



La
JAGUAIS
RESTAURANT

CARTE DES

fêtes

VENTE À EMPORTER 2025

Route de Bouvron - 44 750 Campon

02 40 56 58 93

restaurantla.jaguais@orange.fr

Pour débuter le repas...

Apéritif gourmand

Buns foie gras et confit de poire à la badiane, blinis de saumon Label Rouge mariné et mangue, royale de champignons et magret séché

Velouté de patate douce

au lait de coco et curry, œuf parfait et châtaignes

Terrine de foie gras aux pommes et calvados

chutney, billes de pommes marinées, mesclun

Saumon Label Rouge mariné à la betterave,

pickles de légumes, crème de raifort, mesclun

Au poids...

100g -Terrine de foie gras aux pommes et calvados

12€50

100g - Saumon Label Rouge mariné par nos soins

9€50

Plats et garnitures de saisons...

Croustillant de bœuf bio de Mareil façon carbonade flamande

17€50

Gratin pommes de terre et céleri, légumes de saison

Ballotine de pintade bio du Fournil de la Barre aux fruits secs et foies gras

22€50

Gratin pommes de terre et céleri, légumes de saison – quantités limitées

Civet de chevreuil français au cacao, airelles et genièvre

18€50

Gratin pommes de terre et céleri, légumes de saison

Queue de lotte en croûte de noisettes, émulsion champagne

22€50

écrasé de potimarron, légumes de saison - quantités limitées

Courge Delicata, risotto de kasha et pleurotes

16€50

Pour les desserts...

Poire pochée au vin rouge et épices, crème de marron

6€00

Dôme chocolat et passion, sablé chocolat

6€00

Bon de commande n°

Nom : Prénom :

Adresse mail :

Téléphone :

Date et heure du retrait de la commande :



	Prix unitaire	Quantité	Total
Pour débuter le repas...			
Apéritif gourmand	9€		
Velouté de patate douce...	7€50		
Terrine de foie gras aux pommes et calvados	11€50		
Saumon Label Rouge mariné à la betterave	10€50		
Au poids...			
Terrine de foie gras aux pommes et calvados	12€50	100g x	
Saumon Label Rouge mariné par nos soins	9€50	100g x	
Plats et garnitures de saisons...			
Croustillant de bœuf bio de Mareil ...	17€50		
Ballotine de pintade bio du Fournil ...	22€50		
Civet de chevreuil français au cacao...	18€50		
Queue de lotte en croûte de noisettes...	22€50		
Delicata, risotto de kasha et pleurotes	16€50		
Pour les desserts...			
Poire pochée au vin rouge et épices,...	6€00		
Dôme chocolat et passion, sablé chocolat	6€00		
		TOTAL	

à retourner soit par mail à restaurantlajaguais@orange.fr

ou soit à déposer aux heures d'ouverture du restaurant

Attention quantités limitées : « 1^{er} commandé, 1^{er} servi ! »

⌚ Ne tardez pas à réserver votre menu des fêtes !!

Notre carte est disponible à partir du 24 jusqu'au 31 décembre 2025.

Pour les :	Commande avant le :	Retrait le
24 et 25 décembre	Dimanche 21 décembre - 18h	24 décembre entre 14h30 - 17h30
31 décembre et 1 ^{er} janvier	Dimanche 28 décembre - 18h	31 décembre entre 14h30 - 17h30
Autres jours	72h à l'avance (J-3)	Selon RDV fixé à la commande

Nos principaux fournisseurs :

Pintades* : Le Fournil de la Barre – Ste Anne sur Brivet

Produits laitiers* : Ferme de la Tomière – Fay de Bretagne

Légumes* : Ferme de Pitoué - Campbon

Légumes* : Le Friche Blanc - Bouvron

Œufs : Ferme des Rochettes – Bouvron

Pleurotes : La Ferme des Lyciets - Blain

Farine de sarrasin* : La Ruche à Pain – La Chapelle Launay

Poisson et bœuf : Berjac - MIN de Nantes

Sel : Lionel Chartreau – St Molf

Gibiers et foie gras : Janzé Volailles Tradition - Janzé

*produits issus de l'agriculture biologique

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements !