



La
JAGUAIS
RESTAURANT

Vente à emporter
Fêtes de fin d'année

Route de Bouvron - 44 750 Campbon

02 40 56 58 93

restaurantlajaguais@orange.fr

Pour débiter le repas...

Apéritif gourmand **8€50**

Petite dariole de poisson au curry, crème fermière et œufs de truite – Bun's au foie gras et chutney d'oignons – Verrine de topinambour et confit de canard

Velouté de topinambour à l'huile de truffe **7€50**

Crostini topinambour, condiment poire-sarrasin

Saumon Label Rouge mariné aux agrumes et aneth **10€50**

Carpaccio et ketchup de betteraves, crème fermière

Marbré de foie gras aux sucs de vin rouge, **11€50**

Chutney pommes et oignons, tubes de pommes aux épices

Au poids...

100g -Marbré de foie gras de canard aux sucs de vin rouge **13€80**

100g - Saumon Label Rouge mariné par nos soins **10€00**

Plats et garnitures de saisons...

Pastilla de bœuf aux épices **14€50**

Mousseline de patate douce, courges, jus de sangria

Fricassée de poularde bio du Fournil de la Barre, vin jaune et pleurotes **19€50**

Gratin de pommes de terre et courges, légumes de saison

Pavé de cerf de Brocéliande, jus cacaoté **18€50**

Gratin de pommes de terre et courges, légumes de saison

Blanquette de lotte au safran **18€50**

Kasha, courges melonnette et butternut, chanterelles

Parmentier végétarien de pleurotes de Blain, butternut de Pitoué **14€00**

Pommes de terre et pesto de chou kale

Pour les desserts...

Parfait glacé à la mangue, carpaccio d'ananas et Namélaka **6€00**

Comme une forêt noire

6€00

Bon de commande n°

Nom : Prénom :

Adresse mail :

Téléphone :

Date et heure du retrait de la commande :

	Prix unitaire	Quantité	Total
Pour débiter le repas...			
Apéritif gourmand	8€50		
Velouté de topinambour à l'huile de truffe	7€50		
Saumon Label Rouge mariné aux agrumes et gingembre	10€50		
Marbré de foie gras aux sucs de vin rouge	11€50		
Au poids...			
100g Terrine de foie gras de canard	13€80	100g x	
100g Saumon Label Rouge mariné par nos soins	10€00	100g x	
Plats et garnitures de saisons...			
Pastilla de bœuf aux épices	14€50		
Fricassée de poularde bio du Fournil de la Barre...	19€50		
Pavé de cerf de Brocéliande, jus cacaoté	18€50		
Blanquette de lotte au safran	18€50		
Parmentier de pleurotes de Blain, butternut de Pitoué	14€00		
Pour les desserts...			
Parfait glacé à la mangue...	6€00		
Comme une forêt noire	6€00		
			TOTAL

à retourner soit par mail à restaurantlajaguais@orange.fr

ou soit à déposer aux heures d'ouverture du restaurant

Attention : « 1^{er} commandé, 1^{er} 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 ^{er} janvier	27 décembre - 18h	31 décembre entre 14h30 - 17h30
Autres jours	72h à l'avance	Selon RDV fixé à la commande

Nos principaux fournisseurs :

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

Chèvre* : les chèvres du Cougou - Guenrouet

laitiers* : Ferme de la Tomière – Fay de Btgne

Légumes* : Ferme de Pitoué - Campbon

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 !