

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.

7.50€/
personne

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.

9€/
personne

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

OFFERT : La boule décor et ses 200 pics dégustation



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.

7€/
personne

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.

12€/
personne

Nos ateliers plancha

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

4.90€

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

4.10€

2 coupelles de chaque par personne

Brochettes de poulet mariné (2/ personne).

4.10€



Buffet campagnard ou retour de noces

Service non compris

Salade et crudités de saison

1 viande au choix servie

Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne

Assortiment de fromages

Tarte normande

12€

Salade et crudités de saison

2 viandes au choix

Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne et rillettes

Saumon fumé et pain aux 2 poissons

Assortiment de fromages

Tarte aux pommes

15€



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

25€

Assortiment de fromages

Buffet de desserts

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 : 15€

service en buffet

- Salade et crudités de saison (250 grs)
- 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

Prestation sans service, sans vaisselle, sans nappage.

Menu ado

Crudités de saison

Émincé de dinde à la crème

Pommes dauphine

Assiette 1 dessert

16€

9€

Menu enfant

Haché de bœuf

Pommes dauphine

Yaourt à boire

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.

17€

Conditions générales de vente : Nous pouvons nous déplacer gratuitement sur toute la Loire Atlantique et la Vendée. Pas de droit de bouchon. Nos prix comprennent le repas, le nappage, les serviettes, la vaisselle et le service, sauf pour les retours de noces. Nous débarassons les tables et nettoyons la cuisine. 30% d'arrhes vous seront demandés à la signature du contrat (arrhes non remboursés en cas d'annulation. 30% de confirmation vous seront demandés 14 jours avant la prestation ainsi que le nombre définitif de convives. Paiement du solde au plus tard le jour de la prestation.

Apéritif servi à table
Kir pétillant, cocktail maison,
punch, sangria, rosé pamplemousse : 2.3€

Jus d'orange : 2.3€

Une coupe de champagne : 4.90€

Une coupe crémant de Loire : 2.9€

Forfait vin 5.3€ /personne

Muscadet sur lie
(1 bt pour 4 personnes)

Merlot rouge
(1 bt pour 4 personnes)

Forfait 6.9€ /personne

Touraine Sauvignon
(1 bt pour 4 personnes)

Bordeaux supérieur
(1 bt pour 4 personnes)

Forfait eau 0.90€

Cristaline et Cristaline gazeuse
1 bouteille de chaque pour 4 personnes

Avec le dessert

Cascade (Hors boisson) 1.5€

Coupe de pétillant : 2.3€

Coupe de Crémant de Loire : 2.9€

Coupe de champagne : 4.9€

Côteau du Layon : 2.9€

Trou Normand : 3€

Sorbet citron vert - vodka

Sorbet pomme - calva

Sorbet poire - alcool de poire

Pour le bal

Café : 1.4€

Café et brioche avec présentoir : 4€

Bière avec tireuse : verres non compris
Fût de 20 L 5€ le litre

Buffet campagnard 6.8€

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	6€
Pain de poisson sauce cocktail.....	6€
St-Jacques cuisinées sur lit de salade	7.5€
Assiette océane : pain de poisson, saumon fumé, sauce cocktail	7.5€
Terre et mer: pain de poisson, saumon fumé, salade, jambon crue et mousseron de canard	9.5€
Bouchée croustillante de la mer (fruits de mer et St-Jacques) .	9.5€
Mille-feuilles de saumon au crabe	10€
Cassolette de St-Jacques et gambas à la fondue de poireaux ...	10€
Foie gras au piment d'espelette et son chutney d'oignons	11€
Salade gourmande: salade, gésiers cuisinés et foie gras	11€

Poisson :

Pavé de merlu au beurre blanc.....	7.5€
Dos de colin sauce oseille	7.5€
Brochette de St-Jacques au lard, julienne de légumes au beurre nantais	8€
Filet de lieu au beurre blanc	8€
Filet de cabillaud au beurre Nantais.....	9€
Pavé de saumon sauce chorizo	9€
Cassolette de colin et saumon à la Normande	10€
Pot au feu de la mer (cabillaud, St-Jacques, pommes de terre, julienne de légumes et beurre blanc).....	10€
Filet de Lotte poché à la nage de Langoustines	11€
Duo de Sandre et Saumon sauce Champagne	11€

Viande :

Filet mignon façon normande	9€
Mœlleux de poulet farci aux cèpes	9€
Rôti de veau aux champignons des bois	11€
Magret de canard, sauce poivre vert.....	11€
Jambon braisé sauce au Porto	11.5€
Cuisse de canard confite sauce au poivre	11.5€
Pavé de bœuf en réduction de Bourgueil.....	12.2€
Fondant de noix de joue de porc confite sauce au cidre doux	12.2€
Pavé de biche sauce forestière	14€
Filet de Boeuf sauce aux 5 baies	14€

Fromages :

Fromages sur plateau 90 gr.....	3.5€
Assiette 3 fromages et salade	3.5€
Brie de Meaux , salade aux noix et pommes	4€
Curé nantais rôti au miel et pommes	4.9€

Dessert (sur présentoir avec fusée et scintillant) :

Assiette 1 dessert (gateau au choix dressé sur présentoir)	4.5€
Assiette 2 desserts (gateau au choix + 1 verrine au choix)	5.5€
Assiette 3 desserts (gateau au choix + 2 verrines au choix).....	6.5€
Buffet desserts	8€
(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	3.2€
Café et son chocolat.....	1.4€

Les menus

Salade aux gésiers cuisinés

ou

Pain de poisson sauce cocktail

Pavé de merlu au beurre blanc

ou

Dos de colin sauce oseille

Filet mignon façon normande

ou

Moelleux de poulet farci aux cèpes

Assiette 3 fromages et salade verte

Gâteau au choix

Café et son chocolat

31.90€

39.40€

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

ou

Bouchée croustillante de la mer

Filet de cabillaud au beurre blanc

ou

Pavé de saumon sauce chorizo

Jambon braisé sauce au Porto

ou

Cuisse de canard confite sauce au poivre

Assiette 3 fromages et salade verte

Gâteau au choix

Café et son chocolat

45.40€

Foie gras au piment d'Espelette

ou

Salade gourmande (salade, gésiers et foie gras)

Filet de lotte poché à la nage de langoustines

ou

Duo de Sandre et Saumon sauce champagne

Pavé de biche sauce forestière

ou

Filet de boeuf sauce aux 5 baies

Assiette 3 fromages et salade verte

Gâteau au choix

Café et son chocolat

St jacques cuisinées sur lit de salade

ou

Assiette océane: pain de poisson, saumon fumé et sauce cocktail

Brochette de st jacques au lard, julienne de légumes au beurre

Nantais

ou

Filet de lieu au beurre blanc

Rôti de veau aux champignons des bois

ou

Magret de canard sauce poivre vert

Assiette 3 fromages et salade verte

Gâteau au choix

Café et son chocolat

Mille feuilles de saumon au crabe

ou

Cassolette de st jacques et gambas à la fondue de poireaux

Pot au feu de la mer

ou

Cassolette de colin et saumon à la Normande

Pavé de boeuf en réduction de Bourgueil

ou

Fondant de noix de joue de porc confite sauce au cidre doux

Assiette 3 fromages et salade verte

Gâteau au choix

Café et son chocolat

41.60€

35.90€

Desserts au choix

Gâteaux:

Verrines:

Framboisier
Feuillantine chocolat
fraisier
Fruit de la passion
3 chocolats

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

6.50€

Invités de dessert

Assiette Anglaise:

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

+

Assiette 3 fromages et salade

+

Assiette 1 dessert

+

Café et son chocolat

Assiette 1
dessert
+
Café et son
chocolat

16€