

Restaurant-LA MUSE GUEULE Traiteur plats à la Carte

*LES ENTREES (7.50 € à la carte)

- Déclinaison Océane et sa crème d'Aneth citronnée (terrines de poisson et saumon gravlax)
- Trilogie de Verrines de rillettes (maquereau, sardine, saumon)
- Dôme de truite au chèvre frais et vinaigrette d'agrumes
- Préssé de foie gras au pommes
- Parfait d'avocat aux crevettes ,et sauce rose
- Tartare de magret de canard fumé , et tomates à la provençale
- Cassolette de fruits de mer et fondue de poireaux (avec des Saint Jacques +1.00 €/pers)(ENTREE A RECHAUFFER.)

*LE PLATEAU COTE TERRE & MER A partager (9.70 € à la carte)

- * Plateau Mixte composé de :
- 1 Verrines de Tartare de St jacques citronnées aux herbes
- 1 Verrine de magret de canard et tomates confites
- 1 Wrap's de crème de chorizo Ibérique
- 1 Tranche de Saumon gravlax
- 1 Verrine de bavaroise de foie gras et son confit de figues

*LES PLATS CHAUDS DE VIANDE (13.10 € à la carte , servit avec 2 garnitures)

- Joue de porc confite à la crème d'ail
- Onglet de veau et sa crème de Trouspinette Rouge
- Suprême de poulet sauce à l'échalotes confites et côte de Gascogne
- Médaille de Mignon de porc et jus aux oignons rouges & Agrumes
- Mini rôti de pintade , et sa crème forestière
- Rôti de porc aux chorizo , crème de poivrons

*LES PLATS CHAUDS DE POISSON (13.10 € à la carte , servit avec 2 garnitures)

- Filet de Julienne et son infusion de St Jacques
- Médaille de Lotte , crème de chorizo
- Filet de Lieu noir et sa crème de crevettes roses

Garnitures (inclus)

Gratin Dauphinois, Gratin de pommes de terres cèpes et bolets (selon saison), Gratin de légumes du potager (Panais , carottes & pommes de terre), Duo de champignons et pommes de terre poêlés + Gratin de choux fleur, Gratin de courgettes, Gratin de patate douce, Tomates rôties à la provençale, Flan de légumes vert , Poêlée de champignons en persillade,, Mille feuilles de légumes à la provençale

*LES PLATS A PARTAGER (300gr / pers)

- Tartiflette , salade **10.80 €**
- Paëlla Simple (Blanc de poulet, crevettes, calamars, moules, chorizo, poivrons, riz) **10.80 €**
- Paëlla Royale (cuisse de poulet, crevettes, calamars, moules, chorizo, poivrons, poisson blanc, riz) **12.00 €**
- Jambalaya (Blanc de poulet, crevettes, jambon blanc, chorizo, piment de Cayenne , poivrons, ail, tomates, riz) **10.80 €**
- Couscous (agneau, poulet, merguez, boulette Kefta , semoule et jus épicé) **10.80 €**
- Rougail Saucisse OU Poulet et son jus tomate - épicé **10.80 €**
- Pot au feu (Queue de Bœuf , os à moelle , Joue de Bœuf ,légumes) **10.80 €**
- Choucroute de la mer sauce poulette (Poisson blanc, Langoustines ,crevettes, moules, choux) **12.00 €**
-

*LES PLANCHAS (avec garnitures et sauces comprises)

- LA VIANDE : Bœuf, Canard , mignon de porc . nature et / ou mariné (env.240 gr/pers) **13,50 €**
- LA MIXTE VIANDE & POISSON : St Jacques , saumon, Gambas ,Bœuf , Canard , mignon de porc nature et / ou mariné (env.240 gr / pers) **15.50 €**

+ gratin dauphinois et Millefeuille de légumes ou Légumes à griller

*FROMAGE : (3.90 € à la carte)

- Plateau de 3 fromages et sa salade verte, beurre inclus (sélection des fromages selon vos goûts)

*LES DESSERTS : (4.00 € à la carte)

- Caramba (Mousse Caramel, amande, biscuit chocolat et croquant praliné)
- Finger au chocolat et sa crème de fruits de la passion
- Pêché Mignon (Mousse chocolat blanc, pêche et croquant caramel au beurre salé)
- Passionata (crémeux passion, mousse chocolat lait, dacquoise)
- Vendôme (Nougat et Framboise)
- Fraisier

*COTE DESSERTS TRES GOURMAND :

- Assiette gourmande de desserts
- (Toblerone caramel ,mini salade de fruits, mini moelleux au chocolat , macaron,) **6.50 €**
- Délice du Chef (plateau gourmand)(min 4 pers)
- (Toblerone caramel ,mini salade de fruits, mini moelleux au chocolat , macaron, panacotta chocolat blanc fruits rouges **6.90 €**
- Pièce montée (3 choux par pers) (aux choix: vanille, chocolat, café, grand marnier, caramel) **5.50 €/pers**
- NUMBER CAKE (mousse kinder ou multifruits frais ou Vanille caramel ou Mousse Carambar **5.80 €/ pers**

Restaurant-LA MUSE GUEULE

Traiteur Menu à emporter

POUR INFOS :

« FORMULE TOUT COMPRIS »

(Pain, service, cuisinier, nappage, serviette, vaisselle)

-Le pain 1 boule / pers, puis 1 baguette pour 3, 0.90 €/pers

-Le service (1 serveur 35.00 €/heure + 1 chef de salle 40.00 €/heure pour 30 à 40 pers max) (prévoir 7 h de vacation)

-La cuisine (1 cuisinier pour 60 pers max) 35.00 €/heure (prévoir 5 h de vacation)

-La vaisselle (selon souhait du client) à partir de 1.70 €/pers + frais livraison 25.00 €

-Le nappage intissé 0.55 €/pers

-Les serviettes intissées 0.35 €/pers

CONDITIONS GENERALES

-Le nombre définitif devra être communiqué **au plus tard 10 jours avant la réception**

-Tout le matériel prêté, sera à nous restituer **propre** soit **le lendemain** de votre réception ou **le Mardi et Mercredi de la semaine suivante**. Si le matériel est rendu sale, une majoration de 50.00 € sera appliquée

-**Le solde de la facture sera à régler à réception de la marchandise, ou la semaine suivante**

Formule spéciale pour les associations & les noces, n'hésitez pas à nous contacter.

Restaurant LA MUSE GUEULE

44 avenues des mauges 79700 La Chapelle– Largeau. 02.51.67.82.26 / la.muse.gueule@orange.fr