

La JAGUAIS RESTAURANT



Route de Bouvron – 44 750 Campbon

02 40 56 58 93

www.restuarant-lajaguais.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nous vous proposons une cuisine « au goût du jour ». Certifié Maître Restaurateur, nous confectionnons nos plats à partir de produits frais, provenant en partie des producteurs locaux tout en respectant les saisons. Nos menus peuvent évoluer en fonction des approvisionnements. Enfin, toutes nos glaces sont fabriquées par nos soins.

Nos principaux fournisseurs :

Les Landes du Luquet – Vay pour le cidre*
La Ferme de Cécile – Plessé pour ces fromages de chèvres*
La Ferme de Pitoué – Campbon pour les légumes*
Les Jardins de Neuvy – Prinquiau pour les fraises*
Les Ruchers Colibri – Campbon pour le miel
La Ferme des Rochettes – Bouvron pour les œufs
La Ferme de la Tomière – Bouvron pour les produits laitiers*
Lionel Charteau – St Molf pour le sel
La terre à l'assiette – Puceul pour la viande
La ferme des Becs à grain – La Grigonnais pour les volailles*
SVRO Bergeac – MIN de Nantes pour le poisson et une partie de la viande
* produits issus de l'agriculture biologique ou en cours de conversion

Nos menus de groupes sont servis **à partir de 15 personnes et jusqu'à 70**. Salle privatisable en fonction des réservations à partir de 20 personnes minimum.

Nos tarifs sont TTC, service compris.

Vous devrez effectuer **un choix unique pour l'ensemble du groupe** (sauf allergies et régime particulier). Ce choix devra nous être communiqué **7 jours avant** la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard **48 heures avant**.

Nous sommes **à votre disposition du mardi au samedi pour établir avec vous l'organisation de votre repas** : choix du menu et des vins, décoration et plan de table ...

Nous demandons un versement de 30% du montant des repas afin de bloquer la réservation, qui ne sera encaissé qu'en cas d'annulation injustifiée du client.

Nous espérons que nos propositions vous conviendront et restons à votre disposition pour toutes demandes particulières.

Marie Provost et Hugues Papion

Menu à partir de 26€
Forfait vin à partir de 5€50 / pers.

Kir pétillant et sa mise en bouche

Entrées au choix :

Maquereau, tapenade et pesto de basilic
Ou Mille-feuille de roquette, sarrasin, jambon de Vendée séché et fromage bio frais

Plats au choix :

Suprême de volaille Label Rouge au citron confit et à la sauge, jus de tajine
Ou dos merlu poêlé, sauce à l'oseille

Desserts au choix :

Ganache chocolat, granité pêche et crumble
Ou Eclair mousse fromage blanc bio et fruits rouges
Desserts de fête (pièce montée ou gâteau +1€50...)

Boisson chaude

Menu à partir de 32€
Forfait vin à partir de 5€50 / pers.

Cocktail maison et sa mise en bouche

Entrées au choix :

Tarte fine au ketchup de betterave et saumon Label Rouge mariné
Ou Comptée de lapin fermier, jus de piperade

Plats au choix :

Gigot d'agneau, jus au thym
Ou Suprême de volaille Label Rouge au citron confit et à la sauge, jus de tajine
Ou Dorade grise sauvage, sauce vierge au basilic

Sélection de fromages fermiers

Desserts au choix :

Ganache chocolat, sorbet framboise, réduction de vin de Maury
Ou Vacherin maison aux fruits de saisons
Desserts de fête (pièce montée ou gâteau +1€50...)

Boisson chaude

Menu à partir de 36€
Forfait vin à partir de 5€50 / pers.

Cocktail maison et sa mise en bouche

Entrées au choix :

Mille-feuille de crabe, gaspacho et coquillages
Ou Marbré canard et foie gras

Plats au choix :

Quasi de veau, jus à la sarriette
Ou Dos de cabillaud, chorizo et poivrons

Fromages au choix :

Chèvre frais aux herbes du jardin
Sélection de fromages fermiers

Desserts au choix :

Sablé sarrasin, fraises et rhubarbe, glace fromage blanc
Ou Ganache chocolat, compotée et sorbet framboise, réduction de vin de Maury
Desserts de fêtes (pièce montée, gâteau...)

Boisson chaude

Menu à partir de 42€
Forfait vin à partir de 5€50 / pers.

Crémant de Loire et sa mise en bouche

Entrées au choix :

Croustillant de langoustines à la coriandre, polenta crémeuse et jus corsé
Ou Escalope de foie gras poêlée au gré des saisons

Plats au choix :

Rumsteck rôti épais, échalote et xérès
Ou Pigeon en deux cuissons, jus d'abats au thym
Ou Lieu jaune, jus de coquillages safrané

Fromages au choix :

Chèvre frais aux herbes du jardin
Sélection de fromages fermiers

Desserts au choix :

Fraisier façon Jaguais, sorbet fraise-mélisse
Ou Tarte au chocolat Macaé, ananas, glace vanille gingembre
Desserts de fêtes (pièce montée, gâteau...)

Boisson chaude

Nos Vins

Nos forfaits vin - 1 bouteille pour 3

Forfait à 5€50

En cours d'élaboration

Forfait à 7€50

En cours d'élaboration

Droit de bouchon

Nous proposons des droits de bouchons uniquement pour les champagnes et autres pétillants à 8€ par bouteille ouverte.

Carte des vins

Nous vous proposons des vins à partir de 17€ la bouteille à la carte.

Menu enfant

Steak haché ou blanc de volaille frites + glace + boisson 7€

Steak haché ou blanc de volaille frites + gâteau + boisson 10€

Entrée (toast de chèvre ou crudités) +3€

Nous pouvons également élaborer un menu en fonction de votre budget et de l'appétit des enfants !

Variantes et autres propositions

Apéritif debout

Pour un apéritif plus convivial, nous vous proposons de rester debout (possible en extérieur selon le temps) : **4€ par personne.**

Cette formule comprend le verre qui est normalement servi assis et 3 canapés par personnes. Canapés supplémentaires 1€20

Buffet (servi uniquement le soir après le repas du midi à partir de 20 pers.)

Nous vous proposons de prolonger ce moment avec un buffet froid servi debout uniquement.

A partir de 12€ / personnes et 8 € /enfant (-12ans)

2ème entrée

Dans chaque menu il est possible d'ajouter une 2ème entrée à choisir parmi les entrées, supplément selon le plat choisi.