

**CUISINE LOCALE
ET DE SAISON !**



Menus de Groupes hiver 2024-25

Au Restaurant La Jaguais, nous cuisinons des **produits frais, de saison et locaux**. Ainsi, nos menus peuvent évoluer en fonction du marché.

Nos menus de groupes sont servis **à partir de 15 personnes et jusqu'à 50 du mardi au samedi, le dimanche uniquement pour les groupes à partir de 15 adultes**. 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 7 jours avant la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard 48 heures avant. Tout repas réservé et non annulé dans ce délai devra être réglé en totalité.

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 principaux fournisseurs :

Les Landes du Luquet - Vay pour le cidre*

La Ferme de Pitoué - Campbon pour les légumes*

Les Jardins de Neuvy - Prinquiau pour les fraises*

La Ferme des Rochettes - Bouvron pour les œufs et l'agneau*

La Ferme de la Tomière - Bouvron pour les produits laitiers*

Lionel Charteau - St Molf pour le sel

Les chèvre du Cougou - Guenrouët pour le fromage de chèvre*

SVRO Bergeac - MIN de Nantes pour le poisson et la viande

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

Le MIDI
du Mardi au Dimanche
Le SOIR
Les Vendredis et Samedis
Fermé le lundi

Route de Bouvron
44750 Campbon
02 40 56 58 93

www.restaurant-lajaguais.com

**Du mardi au vendredi midi
sauf jours fériés**

Menu à partir de 28€

Kir pétillant

Antipasti: 3 petites entrées du marché !

Poisson ou viande de la formule du jour

Dessert du jour

Boisson chaude



Nos Vins

Forfait boisson :

Forfait vin à partir de 8€

1/3 de vin (75cl)

Soit 2 verres de 12.5cl

Avec eau plate et eau gazeuse +2€80

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.

Les **vins à la carte** sont aussi disponibles pour les repas de groupes



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 personnes. Canapé supplémentaire 1€50

Menu à partir de 36€

Apéritif maison et sa mise bouche

Entrées au choix :

Royale de melonnette, pleurotes et châtaignes, lard paysan séché

ou

Saumon Label Rouge mariné par nos soins, houmous de courge, crème fermière au raifort, sarrasin

ou

Terrine de foie gras au gré des saisons +4€

ou

Saint Jacques et chou chinois et butternut, bouillon citronnelle gingembre +4€

Plats au choix :

Joue de bœuf braisée, confite au vin rouge et chanterelles

ou

Magret de canard laqué aux épices, jus au cassis

ou

Curry de poisson (selon le marché) au lait de coco

ou

Poisson du marché, véritable beurre blanc nantais

ou

Plat végétarien sur demande

Sélection de fromages fermiers, salade +5€50

Desserts au choix :

Coulant au chocolat, glace caramel maison

ou

Raviole d'ananas, Namélaka et sorbet mangue maison

ou

Nougat glacé maison orange et citron confit

ou

Desserts de fêtes (pièce montée, gâteau...) + 3€

Boisson chaude au choix

Menu enfant

Steak haché frites + glace + boisson : 11€

Steak haché frites + 1 boule de glace + gâteau + boisson : 15€

Entrée (toast de chèvre ou crudités) : +3€

Autres plats sur demande