

# Restaurant-LA MUSE GUEULE

## Formule Traiteur Menu base 1/2

18.90 €

### LES ENTREES COTE MER :

- 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)
- Terrine de la mer et sa crème d'Aneth citronnée
- Trilogie de Verrines de rillettes (maquereau, sardine, saumon)
- Maki de saumon au chèvre frais thon et maquereau, salade
- Cassolette de fruits de mer et fondue de poireaux (+1.50 €/pers) (avec des Saint Jacques +2.50 €/pers) (ENTREE A RECHAUFFER)

### LES ENTREES COTE TERRE:

- 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)

**\*\*\*Pour les salades composées vous pouvez en sélectionner 3 différentes \*\*\***

### LE PLATEAU COTE TERRE & MER :

\* Plateau Mixte composé de :

- 1 Verrines de rillettes (maquereau ou sardine ou saumon) ou 1 Verrine de crevettes et guacamole
- 1 Maki de saumon au chèvre frais et thon
- 1/2 Terrine de foie gras de canard et sa brioche
- 1 Wraps au poulet et crème de curry
- 1 Verrine de magret de canard fumé et tomates confites, au pesto

### LES PLATS CHAUDS DE VIANDE :

- Joue de porc confite à la crème d'ail
- Onglet de veau et sa crème de Porto
- Suprême de poulet et sa crème Charentaise
- Souris d'agneau et sa crème d'ail (+ 3.00 €)
- Mini rôti de pintade, et sa crème de forestières
- Noix de jambon braisé, et son jus au miel et à l'orange

### LES PLATS CHAUDS DE POISSON :

- Filet de Merlu et son infusion de St Jacques
- Ballotine de saumon et sa crème aux petits légumes
- Filet de lieu noir et sa sauce aux crustacés
- Brandade de poisson

### Garnitures (inclus)

- 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

# Restaurant-LA MUSE GUEULE

## Formule Traiteur Menu base

2/2

### FROMAGE :

-Plateau de 3 fromages et sa salade verte, beurre inclus (sélection des fromages selon vos goûts ) + 1.00 € / pers

### LES DESSERTS :

- Salade de fruits frais maison (selon la saison)
- Dôme de Mousse au chocolat blanc et à la cerise Amarena
- Soufflé glacé au Grand Marnier (sous réserve d'un congélateur)
- Tarte aux pommes ou Multifruits (selon saison)
- Crousti 3 chocolats
- Délice de framboise (mousse vanille, framboise et nougatine)
- Douceur de Guérande (Duo de mousse chocolat blanc & caramel au beurre salé)
- Fraîcheur d'été (Mousse fraise & vanille , coulis de fraise )
- Fraisier ( selon saison)
- Caradélice (mousse caramel et Poire )
- POUR LES ANNIVERSAIRE PENSEZ AU NUMBER CAKE ! Parfums sur demande + 2.50 €/ pers

### COTE TRES GOURMAND :

- Assiette gourmande de desserts  
( Verrine de mousse , mini salade de fruits, mini moelleux au chocolat , 1/2 tarte tatin) +1.00 € / pers
- Délice du Chef (plateau gourmand )  
( Verrine de mousse ,mini salade de fruits, mini moelleux au chocolat , 1/2 tarte tatin, mini vacherin glacé, +1.90 €  
(dessert glacé sous réserve d'un congélateur)
- Pièce montée (3 choux par pers) (aux choix: vanille, chocolat, café, grand mariner, praliné) +3.50 €/pers

Café + 0.90 € / pers  
(sucre inclus)

### **POUR INFOS :**

« FORMULE TOUT COMPRIS »

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

-Le pain 1 boule / pers , puis 1 baguette pour 3 , 0.60 € /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 1.50 € / 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 .**