

Conditions de vente :

Nous acceptons les commandes, **8 jours avant la date de livraison**, pour un **minimum de 15 personnes** avec un **choix unique** pour l'ensemble de la commande sauf allergies et régimes particuliers. Pour toute demande **en-dessous de 15 personnes**, nous pourrions vous proposer un choix dans notre **carte du moment**.

Nous ne fournissons pas : le pain et les condiments, la vaisselle, la verrerie, les couverts.

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Nous demandons un versement de 30% du montant de la commande afin de valider cette dernière. Certains plats et contenants individuels peuvent être consignés.

Le paiement du solde se fera lors du retrait de la commande. Nous acceptons les **tickets restaurants** et **chèques vacances**.

La commande est à retirer au restaurant selon l'heure convenue à la commande.

Horaires d'ouverture :

Lundi : fermé

Mardi au samedi : midi

Vendredi et samedi : soir

Dimanche : uniquement pour les groupes à partir de 20 personnes et vente à emporter

D'autres horaires sont possibles sur rendez-vous

La JAGUAIS RESTAURANT

Vente à emporter Printemps -été 2022

Cette carte est réservée au groupe
à partir de **15 personnes uniquement**.
Pour un groupe inférieur, merci de nous consulter directement.

Pour commander :

02 40 56 58 93

ou restaurantlajaguais@orange.fr

**Restaurant La Jaguais
Route de Bouvron - 44750 Campbon
02 40 56 58 93
www.restaurant-lajaguais.com**

A La Jaguais, on épluche, on émince, on taille... bref on cuisine les produits locaux et de saisons.

Ainsi, la carte est susceptible d'évoluer en fonction des arrivages et des aléas de nos producteurs...

Menu saveur:

20€ entrée+plat+dessert
16€ entrée+plat

Tarte fine au ketchup de betterave,
St Maturin de la ferme de la Tomière
et légumes croquants

Volaille fermière façon tajine, sauge et citron
confit, gratin pommes de terre et courgettes

Chou craquelin aux fruits de saison

Menu gourmet:

24€ entrée+plat+dessert
20€ entrée+plat

Saumon Label Rouge mariné,
légumes croquants, sablé à l'encre
de seiche, crème fermière

Noix de veau gremolata, gratin de pomme
de terre et courgette, légumes de saison

Tartelette maison citron vert, fraises et basilic

Formule apéro et plat unique :

16€ sans desserts ou 20€ avec desserts

Assortiment de canapés : Soupe de melon,
maki au saumon, wrap végétarien, tapenade
et fromage frais, piquillos-lentilles et crabe

Plat unique au choix : chili con carne ou
rougail saucisse ou volaille façon tajine citron
confit et sauge (+2€), ou Suprême de volailles,
cotisé au chorizo et coriandre +4€, autres
suggestions sur demande...

Assortiment de desserts : mousse fromage
blanc aux fruits rouges, nage de fruits de
saison, ganache au chocolat, financier

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 6€00 /pers

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

Les plats à emporter :

Entrées :

Rillettes de maquereaux, pesto	5€50/part
Pressé de chèvre aux légumes du soleil, pesto	6€50/part
Compression de canard et foie gras au fruits secs	7€50/part
Saumon Label Rouge mariné, légumes croquants, sablé à l'encre de seiche, crème fermière	7€50/part

Plats :

Volaille fermière façon tajine, sauge et citron confit, gratin pommes de terre et courgettes	11€50/part
Keftas de bœuf, semoule et légumes	9€50/part
Noix de veau, gremolata, gratin de pommes de terre, bayaldi	13€50/part
Suprême de volaille, cotisé au chorizo et coriandre	13€50/part
Poisson du marché, sauce salsa verde, kasha, légumes	11€00/part
Chili végétarien et riz (<i>haricots rouges, champignons, poivrons, carottes</i>)	8€50/part

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies, nous pouvons nous adapter !