

L'Étang Moderne

RESTAURANT - TRAITEUR

Route de Rocheservière - 85660 Saint Philbert de Bouaine - Tél. 02 51 41 30 15 / 06 08 58 38 58

Mail : etang.moderne@laposte.net - site: www.etangmoderne-restaurant-traiteur.com

Pour un mariage, un baptême, un anniversaire, un repas de famille ou d'affaires, l'équipe de l'Étang Moderne vous accueille dans sa salle ou dans la salle de votre choix.



Buffet de vin d'honneur ou cocktail

Assortiment de 5 canapés:

mini wraps, navettes briochées au thon, et différents canapés terre et mer.

9.90€

Le nappage, les verres, la boisson et le service sont compris.

Buffet de vin d'honneur ou cocktail

Assortiment de 7 canapés:

mini wraps, navettes briochées au thon, pain surprise et différents canapés terre et mer.

10.90€

Le nappage, les verres, la boisson et le service sont compris.

Ananas décors et ses pics dégustation: chorizo, olive, surimi, tomate cerise, fromage:

1 ananas: 40€
2 ananas: 75€
3 ananas: 105€

Boisson du vin d'honneur au choix:

3 verres/
personne

- Punch
- Cocktail maison
- Sangria
- Kir pétillant
- Vin
- Rosé pamplemousse

L'eau plate, le coca et le jus d'orange sont compris dans les boissons.

Forfait 7 canapés: Assortiment de 7 canapés

Dressés sur présentoir

mini wraps, navettes briochées au thon, pain surprise et différents canapés terre et mer.

Sans service, sans vaisselle, sans nappage et sans boisson.

9.10€

Buffet de vin d'honneur ou cocktail

Assortiment de 9 canapés:

verrine, mini wraps, navettes briochées au thon, blinis de saumon fumé, pain surprise et différents canapés terre et mer.

Le nappage, les verres, la boisson et le service compris.

14.90€

Nos ateliers plancha

Brochettes de st jacques et gambas marinées au piment d'Espelette (2/ personne).

6.90€

Boudin Antillais et saucisse fumée servi en coupelle avec tombée d'oignons

5.90€

2 coupelles de chaque par personne

Brochettes de poulet mariné (2/ personne).

5.90€



Buffet campagnard ou retour de noces

Service non compris

Salade et crudités de saison

1 viande au choix

Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne

Assortiment de fromages

Tarte normande

18€

Salade et crudités de saison

Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne et rillettes

Bulots, crevettes et langoustines

Saumon fumé et pain aux 2 poissons

2 viandes au choix

Assortiment de fromages

Dessert au choix:
1 gâteau et 1 verrine

32€

Menu ado

charcuterie
émincé de dinde à la crème
pommes dauphine
éclair au chocolat

19.50€

Menu enfant

13€

Haché de bœuf
Pommes dauphine
Yaourt à boire

22€

Salade et crudités de saison

1 viande au choix

Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne et rillettes

Saumon fumé et pain aux 2 poissons

Assortiment de fromages

Tarte aux pommes



Nos buffets seront laissés sur place à notre départ et seront à votre convenance soit dressés sur plats jetables soit sur plats en dur à nous rapporter le lundi suivant.

Un forfait livraison peut être proposé incluant le dressage de votre buffet sur tables nappées.

Barbecue géant : 26€

service en buffet

- Salade et crudités de saison
- Barbecue : brochette de dinde, jambon fumé, chipolatas⁽²⁾, merguez⁽²⁾, saucisse muscadet, boudin, andouillette de Troyes, poitrine marinée, côte de porc (viande à choisir à raison de 2 grillades par personne)

- Chips et mogettes

- Tarte normande

Pain non compris

Prestation sans service, sans vaisselle, sans nappage.

Brunch

Café, thé, chocolat et jus d'orange.

2 mini viennoiseries

1 tranche de brioche

1/3 de baguette

oeufs brouillés

rosette et jambon blanc

tranchettes d'emmental

beurre, confiture, sucre et lait

Service en buffet et vaisselle comprise.

25€

Conditions générales de vente: 30% seront demandés à la signature du contrat par chèque (non encaissé sauf en cas d'annulation du contrat par le client).

La facture sera envoyée 14 jours avant la prestation et sera à régler à réception par virement bancaire.

Apéritif servi à table 2.90€
Kir pétillant, cocktail maison,
punch, sangria, rosé pamplemousse :

Jus d'orange : 2.90€

Une coupe de champagne : 6.90€

Une coupe crémant de Loire : 3.90€

Forfait vin 6.90€ /personne

Muscadet sur lie
(1 bt pour 4 personnes)

Merlot rouge
(1 bt pour 4 personnes)

Forfait 8.90€ /personne

Touraine Sauvignon
(1 bt pour 4 personnes)

Bordeaux supérieur

(1 bt pour 4 personnes)

Forfait eau 2.30€

Cristaline et Cristaline gazeuse
1 bouteille de chaque pour 4 personnes

Avec le dessert cascade
comprise

Cascade (Hors boisson) 2€

Coupe de pétillant : 3€

Coupe de Crémant de Loire : 3.90€

Coupe de champagne : 6.90€

Côteau du Layon : 3.90€ service en flûte

Trou Normand : 4€

Sorbet citron vert - vodka

Sorbet pomme - calva

Sorbet poire - alcool de poire

**Pour le bal
café + brioche 5.90€**

On laisse sur place une
brioche géante sur
présentoir.

On laisse un percolateur de
café, tasses, cuillères et sucre

Buffet campagnard 8.90€

laissé en chambre froide

Terrine de campagne (50 gr), rillettes (50 gr),
assortiment de fromages (50 gr), assortiment de
pâtisseries et boule de pain tranchée

Composez votre menu

Entrée :

Salade aux gésiers cuisinés.....	7.50€
Pain de poisson sauce cocktail.....	7.50€
St Jacques cuisinées sur lit de salade.....	10€
Assiette océane: pain de poisson, saumon fumé et sauce cocktail....	10€
Terre et mer: pain de poisson, saumon fumé, mousseron de canard et jambon crue.....	11€
Cassiolette de St Jacques et gambas à la fondue de poireaux..	11€
Foie gras au piment d'Espelette et son chutney d'oignons..	12€
Mille-feuille de saumon fumé et crabe.....	12€

Poisson :

Pavé de merlu au beurre blanc.....	10€
Dos de colin sauce à la Parisienne.....	10€
Dos de lieu au beurre Nantais.....	11€
Cassiolette de colin et saumon à la Normande.....	11€
Dos de cabillaud au beurre blanc.....	11.50€
Brochette de St Jacques au lard, julienne de légumes et..... beurre Nantais.....	11.50€
Duo de sandre et saumon sauce Champagne.....	12€
Délice de la mer: cabillaud, st Jacques, pomme de terre,..... julienne de légumes au beurre blanc.....	12€

Viande :

Filet mignon façon Normande.....	10.50€
Moelleux de poulet farci aux cèpes.....	10.50€
Magret de canard sauce au poivre.....	12€
Jambon braisé sauce au Porto.....	12€
Rôti de veau aux champignons des bois.....	12.50€
Fondant de noix de joue de porc sauce au cidre.....	12.50€
Filet de boeuf sauce aux 5 baies ou réduction de Bourgueil..	16€
Cuisse de canard confite sauce au poivre.....	16€

Fromages :

Fromages sur plateau 70 gr.....	5€
Assiette 3 fromages et salade	5€
Brie de Meaux , salade aux noix et pommes	5.30€
Curé nantais rôti au miel et pommes	6€

Dessert (sur présentoir avec fusée et scintillant) :

Assiette 1 dessert (gateau au choix dressé sur présentoir)	7€
Assiette 2 desserts (gateau au choix + 1 verrine au choix)	8.50€
Assiette 3 desserts (gateau au choix + 2 verrines au choix).....	9.90€
Buffet desserts	13€
(2 gâteaux au choix, corbeille de fruits frais, assortiment de ver- rines, pyramide de macarons,tarte aux fruits, mini beignets sucrés	
Service de votre dessert.....	4.80€
Café et son chocolat.....	1.50€

Nos exemples de menus

Vous pouvez également composer votre menu à la carte sur la page "composez votre menu".

Salade au gésiers cuisinés

ou

Pain de poisson sauce cocktail

Pavé de merlu au beurre blanc

ou

Dos de colin sauce à la Parisienne

Filet mignon façon Normande

ou

Moelleux de poulet farci aux cèpes

Assiette 3 fromages et salade verte

Service de votre dessert

Café et son chocolat

39.30€

Foie gras au piment d'Espelette et son chutney d'oignons

ou

Mille-feuille de saumon fumé et crabe

Duo de saumon et sandre sauce Champagne

ou

Délice de la mer : cabillaud, st Jacques, pomme de terre, julienne de légumes au beurre Nantais

Filet de bœuf sauce aux 5 baies ou réduction de Bourgueil

ou

Cuisse de canard confite sauce au poivre

Assiette 3 fromages et salade verte

Service de votre dessert

Café et son chocolat

51.30€

Le nappage en rouleau de nappes non tissé, la vaisselle, l'installation de la vaisselle, le service et le pain sont inclus dans notre offre.

Nous ne pratiquons pas le droit de bouchon, vous pouvez venir avec votre vin, nous le servirons gracieusement à vos convives.

Le service de votre dessert est compris dans les menus, on s'occupe de présenter et servir votre dessert.

Nous pouvons également prévoir le dessert (en bas de page dans « composez votre menu »).

St jacques cuisinées sur lit de salade

ou

Assiette océane : pain de poisson et saumon fumé sauce cocktail

Dos de lieu au beurre Nantais

ou

Cassolette de colin et saumon à la Normande

Magret de canard sauce au poivre

ou

Jambon braisé sauce au Porto

Assiette 3 fromages et salade verte

Service de votre dessert

Café et son chocolat

44.30€

Terre et mer : pain de poisson, saumon fumé, mousseron de canard et jambon crue

ou

Cassolette de st Jacques et gambas à la fondue de poireaux

Dos de cabillaud au beurre blanc

ou

Brochette de st Jacques au lard, julienne de légumes au beurre Nantais

Rôti de veau aux champignons des bois

ou

Fondant de noix de joue de porc sauce au cidre

Assiette 3 fromages et salade verte

Service de votre dessert

Café et son chocolat

46.30€

Nos desserts: prix à retrouver sur la page "composez votre menu"

Nos gâteaux:

Framboisier
Feuillantine chocolat
fraisier
Fruit de la passion
3 chocolats

Nos verrines:

Tiramisu
Fraises à la crème
Mousse: chocolat, citron
ou fraise
Crème renversée
Poire Belle-Hélène

8.90€

Invités de dessert

Assiette Anglaise:

Saumon fumé, pain de poisson, taboulé, salade, tomate, Rôti cuit, rosette et mayonnaise

+

Assiette 3 fromages et salade

+

Service de votre dessert

+

Café et son chocolat

Service de votre
dessert
+
Café et son
chocolat

19.90€