

A La Jaguais, nous cuisinons des produits frais, de saison et locaux.

Nos menus de groupe sont servis **à partir de 15 personnes et jusqu'à 50 du mardi au samedi, le dimanche uniquement pour les groupes à partir de 25 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 **10 jours avant** la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard **72 heures avant**. Tous repas réservés et non annulés dans ce délai devront être réglés en totalité (pour le dimanche mini. 25 adultes, toutes les annulations en dessous de 25 ne seront pas prises en compte)

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 – Fay de Bretagne pour les produits laitiers*
Lionel Charteau – St Molf pour le sel
Les chèvre du Cougou – Guenrouët pour le fromage de chèvre*
La Ferme des Becs à grain – La Grigonnais pour les volailles*
La Ruche à Pain – La Chapelle-Launay pour la farine de sarrasin*
SVRO Bergeac – MIN de Nantes pour le poisson et la viande
Janzé Volailles Tradition pour les volailles

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

Cuisine locale et de saison



Route de Bouvron 44750 **Campbon** **02 40 56 58 93**

www.restaurant-lajaguais.com

Menu à partir de 26€

Du mardi au vendredi midi uniquement
sauf jours fériés

Kir pétillant

Antipasti: 3 petites entrées selon le marché !

Poisson ou viande toujours selon le marché

Dessert du jour

Boisson chaude

Menu enfant

- Steak haché frites + glace + boisson : 9€
- Steak haché frites + 1 boule de glace + gâteau + boisson : 13€
- Entrée (toast de chèvre ou crudités) : +3€

Nous pouvons également élaborer un menu en fonction de votre budget et de l'appétit des enfants !

Nos Vins

Forfait boisson :

	Forfait vin	Avec eau plate et eau gazeuse
1/3 de vin (75cl) Soit 2 verres de 12.5cl	À partir de 8€	+2€80

Crémant de Loire Blanc ou rosé 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.

Pour un apéritif plus convivial

Nous vous proposons un **apéritif - cocktail** :
4€50 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 32€

Apéritif maison et sa mise bouche

Entrées au choix :

Nem breton aux coques et chorizo,
aïoli aux herbes

ou

Tarte fine au chèvre frais aux herbes,
ketchup de betteraves

ou

Nougat de volailles, petite salade
de boulgour, pickles

ou

Langoustines, lentilles et petits pois, piquillos, crème
fermière à l'estragon +3€

Plats au choix :

Poisson du marché, vinaigrette tiède au curcuma

ou

Pièce de veau , gremolata et jus à la sauge

ou

Raviole d'agneau à la sarriette +2€

ou

Suprême de pintade à l'ail des ours +4€

Garnitures : pommes de terre ou kasha et légumes de saison

Sélection de fromages fermiers, salade +5€

Desserts au choix :

Sablé sarrasin, rhubarbe, mousse fromage blanc
anisée, sorbet rhubarbe

ou

Parfait glacé aux fraises, glace à la menthe du jardin

ou

Carrément chocolat

ou

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

Boisson chaude au choix

Menu à partir de 48€

Coupe de crémant et sa mise en bouche

Entrée, plat, fromage et dessert

Boisson chaude

Selon l'inspiration du moment et vos souhaits, le chef vous concocte un menu personnalisé.