

## Carte Groupe



# Printemps - été 2026



**Le Restaurant La Jaguais vous propose une cuisine maison élaborée avec des produits frais, de saison et locaux. Ainsi, nos menus peuvent évoluer en fonction du marché.**

### Nos fournisseurs

Les Chèvres du Cougou - Guenrouët pour le fromage de chèvre\*  
La Ferme de la Tomière - Fay de Bretagne pour les produits laitiers\*  
La Ferme de Pitoué - Campbon pour les légumes\*  
Le Friche Blanc - Bouvron pour les légumes\*  
La Ferme des Rochettes - Bouvron pour les œufs et l'agneau\*  
La Ferme de Mareil - La Chapelle Launay pour le veau et le boeuf\*  
La Ferme des Cochons du Sillon - Campbon pour le cochon\*  
Les Landes du Luquet - Vay pour le cidre\*  
La ferme du Bois Doré - Campbon pour les lentilles vertes\*, cidre\* et jus de pommes\*, huile de cameline\*  
La Ruche à Pain - La Chapelle Launay pour la farine de sarrasin\* et le tourton\*  
Les Vergers de la Grigonnais - La Grigonnais pour les pommes\* et poires\*  
Lionel Charteau - St Molf pour le sel  
Berjac - MIN de Nantes pour le poisson et la viande  
JVT - Janzé pour la volaille

\* produits issus de l'agriculture biologique ou en cours de conversion

Nos menus de groupes sont servis **à partir de 15 personnes et jusqu'à 50 du mardi au dimanche midi.**

Salle privatisable en fonction des réservations à partir de 25 personnes minimum.

Nos tarifs sont TTC, service compris.

Vous devrez effectuer un **choix unique pour l'ensemble du groupe** sauf allergies et régime particulier. Ce choix devra nous être communiqué 10 jours avant la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard 72 heures avant. Tout repas réservé et non annulé dans ce délai devra être réglé intégralement.

Nous sommes à votre disposition du mardi au samedi pour établir avec vous l'organisation de votre repas :  
choix du menu et des vins, décoration et plan de table ...

Nous demandons un versement de 30% du montant des repas afin de valider la réservation, qui ne sera encaissé qu'en cas d'annulation injustifiée du client.

Nous espérons que nos propositions vous conviendront et restons à votre disposition pour toutes demandes particulières.

Marie Provost et Hugues Papion



Nos menus changent au fil des saisons, retrouvez toutes nos actualités sur notre site Internet en flashant le Qrcode.

Nous proposons aussi une **carte traiteur à emporter.**

## Pour un apéritif plus convivial...



Nous vous proposons un apéritif - cocktail :

**5€ par personne**

Cette formule comprend le verre qui est normalement servi assis et 3 canapés par personne. Canapé supplémentaire 1€50 pièce

## Vins et forfaits boisson

**Forfait vin à partir de 8€50**



1 bouteille de vin pour 3

Blanc : Anjou ou corbières

Rouge : Saumur, Corbières ou Cotes du Rhône

**Avec eau plate et eau gazeuse +2€80**

**Pour accompagner le dessert :**

Crémant de Loire ou Saumur 75 cl : 26€

Champagne 75cl : 54€

**Droit de bouchon**

Nous proposons des droits de bouchons uniquement pour les champagnes et autres pétillants à 8€ par bouteille ouverte.



## Menu Enfant

**13€ : Steak haché frites + glace + boisson**

**17€ : Steak haché frites + 1 ble de glace + gâteau + boisson**

*Nous pouvons également proposer un menu sur mesure pour les enfants, n'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits !*

## Un repas autrement...

### Brunch à partir de 28€\*

Pour partager un moment original,

**Brunch buffet salé et sucré  
avec plat chaud au choix**

Composition évolutive au fil des saisons et selon vos souhaits

\*Uniquement à partir de **20 personnes**

## Un menu adapté à l'occasion ! Menu à partir de 39€

### Apéritif maison et sa mise en bouche

#### Entrées au choix :

- Gravelax de canard à l'orange et au romarin, quinoa aux herbes
- Pommes de terre, petits pois et coques, vinaigrette safrané
- Pressé de chèvre du Cougou aux légumes de saisons, tapenade
- Compression de canard et foie gras +4€
- Escabèche de langoustines et légumes croquants +4€

#### Plats au choix :

- Magret de canard rôti, jus de sangria
- Tajine d'agneau des Rochettes au safran (à partir de fin mai)
- Ballotine de pintade de Janzé Label Rouge farcie aux herbes du jardin
- Poisson selon arrivage, émulsion pomme-céleri
- Plat végétarien sur demande

### Sélection de fromages locaux, salade + 6€50

#### Desserts au choix :

- Ganache chocolat blanc-coco, crémeux framboise et sorbet framboise-litchi
- Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges
- Carrément chocolet
- Desserts de fêtes (pièce montée **+4€30** ou gâteau **+3€50**)

#### Boisson Chaude

*La carte peut évoluer selon la saison et les arrivages !*

## Envie de proposer un moment convivial Formule conviviale 28€\*

### Assortiment de verrines et canapés : 5 pièces / personne

#### Plat unique au choix :

- Curry de volaille fermière lait de coco, citronnelle, coriandre,
- Brochettes de kefta de bœuf de la ferme de Mareil,
- Couscous de légumes de Pitoué et semoule,
- autres plats possibles selon vos souhaits : poisson, agneau...

**Buffet de dessert : 4 réductions sucrées / personnes  
ou Gâteau de fêtes +3€50**

#### Boisson chaude

\*Uniquement à partir de **20 personnes**