VENTE A EMPORTER 2026

CARTE DES fêtes

La JAGUAIS
RESTAURANT

Route de Bouvron - 44 750 Campbon
02 40 56 58 93
restaurantlajaguais@orange.fr

Pour débuter le repas...

Apéritif gourmand **9,00 €**
Macaron à l'encre de seiche, betterave et Saint Mathurin de la Tomière - brioche perdue au foie gras et coing - royale de courge, Saint Jacques et chou kale

Boudin de volaille Label Rouge aux cèpes, sauce suprême **8,50 €**

Terrine de foie gras au café **11,50 €**
Servie avec son chutney orange sanguine et gingembre, mesclun

Pastrami de saumon Label Rouge aux épices **11,50 €**
Servi avec sa crème fermière de la Tomière à l'aneth, blinis

Au poids...

portion sous vide selon la quantité commandée
100g - Terrine de foie gras au café **12,50 €**

100g - Pastrami de saumon Label Rouge aux épices **9,50 €**

Plats et garnitures de saisons...

Wellington de potimarron et pleurotes, **16,00 €**
persillé de Belchamp, noix et raisin secs (plat végétarien)

Bar en croûte de nori et ail noir, **19,00 €**
fumet crémé à l'estragon et écrasé de pomme de terre et légumes de saison

Paleron de bœuf de Mareil braisé aux pleurotes et jus à la truffe, **19,00 €**
pomme macaire, légumes de saison

Suprême de pintade Label Rouge contisé aux noisettes et combava **19,00 €**
jus de volaille à la livèche, polenta et légumes de saison

Pour les desserts...

Sarrasin et pomme, **6,00 €**
Ganache et financier sarrasin, pommes caramélisées, glaçage caramel

Chocolat, gingembre, orange confite **6,00 €**
sablé et ganache montée chocolat, crémeux chocolat gingembre, zestes d'orange confite et gingembre confit

La liste des allergènes est disponible sur demande

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	9,00 €		
Boudin de volaille Label Rouge aux cèpes...	8,50 €		
Terrine de foie gras au café, chutney...	11,50 €		
Pastrami de saumon Label Rouge aux épices	11,50 €		
Au poids...			
100g -Terrine de foie gras au café	12,50 €	100g x	
100g - Pastrami de saumon Label Rouge	9,50 €	100g x	
Plats et garnitures de saisons...			
Wellington de potimarron et pleurotes	16,00 €		
Bar en croûte de nori et ail noir	19,00 €		
Paleron de bœuf de Mareil braisé aux pleurotes et jus à la truffe	19,00 €		
Suprême de pintade Label Rouge contisé aux noisettes et combava	19,00 €		
Pour les desserts...			
Sarrasin et pomme	6,00 €		
Chocolat, gingembre, orange confite	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 : « 1er commandé, 1er servi ! »

Ne tardez pas à réserver votre menu des fêtes !
Notre carte est disponible du 24 au 31 décembre 2026.

Pour les :	Commande avant le :	Retrait le
24 et 25 décembre	Dimanche 20 décembre - 18h	24 décembre entre 14h30 – 17h30
31 décembre et 1er janvier	Dimanche 27 décembre - 18h	31 décembre entre 14h30 – 17h30
Autres jours	72h à l'avance (J-3)	Selon RDV fixé à la commande

Le règlement s'effectue au retrait de la commande, par espèces, chèque, carte bancaire ou chèques-vacances.
Une notice de réchauffage est remise avec votre commande lors du retrait.

Nos principaux fournisseurs :

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
Pommes et poires* : Les Vergers de La Grigonnais
Bœuf* : La Ferme de Mareil – La Chapelle Launay
Poisson et foie gras : Berjac - MIN de Nantes
Sel : Lionel Charteau – St Molf
Pintade : Janzé Volailles Tradition

**produits issus de l'agriculture biologique*

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements !

Ne pas jeter sur la voie publique - imprimé par nos soins