

A La Jaguais, nous cuisinons des produits frais, de saison et locaux.

Nos menus de groupe sont servis **à partir de 15 personnes et jusqu'à 50 du mardi au samedi, le dimanche uniquement pour les groupes à partir de 25 adultes.** Salle privatisable en fonction des réservations à partir de 25 personnes minimum. **Nos tarifs sont TTC, service compris.**

Vous devrez effectuer **un choix unique pour l'ensemble du groupe** (sauf allergies et régime particulier). Ce choix devra nous être communiqué **10 jours avant** la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard **72 heures avant**. Tous repas réservés et non annulés dans ce délai devront être réglés en totalité (pour le dimanche mini. 25 adultes, toutes les annulations en dessous de 25 ne seront pas prises en compte)

Nous demandons un versement de 30% du montant des repas afin de valider la réservation, qui ne sera encaissé qu'en cas d'annulation injustifiée du client.

Nous espérons que nos propositions vous conviendront et restons à votre disposition pour toutes demandes particulières.

Marie Provost et Hugues Papion

## **Nos principaux fournisseurs :**

**Les Landes du Luquet – Vay** pour le cidre\*  
**La Ferme de Pitoué – Campbon** pour les légumes\*  
**Les Jardins de Neuvy – Prinquiau** pour les fraises\*  
**La Ferme des Rochettes – Bouvron** pour les œufs et l'agneau\*  
**La Ferme de la Tomière – Fay de Bretagne** pour les produits laitiers\*  
**Lionel Charteau – St Molf** pour le sel  
**Les chèvre du Cougou – Guenrouët** pour le fromage de chèvre\*  
**La Ruche à Pain – La Chapelle-Launay** pour la farine de sarrasin\*  
**SVRO Bergeac – MIN de Nantes** pour le poisson et la viande  
**Janzé Volailles Tradition** pour les volailles

*\* produits issus de l'agriculture biologique ou en cours de conversion*

Cuisine locale et de saison



Route de Bouvron 44750 **Campbon** **02 40 56 58 93**

[www.restaurant-lajaguais.com](http://www.restaurant-lajaguais.com)

## Menu à partir de 26€50

Du mardi au vendredi midi uniquement  
sauf jours fériés

Kir pétillant

Antipasti: 3 petites entrées selon le marché !

Poisson ou viande toujours selon le marché

Dessert du jour

Boisson chaude

## Nos Vins

### Forfait boisson :

	Forfait vin	Avec eau plate et eau gazeuse
1/3 de vin (75cl) Soit 2 verres de 12.5cl	À partir de 8€	+2€80

Crémant de Loire Blanc ou rosé 75 cl : 26€  
Champagne 75cl : 54€

### Droit de bouchon

Nous proposons des droits de bouchons uniquement pour les champagnes et autres pétillants à 8€ par bouteille ouverte.

## Pour un apéritif plus convivial

Nous vous proposons un **apéritif - cocktail** :  
**5€ par personne**

Cette formule comprend le verre qui est normalement servi assis et 3 canapés par personnes. Canapé supplémentaire 1€50

Nous sommes à votre disposition du mardi au samedi pour établir avec vous l'organisation de votre repas : choix du menu et des vins, décoration et plan de table ...

## Menu à partir de 34€

### Apéritif maison et sa mise bouche

#### Entrées au choix :

Nem breton aux coques et chorizo,  
aïoli aux herbes

ou

Pressé de chèvre aux légumes, tapenade et gressin

ou

Veau façon thaï tonnato +2€

ou

Langoustines, polenta crémeuse et  
caramel de gingembre +4€

#### Plats au choix :

Poisson du marché, salsa verde

ou

Volaille Label rouge façon chiche taouk , sce toum

ou

Pièce de veau, condiment cacahuète et citron  
confit, jus au xérès +3€

ou

Croustillant d'agneau de la ferme des Rochettes aux  
épices douces, légumes de Pitoué façon tajine +5€

ou

Plat végétarien selon le marché

Garnitures : pommes de terre ou kasha et légumes de saison

### Sélection de fromages fermiers, salade +5€50

#### Desserts au choix :

Sablé sarrasin, rhubarbe, mousse fromage blanc,  
sorbet rhubarbe

ou

Dôme glacé aux fraises, glace au yaourt

ou

Coulant au chocolat, glace caramel

ou

Desserts de fêtes (pièce montée, gâteau...) + 3€

#### Boisson chaude au choix

## Menu enfant

Steak haché frites + glace + boisson : 9€  
ou Steak haché frites + 1 boule de glace + gâteau  
+ boisson : 13€

Entrée (toast de chèvre ou crudités) : +3€

Nous pouvons également élaborer un menu  
en fonction de votre budget et de  
l'appétit des enfants