

Formule Traiteur Menu base

• Entrées • Plats • Fromages • Desserts

(Sans Service)

A PARTIR DE 18,90€

Formule Traiteur

Musette

• Entrée • Plat • Fromage • Dessert (Avec Service) 24,50€

• Entrées • Poisson • Viande • Fromage • Dessert (Avec Service) 29,50€

Plaisir

• Entrée • Plat • Fromage • Dessert (Avec Service) 31,90€

• Entrée • Poisson • Viande • Fromage • Dessert (Avec Service) 36,90€

Bambin

• Plat • Desserts 7,90€

• Entrée • Plat • Dessert 10,90€

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.

« FORMULE TOUT COMPRIS »

- La vaisselle (selon souhait du client) à partir de 4,15 €/pers + frais livraison 25,00 € / enfant 2,49 €/ pers (3 jeux couverts + 1 petite cuillère + 4 assiettes + 2 verres + 1 tasse ou 1 flûte) (si la salle n'est pas correctement équipée de vaisselle et de système de lavage)
- Flûte supplémentaires + 0,30 €/ pers
- L'apéritif kir vin blanc + 2,50 €, kir pétillant + 3,50 €, punch, sangria + 2,50 €/ pers
- Les accords mets et vins (vin entrée, vins plats, vin fromage, vin de dessert, café) + 12,50 €/ pers
- Café + 0,90 €/ pers

Côté Formule

Formules Traiteur Mariage

Menu Plaisir

Entrées • Poisson • Viande • Trou Normand • Fromages • Desserts
(Avec Service) A PARTIR DE 23,50€/Pers.

Menu Gourmandise

Entrées • Poisson • Viande • Trou Normand • Fromages • Desserts
(Avec Service) A PARTIR DE 34,50€/Pers.

Assiette Anglaise

Assiette de charcuterie • Plateau de 3 Fromages à partager • Assiette de desserts
(Avec Service) A PARTIR DE 11,50€/Pers.

Prestation traiteur soirée

(hors café et hors dressage) A PARTIR DE 13,14€/Pers.

Menu Enfant

Entrées • Plat • Desserts (Avec Service) A PARTIR DE 11,50€/Pers.

MG

La Muse Gueule

Restaurant • Traiteur • Pizzeria

De l'assiette à la bouche,
le coup de fourchette
vous touche !!

MG

La Muse Gueule

Restaurant • Traiteur • Pizzeria



De l'assiette
à la bouche,
le coup de fourchette
vous touche !!



photos non contractuelles



44 avenues des mauges
79700 La Chapelle- Largeau

02 51 67 82 26

la.muse.gueule@orange.fr

GPS Latitude DMS : 46° 58' 3,9"
Longitude DMS : 0° 53' 34,9"

Création & réalisation - Agence Elaphe - www.elaphe.fr



Côté Cocktail

- Pain surprise clubs sandwiches "Terroir" **20,80€**
(48 pièces)
- Pain Pita Surprise clubs sandwiches "Terre & Mer" **28,50€**
(48 pièces)
- Plateau de Verrines salées *(5 parfums) (30 pièces)* **44,10€**
pour 6 pers.
- Planche apéro Mixte Charcuterie & Fromages **2,90€**
(tarif/pers)
- Plateau de Toast variés & Verrines **39,50€**
(36 pièces) pour 6 pers.
- Assortiments de brochettes de crevette panées **20,80€**
(25 pièces) pour 5/6 pers. A servir tièdes
- Plateau de Toast Burgers froids **32,35€**
(40 pièces) pour 5/6 pers.

Formule repas dînatoire à partir de 7.45 €, sur demande

Côté Buffet Froid

Formule à 8,50€/Pers.

Plateau de Charcuterie
(Rillettes, Mousse de foie, Jambon de pays, saucissons sec, saucissons à l'ail, terrine de campagne 3 Salades composées aux choix)
Desserts + **2,50€**
Salade de fruits frais ou Corbeille de fruits
ou
Gâteau aux choix ou Tarte aux fruits

Formule à 10,50€/Pers.

Plateau Terre & Mer
(1/2 tranche de foie gras, magret fumé, cannellonis de saumon au chèvre frais, wraps au thon et poulet curry, verrine)
ou
Plateau de viandes froides + chips ou mogettes
(Poulet, Rôti de bœuf et rôti de porc)
+
3 salades composées aux choix
Desserts + **2,50€**
Salade de fruits frais ou corbeille de fruits
ou
Gâteau aux choix ou Tarte aux fruits

Les Salades aux choix

Salade Piémontaise Charcutière
Salade de crudités *(selon saison)*
Salade de champignons à la crème et à l'ail
Salade Vendéenne
Salade Montbelliarde
Salade Angevine
Salade Strasbourgeoise
Salade de moules à la crème persillée
Salade Piémontaise au thon
Salade de hareng et pommes de terre
Salade de pâtes Océane
Salade Nordique

Côté Carte

Les entrées individuelles

- Cassolette de fruits de mer et fondue de poireaux *(à servir chaude)* **5,50€**
- Cassolette de St Jacques aux petit légumes *(à servir chaude)* **6,10€**
- Poêlée de gambas et sa crème de whisky *(à servir chaude)* **8,00€**
- Terrine de la mer et sa crème d'Aneth citronnée **3,50€**
- Trilogie de Verrines de rillettes *(maquereau, sardine, saumon)* **3,30€**
- Maki de saumon au chèvre frais thon et maquereau, salade **5,50€**
- Terrine de foie gras de canard maison mariné au Côte de Gascogne et son toast brioché *(env.70gr)* **8,00€**
- Assiette Terre & Mer *(1/2 Tranche de foie gras, Wraps de poulet au curry, Maki de saumon au chèvre frais, Verrine de magret fumé à la tomate confite)* **8,90€**

Les plats de viandes

- Joue de porc confite à la crème d'ail **7,50€**
- Onglet de veau et sa crème de Porto **9,50€**
- Suprême de poulet et sa crème Charentaise **8,00€**
- Souris d'agneau et sa crème d'ail **10,00€**
- Mini rôti de pintade, et sa crème de forestières **7,50€**
- Noix de jambon braisé, et son jus au miel et à l'orange **7,00€**

Les Plats de Poissons

- Filet de Merlu et son infusion de St Jacques **7,00€**
- Ballotine de saumon et sa crème aux petits légumes **8,00€**
- Filet de lieu noir et sa sauce aux crustacés **7,50€**

Les garnitures aux choix

Gratin Dauphinois,
Gratin de pommes de terres cèpes et bolets *(selon saison)*
Gratin de légumes du potager *(Panais, carottes & pommes de terre)*
Gratin de légumes d'antan *(Céleri, carottes, panais, topinambours)*
Gratin de choux fleur
Gratin de courgettes
Gratin de patate douce
*(*Les gratins sont préparés individuellement ou en plaque)*
Tomates rôties à la provençale
Flan de légumes vert
Poêlée de champignons en persillade
Duo de champignons et pommes de terre poêlés

Vous pouvez choisir 2 garnitures pour équilibrer votre assiette (inclus dans le tarif du plat) - Garnitures identiques pour l'ensemble de vos plats commandés.

Côté Sucré

- Salade de fruits frais maison *(selon la saison)* **3,50€**
- Dôme de Mousse au chocolat blanc et à la cerise Amarena **4,00€**
- Soufflé glacé au Grand Marnier *(sous réserve d'un congélateur)* **4,00€**
- Tarte aux pommes ou Multifruits *(selon saison)* **2,90€**
- Crousti 3 chocolats **4,50€**
- Délice de framboise *(mousse vanille, framboise et nougatine)* **4,50€**
- Douceur de Guérande *(Duo de mousse chocolat blanc & caramel au beurre salé)* **4,50€**
- Fraîcheur d'été *(Mousse fraise & vanille, coulis de fraise)* **4,50€**
- Fraisier *(selon saison)* **4,50€**
- Caradélice *(mousse caramel et Paire)* **4,50€**

Côté Gourmandise

- Assiette gourmande de desserts *(Verrine de mousse, mini salade de fruits, mini moelleux au chocolat, 1/2 tarte tatin)* **5,90€**
- Délice du Chef *(plateau gourmand) (minimum 6 pers)* **41,40€**
(Verrine de mousse, mini salade de fruits, mini moelleux au chocolat, 1/2 tarte tatin, mini vacherin glacé, (dessert glacé sous réserve d'un congélateur)
- Pièce montée **+4,50€** ^{/pers}
(3 choux par pers) (aux choix: vanille, chocolat, café, grand mariner, praliné) (tarif selon modèle de pièce montée)

- **POUR LES ANNIVERSAIRES, PENSEZ AU NUMBER CAKE !**
Demandez nous pour les parfums **5,50€** ^{/pers}

MG

La Muse Gueule
Restaurant • Traiteur • Pizzeria

02 51 67 82 26
la.muse.gueule@orange.fr

Côté à Partager

env.300gr /pers

- Paëlla Royale **9,00€**
- Tartiflette salade **9,00€**
- Rougail saucisse **9,00€**
- Couscous Royal **9,00€**
- Pot au feu **9,00€**
- Choucroute de la mer sauce poulette **9,00€**

Côté Plancha

- La Viande **7,80€**
(Bœuf, Canard, Poulet, émincé de porc) (env. 240gr/pers.)
- La Mixte "Viande & Poisson" **9,40€**
(Saint jacques, Gambas, Saumon, Bœuf, Canard, Poulet) (env. 240gr/pers.)

Garniture & condiments compris*