Menu “Délice” à emporter

Entrée+ Plat + Dessert 25.60 € — ***TARIF SEUL***

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 27.90 €

Terrine de truite en crumble aux amandes et mayonnaise à l'Espelette	9.50 €
Cassolette de fruits de mer aux petits légumes	9.50 €
Bouchée Fermière au poulet et lardons	9.50 €
Parmentier de canard , jus de viandes à l'orange	12.10 €
Tatin de mignon de porc, jus de viande aux sésame	12.10 €
Noix de joue de porc confite, crème d'ail	12.10 €
Pavé de merlu, beurre blanc au chorizo	12.10 €
dessert aux choix	7.30 €

Menu “Fine Gueule” à emporter

Entrée+ Plat + Dessert 30.50 € — ***TARIF SEUL***

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 33.60 €

Tarte fine à la périgourdine (magret de canard fumé, mousseline de pesto et pâte gaufrée)	10.50 €
Tiramisu de saumon en tartare à l'aneth	10.50 €
Préssé de foie gras , aux figues et pain d'épices	10.50 €
Déclinaison de saumon fumé & en gravlax, crème d'herbes fraîches citronnée	10.50 €
Onglet de veau et sa crème de Trouspinette Rouge de Vendée	13.80 €
Magret de canard , jus aux figues	13.80 €
Filet de bar , beurre nantais	13.80 €
dessert aux choix	7.30 €

Nos garnitures

	TARIF SEUL
Poêlée de champignons en persillade.	
Poêlée pommes de terre.	
Gratin dauphinois	2.00 €
Flan d’asperges au parmesan.	
Flan de légumes verts	
Tian de légumes du soleil	

CÔTÉ MARIAGE

Menu Douceur	A partir de 36, 90 €
Menu Plaisir	A partir de 44,50 €
Menu Enfant	A partir de 10, 40 €

*Nos menus sont adaptable à vos demandes , n'hésitez pas à prendre rendez vous avec Angélina

ET ENCORE BEAUCOUP DE POSSIBILITÉS , DEMANDEZ NOUS !



La Muse Gueule

Restaurant • Traiteur • Pizzéria



DE L’’ASSIETTE À LA BOUCHE LE COUP DE FOURCHETTE VOUS TOUCHE



44 AVENUE DES MAUGES 79700 LA CHAPELLE LARGEAU
02 51 67 82 26 - LA.MUSE.GUEULE@ORANGE.FR

CÔTÉ COCKTAIL

Planche apéro Mixte charcuterie & fromages

Moyenne 4/6 pers	31.00 €
Grande 8/10 pers	49.00 €
Pinsa à l'Italienne (4/6 pers)	20.00 €

Plateaux salés

	tarif pièce
Toast Navette garni	1.50 €
Verrine salée	3,00€
Mini Burger froid	2.00 €
Wrap's (3 parfums)	1,50€
Mini Bagel assortis	1,70€
Brochette de tomate/mozza/ melon	1.00 €
Pain surprise « Campagnard » (25 pièces)	54,50€

Plateau sucré

Verrines & mignardises	2.00 €

LES FORMULES

Formule "7" à partir de	14.30 €
Formule "10" à partir de	23.80 €
Formule "12" à partir de	28.50 €
Formule "15" à partir de	35.70 €
Formule "COMPLÈTE" à partir de	48.90 €

avec Apéritif punch ou kir amélioré (2 v/pers)

CÔTÉ BUFFET

Les salades composées (200gr)

	tarif personne
Salade Piémontaise charcutière ou thon	
Saladier de crudités	
Salade de champignons à la crème et à l'ail	
Salade Vendéenne (choux, jambon de Vendée et emmental)	4.20 €
Salade Montbelliarde (saucisse fumée, pommes de terre ,moutarde à l'ancienne	
Salade de pâtes Océane (au surimi et saumon)	
Salade Nordique (Riz,thon , saumon, maïs, mayonnaise)	

Plateau charcuterie & Viandes froides

(Rillettes, Mousse de foie, Jambon de pays, saucissons sec , saucissons à l'ail, terrine de campagne) 200 gr	7,20€
(Rôti porc et bœuf, manchon de poulet + moutarde) 190gr	12,80€

Les formules (70gr de chaque)

2 salades composées + Plateau de viandes	20,30€
2 salades composées + Plateau de viandes + fromages+ dessert	30,30€
Charcuterie + 2 salades composées	11,40€
Charcuterie + 2 salades composées+ fromages+ dessert	21,40€

Accompagnement chips 2.00 € /pers - Mogettes 2.50 € /pers

Les plats à partager (300gr)

	tarif personne
Tataki de Boeuf mariné sauce chimichurri et poelée de pommes de terre (viande cru a coeur)	15.00 €
Couscous " 3 viandes "- semoule	11.80 €
Choucroute de la mer	12.50 €
Choucroute Charcutière	11.80 €
Tartiflette, salade	10,80€
Paëlla Royale	12,00€
Rougail Saucisse OU Poulet et son jus tomaté - épicé - riz	10,80€
Bœuf confit ,pommes de terre grenaille	11,80€
Location de bain marie	15€

Les Desserts

Plateau de 3 fromages et sa salade verte	4.00 €
Bavarois Poire Caramel	7.30 €
Forêt Noire	7.30 €
Entremet Madeleine Fraise Citron	7.30 €
Bavarois Fruits rouge	7.30 €
NUMBER CAKE	6.00 €
Fraisier (selon saison)	7.30 €