne **18€00**

Risotto de petits épeautre et butternut, légumes de saison

Gnocchis de potimarron et pommes de terre, **14€00**

Crème de champignons, légumes de saison

Pour les desserts...

Pain d'épice et clémentines **6€00**

Biscuit et bavarois au pain d'épices, nage de clémentines

Carrément chocolat **6€00**

Sablé chocolat, biscuit sacher, crémeux chocolat

Bon de commande n°

Nom :Prénom :

Adresse mail :

Téléphone :

Date et heure du retrait de la commande :

	Prix unitaire	Quantité	Total
Pour débiter le repas...			
Apéritif gourmand	8€50		
Saint Jacques, bouillon citronnelle et gingembre au lait de coco	12€50		
Terrine de foie gras et son chutney	12€50		
Au poids...			
100g Terrine de foie gras d'oie aux 4 épices	14€80	100g x	
100g Saumon Label Rouge mariné par nos soins	12€00	100g x	
Plats et garnitures de saisons...			
Sauté de cerf, réduction de vin rouge cacaoté	14€50		
Pastilla de pintade bio du Fournil de la Barre...	18€50		
Pavé de cerf de Brocéliande, jus aux airelles	18€50		
Dos de maigre, fumet légèrement crémé au champagne	18€0		
Gnocchis de potimarron et pommes de terre...	14€00		
Pour les desserts...			
Pain d'épice et clémentine	6€00		
Carrément chocolat	6€00		
		TOTAL	

à retourner soit par mail à restaurantlajaguais@orange.fr

ou soit à déposer aux heures d'ouverture du restaurant

Attention : « 1^{er} commandé, 1^{er} servi ! »
 Nous sommes limités en nombre de commande,
 n'hésitez pas à réserver dès maintenant !



Pour les :	Commande avant le :	Retrait le
24 et 25 décembre	19 décembre - 18h	24 décembre entre 14h30 - 17h30
31 et 1er	26 décembre - 18h	31 décembre entre 14h30 - 17h30
Autres jours	72h à l'avance	Selon RDV fixé à la commande



Nos principaux fournisseurs :

Pintades* : Le Fournil de la Barre – Ste Anne sur Brivet

Chèvre* : les chèvres du Cougou - Guenrouet

Légumes* : Ferme de Pitoué - Campbon

Œufs : 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

Gibiers : Janzé Volailles Tradition - Janzé

Foie Gras : La ferme du Luguen - Guipry

**produits issus de l'agriculture biologique*



Idée cadeau !



Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements !