

Traiteur à la carte

Côté apéritif

- Plateau de toasts variés & verrines 36 pièces (pour 6 pers) 39.50 €
- Plateau de verrines salées assorties 30 pièces (pour 6 pers) 44.10 €
- Planche apéro Mixte (charcuterie & fromages) (pour 6 pers) 17.40 €
- Plateau de Mini Burgers froids 40 pièces (pour 5/6 pers) 32.35 €

Toasts chauds

- Assortiments de brochettes de crevettes panées 25 pièces (pour 5/6 pers) 20.80 € *à servir tiède*

Pizza plaque

- « La Trio » 3 parfums (saumon, jambon, fromage) 25 pièces (pour 5 pers) 35.90 € *à servir chaude*
- « La Délice » (coppa & pesto, St Jacques & Poireau, magret fumé & persillade) 25 pièces (pour 5 pers) 42.00 € *à servir chaude*

Côté repas (tarif par pers)

Nos entrées à la carte

- Les salades de la TERRE composées 3.50 € (env.100 gr /pers)

Au choix:

- Salade Piémontaise charcutière (pommes de terre, jambon, cornichon)
- Salade de crudités (carottes, betteraves, concombre à la crème, champignons à la grecque) selon saison
- Salade de champignons à la crème et à l'ail
- Salade Vendéenne (choux, jambon de Vendée et emmental)
- Salade Montbelliarde (saucisse fumée, pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne)
- Salade Angevine (Rillons, pommes de terre, oignons, œuf, vinaigrette moutardée)
- Salade Strasbourgeoise (saucisse de strasbourg, pommes de terre, cornichons, oignons, mayonnaise)

- Les salades de la MER composées 3.50 € (env.100 gr /pers)

Au choix:

- Salade de moules à la crème persillée
- Salade Piémontaise au thon
- Salade de hareng et pommes de terre
- Salade de pâtes Océane (au surimi et saumon)
- Salade Nordique (Riz, thon, saumon, maïs, oignons, mayonnaise)

- Les entrées individuelles

- Cassolette de fruits de mer et fondue de poireaux 5.50 € *à servir chaude*
- Cassolette de St Jacques aux petit légumes 6.10 € *à servir chaude*
- Poêlée de gambas et sa crème de whisky 8.00 € *à servir chaude*
- 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 8.90 €
- (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)

Nos plats à la carte

Plats de viande

- 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 €

Plats de Poisson

- 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 plats Uniques 9.00 € (env.300 gr /pers) (tarif par pers)

- Tartiflette , salade
- Paëlla (cuisse de poulet, crevettes, calamars, moules, chorizo, poivrons, poisson blanc, riz)
- Couscous (agneau, poulet, merguez, boulette Kefta , semoule et jus épicé)
- Rougail Saucisse et son jus tomate - épicé
- Pot au feu (Queue de Bœuf , os à moelle , Joue de Bœuf ,légumes)
- Choucroute de la mer sauce poulette (Poisson blanc, crevettes, moules, choux)

Garnitures (inclus)

Vous pouvez sélectionner 2 garnitures afin d'équilibrer votre assiette

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 a la provençale
Flan de légumes vert
Poêlée de champignons en persillade
Duo de champignons et pommes de terre poêlés

Restaurant-LA MUSE GUEULE

Traiteur à la carte

Page 3/3

-Planche de fromages A.O.P 3.60 €

(Timanoi, Crèmeux de Bourguogne, Tomme de chèvre, Galet de Loire)(sélection selon vos goût)

*Salade , beurre et vinaigrette inclus *

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 Poire) 4.50 €

COTE TRES GOURMAND :

- 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 (3 choux par pers) (aux choix: vanille, chocolat, café, grand mariner, praliné) +4.50 €/pers
(tarif selon modèle de pièce montée)

POUR LES ANNIVERSAIRES , PENSEZ AU NUMBER CAKE ! Demandez nous pour les parfums 5,50 € /pers

*Nappage et service non compris

*Vaisselle non comprise à partir de 1.50 € (set de base)

*Pain non compris (pain boule tranchée + 2.60 € 1 boule pour 5/6 pers)

***Prévoir un réfrigérateur pour le stockage.

****Tarif par personne

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

2021