



La
JAGUAIS
RESTAURANT

CARTE DES

fêtes

VENTE À EMPORTER 2025

Route de Bouvron - 44 750 Campbon

02 40 56 58 93

restaurantla jaguais@orange.fr

Pour débiter le repas...

Apéritif gourmand 9€00

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 7€50

au lait de coco et curry, œuf parfait et châtaignes

Terrine de foie gras aux pommes et calvados 11€50

chutney, billes de pommes marinées, mesclun

Saumon Label Rouge mariné à la betterave, 10€50

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, aïelles 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 :

La
JAGUAIS
RESTAURANT

	Prix unitaire	Quantité	Total
Pour débiter 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

Restaurant La Jaguais - Route de Bouvron - 44 750 Campbon **02 40 56 58 93**

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 Btgne

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 Charteau – St Molf

Gibiers et foie gras : Janzé Volailles Tradition - Janzé

**produits issus de l'agriculture biologique*

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements !