La JAGUAIS RESTAURANT

Cuisine locale et de saison

Route de Bouvron 44750 **Campbon**

**02 40 56 58 93**

# CARTE TRAITEUR

## Nos formules groupes à emporter

Cette formule est réservée aux **groupes à partir de 25 personnes**. Nous acceptons les commandes **12 jours** avant la date de livraison, et conseillons un **choix unique pour l'ensemble de la commande** sauf allergies et régimes particuliers. Nous ne fournissons pas (sauf sur demande) : le pain et les condiments, la vaisselle, la verrerie, les couverts. Le paiement du solde se fera lors du retrait de la commande. Nous acceptons les tickets restaurants et chèques vacances. Nos prix sont TTC.

### Entrées :

Rillettes de maquereaux, pesto.....5€50/part
Pressé de chèvre aux légumes, pesto.....6€50/part
Terrine de raie aux asperges.....7€50/part
Nougat de volailles, petite salade de boulgour, pickles.....7€50/part

### Desserts :

Nage de fruits rouges, Namélaka.....5€50/part
Carrément chocolat.....5€80/part
Mousse fromage blanc, fruits de saison, crumble sarrasin.....5€50/part

### Plats :

Veau façon tajine au curcuma et citron confit, sauge.....13€50/part
Curry de volaille fermière lait de coco, citronnelle, coriandre.. 14€00/part
Keftas de bœuf, sauce yaourt aux herbes.....11€50/part
Croustillant d'agneau au romarin.....14€50/part
Poisson du marché, sauce salsa verde.....13€50/part

*Garnitures au choix :*
gratin de pommes de terre ou semoule ou kasha et légumes de saison

Plat végétarien selon les produits du moment.....11€50/part

**Vous avez déjà votre idée ou vous avez envie d'autres choses, nous pouvons nous adapter ! Contactez-nous au 02 40 56 58 93**

### Pour l'apéritif !

Selon les produits du moment et à composer avec le Chef suivant vos goûts :
6 canapés 9€00/pers ou 3 canapés 5€00/pers

Quelques suggestions :
Soupe de melon au balsamique, maki au saumon, wrap végétarien, aileron de volaille aigre doux, tapenade et fromage frais...

### Et du sucré !

Toujours selon les produits du moment et à composer avec le Chef suivant vos goûts :
4 mignardises 7€80/pers

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

**Horaires d'ouverture :**

Lundi : fermé
**Mardi au samedi : midi**
**Vendredi et samedi : soir**
Dimanche : uniquement pour les groupes à partir de 25 personnes et vente à emporter

**Pour commander :**

**02 40 56 58 93**

## Vous êtes moins de 25 personnes

Il est aussi possible de prendre des **plats à emporter**. Vous pouvez effectuer votre choix dans nos **menus du moment**, n'hésitez pas à nous contacter au **02 40 56 58 93**.

## Entreprises et associations

Vous avez un **événement** professionnel ou associatif à organiser, nous pouvons établir un **devis selon vos besoins.**