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*, cidre* et jus de pommes*
La Ruche à Pain – La Chapelle Launay pour la farine de sarrasin* et le tourton*
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

Conditions des ventes

Commandes et délais

Nous acceptons les commandes au minimum 15 jours avant la date de livraison pour un groupe à partir de 15 personnes et jusqu'à une capacité de 80 personnes, possibilité d'étudier des demandes plus importantes.
Pour les groupes de moins de 10 personnes, nous proposons une sélection dans notre carte du moment.

Organisation de votre événement

Livraison possible en liaison chaude (gratuite sous 10 km).
Les consignes de dressage et de réchauffage vous seront communiquées à la livraison ou retrait de la commande.
La vaisselle et divers contenants prêtés devront être rendus vides et propres.

Ce qui n'est pas inclus :

le dressage, le pain, les condiments, la vaisselle, la verrerie, les couverts.

Tarifs et paiement

Tous nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.
Service sur place : 28€/heure par personnel
Certains plats et contenants individuels peuvent faire l'objet d'une consigne.
Un acompte de 30% du montant total est demandé à la commande.
Le solde est à régler lors du retrait de votre commande, nous acceptons espèces, chèque, chèques vacances et carte bleue.

La cuisine du restaurant, chez vous !
Produits locaux, recettes maison,
livrés, prêts à régaler.

La JAGUAIS
RESTAURANT

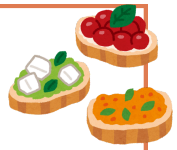
CARTE TRAITEUR

Automne-hiver 2026-27

Horaires d'ouverture
Le MIDI : Mardi au Dimanche
Le SOIR : Vendredi et Samedi
Fermé le lundi

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

Cocktail



Commande possible à partir de 10 pièces identiques
(-5% > 30 pièces identiques ou -10% > 3x30 pièces indentiques)

Pièces apéritives salées

- 1€20 : Toast rillettes de poisson (saumon ou maquereaux), houmous, fromage frais et tapenade, gougère...
- 1€80 : Wrap Vg et/ou fromage frais, blinis de saumon et fromage frais, verrine sarrasin selon la saison...
- 2€ : Velouté du moment*, Brochette de volaille* coco-cacahuètes, royale de courge*, mini-burger* aux pleurotes ou confit de canard, gaufre aux herbes et houmous... **A servir chaud*

Pièces cocktails sucrées :

- 2€ : Nage de fruits de saison, Ganache chocolat et crumble, Sarrasin ou riz au lait, caramel, Crumble aux pommes, ganache montée coco-chocolat blanc et coulis de mangue...



Envie de proposer un moment convivial et nouveau :

Brunch à partir de 25€

Salé :

- Bagel fait maison à composer : saumon et jambon cru
- Option plat chaud +3€50 au choix : chakchouka de pommes de terre, galette de légumes racines ou baked beans...
- Omelette
- Jambon blanc et saucisson de la Ferme des Cochons du Sillon
- Verrine de houmous ou velouté
- Verrine de salade de quinoa
- Fromages locaux

Sucré:

- Assortiment de viennoiseries
- Mousse fromage blanc de la Tomière
- Nage de fruits de saison
- Pancake ou crêpe, confiture et caramel

Formule de base évolutive selon la saison et vos souhaits !



A la carte

Entrées au choix :

- Rouleau de légumes au sésame, sauce miel et soja.....6€50
- Pressé de canard et chutney, salade.....6€50
- Tarte fine saumon, betterave et crème fermière.....9€50
- Buffet : 4 pièces salées.....à partir de 7€00

Plats au choix :

- Volaille LR façon tajine aux fruits secs, pomme de terre et courge .....16€00
- Carbonade flamande de bœuf de Mareil .....15€00
- Joue de boeuf française, braisée au vin rouge et aux épices.....15€00
- Kig ah farz avec son lipig .....18€00
- Curry de poisson au lait de coco, légumes de saison et kasha .....15€00
- Curry de légumes, linguine de sarrasin .....12€00

Desserts au choix :

- Nage de fruits exotiques, ganache montée chocolat blanc-coco .....5€50
- Tourton perdu aux pommes, sauce caramel .....5€50
- Buffet 3 pièces cocktails sucrés .....5€80

Pour faciliter votre organisation, nous recommandons un choix unique pour l'ensemble de la commande, sauf en cas d'allergies ou de régimes particuliers.

Liste des allergènes disponible sur demande.