

Traiteur Menu à emporter

Restaurant-LA MUSE GUEULE

MENU« DÉLICE »

à partir de 24.60 €

(Entrée+ Plat + Dessert 24.60 €)

(Entrée + Plat + Fromage + Dessert 28.50 €)

***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
- Médailon 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
- Médailon 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 chou 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 provençals

***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
(Verrine de mousse , mini salade de fruits, mini moelleux au chocolat , 1/2 tarte tatin) +1.50 €/ pers (6.50 € à la carte)
- Déllice du Chef (plateau gourmand)
(Verrine de mousse ,mini salade de fruits, mini moelleux au chocolat , 1/2 tarte tatin, mini vacherin glacé, +2.00 € (6.90 € à la carte)
(dessert glacé sous réserve d'un congélateur)
- Pièce montée (3 choux par pers) (aux choix: vanille, chocolat, café, grand marnier, caramel) +5.50 €/pers
- POUR LES ANNIVERSAIRE PENSEZ AU NUMBER CAKE ! Parfums sur demande + 2.50 €/ 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 intissés 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