



*Vente à emporter*  
*Fêtes de fin d'année*

La  
**JAGUAIS**  
RESTAURANT

Route de Bouvron - 44 750 Campbon

**02 40 56 58 93**

restaurantlajaguais@orange.fr

## Pour débiter le repas...

**Apéritif gourmand** **8€50**

*Sablé parmesan à l'encre de seiche, rillettes de saumon à l'estragon et œuf de truite – Royale de potimarron, caillé de chèvre au zaatar – Bun's foie gras et confit de poire à la badiane*

**Saint Jacques, bouillon citronnelle et gingembre au lait de coco** **12€50**

*Brunoise de céleri, radis et coriandre*

**Terrine de foie gras de canard de la Ferme du Luguen** **12€50**

*au Sauternes et aux épices, chutney maison*

## Au poids...

**100g -Terrine de foie gras de canard de la Ferme du Luguen** **14€80**

**100g - Saumon Label Rouge mariné par nos soins** **12€00**

## Plats et garnitures de saisons...

**Sauté de cerf de Brocéliande, réduction de vin rouge cacaoté** **14€50**

*Gratin de pommes de terre au potimarron, légumes de saison*

**Pastilla de pintade bio du Fournil de la Barre aux fruits secs et épices,** **18€50**

*Écrasé de patate douce, légumes de saison, jus de tajine*

**Pavé de cerf de Brocéliande, jus aux airelles** **18€50**

*Gratin de pommes de terre au potimarron, légumes de saison*

**Dos de maigre, fumet légèrement crémé au champagne** **18€00**

*Risotto de petits épeautre et butternut, légumes de saison*

**Gnocchis de potimarron et pommes de terre,** **14€00**

*Crème de champignons, légumes de saison*

## Pour les desserts...

**Pain d'épice et clémentines** **6€00**

*Biscuit et bavarois au pain d'épices, nage de clémentines*

**Carrément chocolat** **6€00**

*Sablé chocolat, biscuit sacher, crémeux chocolat*

Bon de commande n°

Nom : .....Prénom : .....

Adresse mail : .....

Téléphone : .....

Date et heure du retrait de la commande : .....

	Prix unitaire	Quantité	Total
<b>Pour débiter le repas..</b>			
Apéritif gourmand	8€50		
Saint Jacques, bouillon citronnelle et gingembre au lait de coco	12€50		
Terrine de foie gras et son chutney	12€50		
<b>Au poids...</b>			
100g Terrine de foie gras de canard de la Ferme du Luguen	14€80	100g x	
100g Saumon Label Rouge mariné par nos soins	12€00	100g x	
<b>Plats et garnitures de saisons...</b>			
Sauté de cerf, réduction de vin rouge cacaoté	14€50		
Pastilla de pintade bio du Fournil de la Barre...	18€50		
Pavé de cerf de Brocéliande, jus aux airelles	18€50		
Dos de maigre, fumet légèrement crémé au champagne	18€0		
Gnocchis de potimarron et pommes de terre...	14€00		
<b>Pour les desserts...</b>			
Pain d'épice et clémentine	6€00		
Carrément chocolat	6€00		
		<b>TOTAL</b>	

à retourner soit par mail à [restaurantlajaguais@orange.fr](mailto:restaurantlajaguais@orange.fr)  
ou soit à déposer aux heures d'ouverture du restaurant

Attention : « 1<sup>er</sup> commandé, 1<sup>er</sup> servi ! »  
Nous sommes limités en nombre de commande,  
n'hésitez pas à réserver dès maintenant !



Pour les :	Commande avant le :	Retrait le
24 et 25 décembre	19 décembre - 18h	24 décembre entre 14h30 - 17h30
31 décembre et 1 <sup>er</sup> janvier	26 décembre - 18h	31 décembre entre 14h30 - 17h30
Autres jours	72h à l'avance	Selon RDV fixé à la commande



### Nos principaux fournisseurs :

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

Chèvre\* : les chèvres du Cougou - Guenrouet

Légumes\* : Ferme de Pitoué - Campbon

Œufs : Ferme des Rochettes - Bouvron

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

Poisson : SVRO - MIN de Nantes

Produits laitiers\* : Ferme de la Tomière – Fay de Btgne

Sel : Lionel Charteau – St Molf

Gibiers : Janzé Volailles Tradition - Janzé

Foie Gras : La ferme du Luguen - Guipry

*\*produits issus de l'agriculture biologique*



***Idée cadeau !***



**Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements !**