

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

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.

Conditions des ventes

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



La
JAGUAIS
RESTAURANT

CARTE TRAITEUR

Printemps - été 2026

Horaires d'ouverture

Le MIDI : Mardi au Dimanche

Le SOIR : Vendredi et Samedi

Fermé le lundi

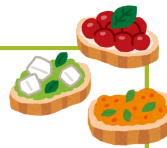
Route de Bouvron - 44750 Campbon

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 identiques)



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 ou gaspacho du moment*, Brochette de volaille* coco-cacahuètes, 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...



Un repas autrement, retour de mariage...

Brunch à partir de 28€

Pour partager un moment original,

Brunch buffet salé et sucré !

Composition évolutive au fil des saisons et selon vos souhaits

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.



A la carte

Entrées au choix :

- Rouleau de légumes au sésame, sauce miel et soja7€00
- Pressé de canard et chutney, salade7€50
- Terrine de chèvre frais du Cougou, pesto de saison9€50
- Buffet 4 pièces saléesà partir de 6€00

Plats au choix :

- Suprême de volaille Label Rouge en marinade citron-herbes, taboulé de sarrasin et légumes grillés de Pitoué16€00
- Daube de bœuf de Mareil à la provençale, gratin de pommes de terre et légumes de saison15€00
- Poitrine de cochon du Sillon confite au miel et épices, écrasé de pommes de terre ou semoule, légumes de saisons14€00
- Tajine d'agneau des Rochettes aux abricots et fruits secs, semoule et légumes de saison15€00
- Poisson du marché, curry de légumes au lait de coco et riz16€00

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos souhaits,
plat végétarien sur demande.

Desserts au choix :

- Ganache chocolat blanc-coco, gel de framboises et fruits rouges.....5€50
- Carrément chocolat.....5€50
- Buffet 3 pièces cocktails sucrés5€80

D'autres idées, on peut y réfléchir ensemble !