

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.fr

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

Navette (1 par personne)
Canapés campagnards (2 par personne)
Canapés prestiges (2 par personne)
Gâteaux salés

6,50€
/personne

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

Buffet de vin d'honneur ou cocktail

- Pain surprise (1 toast par personne)
- Canapés prestiges (2 par personne)
- Navette (1 par personne)
- Canapés campagnards (3 par personne)
- Gâteaux salés

8€
/personne

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

OFFERT : La boule décor
et ses 200 pics dégustation



Boisson du vin d'honneur au choix :

- Punch
- Cocktail maison
- Sangria
- Kir pétillant
- Vin
- Rosé pamplemousse
- Eau plate, eau gazeuse,
jus d'orange, coca et jus de pomme

Vin d'honneur *Prestige* :

- 2 coupes de champagne
- 3 canapés Prestige
- 1 blinis saumon

17€
/personne

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

Buffet de vin d'honneur ou cocktail

Pain surprise (1 toast par personne)
Canapés prestiges (2 canapés par personne)
Verrine (1 verrine par personne)
Canapés campagnards (3 par personne)
Navettes (2 navettes par personne)
Gâteaux salés

11€
/personne

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

Atelier:

- Plancha de la mer : 4,60 €
gambas(2) et Saint Jacques(2) marinées
- Plancha du terroir : 2,90 €
Saucisse fumée et boudin antillais
servi avec tombée d'oignons
- Ouverture d'huître : 4,60 €
2 huîtres/personne citron et sauce échalotes
- Saumon fumé : 2,90 €
Saumon fumé sur blinis (2)
et sa sauce crème et concombre



Buffet campagnard ou retour de noces

Service non compris

Salade et crudités de saison

1 viande au choix servie avec chips et salade verte

Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne

Assortiment de fromages

Tarte normande

11€

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
servies avec chips et salade verte

22€

Assortiment de fromages

Buffet de desserts

Menu ado

Crudités de saison

Émincé de dinde à la crème

Pommes dauphine

Assiette 1 dessert

Menu à
14,50€

8€ Menu enfant

Haché de bœuf

Pommes dauphine

Yaourt à boire

Salade et crudités de saison

2 viandes au choix servies avec chips et salade verte

Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne et rillettes

Saumon fumé et pain aux 2 poissons

Assortiment de fromages

Tarte aux pommes

14€



Apéritif

Punch, sangria ou cocktail maison (avec fontaine) : 80 € les 10 litres

Tonneau de vin

Merlot rouge ou Rosé Syrah grenache : 66 € les 10 litres

Café

percolateur 9 litres : 37 €

percolateur 15 litres : 44 €

Barbecue géant : 13,50 €

service en buffet

- Salade et crudités de saison (250 grs)
- Barbecue : brochette de dinde, jambon fumé, chipolatas, merguez, 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

Location vaisselle + 2,00 €

Nos buffets sont dressés avec le pain, chips, salade verte et condiments.

Viande au choix (roti cuit, filet de dinde, roti de boeuf, jambon à l'os, poulet et poitrine cuite)

Le retour du matériel se fera par vos soins (à rendre sale)

Location vaisselle (3 couverts, 1 assiette, 1 verre) + 2,00 € (à rendre sale)

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 nettoions 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 lundi suivant la réception.

Les menus

Salade aux gésiers cuisinés
ou
Pain aux 2 poissons sauce cocktail
Médaille de Merlu au beurre blanc
ou
Dos de colin sauce parisienne
Filet mignon façon normande
ou
Molleux de poulet farci aux cèpes
Assiette 3 fromages et salade

Assiette 1 dessert
Café et son chocolat

Menu à
29,80€

Menu à
36,30€

Salade Landaise
(gésiers et magrets sur lit de salade)
ou
Bouchée croustillante de la mer
(fruits de mer et St-Jacques)
Filet de cabillaud au beurre Nantais
ou
Pavé de saumon grillé en plancha et son
beurre blanc
Cuisse de canard confite sauce au poivre
ou
Filet de porc rôti, réduction aux 2 moutardes
Assiette 3 fromages et salade verte
Assiette 1 dessert
Café et son chocolat

Menu à
43,80€

Foie gras au piment d'espelette
et son chutney d'oignon
ou
Saumon fumé au bois de hêtre,
toast et crème ciboulette
Filet de Lotte poché à la nage de Langoustines
ou
Duo de Sandre et Saumon sauce Champagne
Filet de Boeuf sauce aux cinq baies
ou
Cuisse de canard farcie aux cèpes
Assiette 3 fromages et salade
Assiette 1 dessert
Café et son chocolat

Assiette Océane
(Pain aux 2 poissons saumon fumé sauce cocktail)
ou
St-Jacques cuisinées sur lit de salade
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
Assiette 1 dessert
Café et son chocolat

Menu à
33,30€

Menu à
39€

Cassolette de St-Jacques
et gambas à la fondue de poireaux
ou
Mille-feuilles de saumon au crabe
Pavé de dorade sauce hollandaise
ou
Pot au feu de la mer
(cabillaud, St-Jacques, pommes de terre,
julienne de légumes et beurre blanc)
Pavé de bœuf en réduction de Bourgueil
ou
Pavé de Biche sauce forestière
Assiette 3 fromages et salade
Assiette 1 dessert
Café et son chocolat

Desserts au choix

GATEAUX

Framboisier
Royal
Fraisier
Fruit de la passion
Fôret noire
Poire caramel
3 chocolats

VERRINES

Pommes caramélisées
et petit beurre
Fraise et crème fouettée
Mousse au chocolat
Mousse citron
Mousse fraise
Crème renversée
Poire Belle Hélène
Ananas et mascarpone

Invités de dessert

Assiette un
dessert
+
Café et son
chocolat

5€

Assiette anglaise
(saumon fumé, viande froide, salade et crudités de saison,
assortiment de charcuterie)
+
Assiette 3 fromages et salade
+
Assiette 1 dessert
+
Café et son chocolat

14€

Apéritif servi à table
Vin pétillant, cocktail maison,
punch, sangria, rosé pamplemousse : 1,80 €

Jus d'orange, jus de pomme : 1,20 €

Une coupe de champagne : 4,90 €

Une coupe crémant de Loire : 2,70 €

Forfait vin 4,80 €/personne

Muscadet ou Sauvignon
(1 bt pour 4 personnes)

Merlot ou Côte du Rhône
(1 bt pour 4 personnes)

Sur demande : Merlot rosé

Forfait 6,70 €/personne

Touraine Sauvignon ou Muscadet sur Lie
(1 bt pour 4 personnes)

Bordeaux supérieur ou Saumur Champigny
Sur demande : Rosé Côte de Provence
(1 bt pour 4 personnes)

Forfait eau 0,60 €/personne

Cristaline et Cristaline gazeuse
1 bouteille pour 4 personnes

Avec le dessert

Cascade 1 € (Hors boisson)

Coupe de pétillant : 1,80 €

Coupe de Crémant de Loire : 2,70 €

Coupe de champagne : 4,90 €

Côteau du Layon : 2,70 €

Trou Normand : 2 €

Sorbet citron vert - vodka

Sorbet pomme - calvas

Sorbet poire - alcool de poire

Pour le bal

Café : 1,30 €

Café et brioche avec présentoir : 3 €

Bière avec tireuse :

Fût de 30 L à 4,50 € le litre

Buffet campagnard

(dressé sur table nappée) :

Terrine de campagne (50 gr), rillettes (50 gr),
assortiment de fromages (50 gr), assortiment de
pâtisseries et boule de pain tranchée : 5,80 €

Cocktail maison avec fontaine : 80 € les 10 L

Punch avec fontaine : 80 € les 10 L

Sangria avec fontaine : 80 € les 10 L

Composez votre menu

Entrée :

Salade aux gésiers cuisinés 6,00 €
Pain aux 2 poissons sauce cocktail..... 6,00 €
St-Jacques cuisinées sur lit de salade 7,00 €
Assiette océane : pain de poisson, saumon fumé, sauce cocktail... 7,00 €
Salade Landaise (gésiers et magret de canard fumé) 9,00 €
Bouchée croustillante de la mer (fruits de mer et St-Jacques) ... 9,00 €
Mille-feuilles de saumon au crabe 10,00 €
Cassolette de St-Jacques et gambas à la fondue de poireaux ... 10,00 €
Foie gras au piment d'espelette et son chutney d'oignons 11,00 €
Saumon fumé au bois de hêtre, toast et crème de ciboulette.... 11,00 €

Poisson :

Médaille de Merlu au beurre blanc 7,00 €
Dos de colin sauce parisienne 7,00 €
Brochette de St-Jacques au lard, julienne de légumes au beurre nantais 7,50 €
Filet de lieu au beurre blanc..... 7,50 €
Filet de cabillaud au beurre Nantais 8,00 €
Pavé de saumon grillé en plancha et son beurre blanc..... 8,00 €
Pavé de dorade sauce hollandaise 9,00 €
Pot au feu de la mer (cabillaud, St-Jacques, pommes de terre,
julienne de légumes et beurre blanc)..... 9,00 €
Filet de Lotte poché à la nage de Langoustines 11,00 €
Duo de Sandre et Saumon sauce Champagne..... 11,00 €

Viande :

Filet mignon façon normande 9,00 €
Mœlleux de poulet farci aux cèpes 9,00 €
Rôti de veau aux champignons des bois 11,00 €
Magret de canard, sauce poivre vert..... 11,00 €
Filet de porc rôti, réduction aux 2 moutardes..... 11,50 €
Cuisse de canard confite sauce au poivre 11,50 €
Pavé de bœuf en réduction de Bourgueil..... 12,20 €
Pavé de biche sauce forestière..... 12,20 €
Cuisse de canard farcie aux cèpes 14,00 €
Filet de Boeuf sauce aux 5 baies 14,00 €

Fromages :

Fromages sur plateau 90 gr..... 3,00 €
Assiette 3 fromages et salade 3,00 €
Brie de Meaux , salade aux noix et pommes 3,00 €
Curé nantais rôti au miel et pommes 4,90 €

Dessert (sur présentoir avec fusée et scintillant) :

Assiette 1 dessert (gâteau au choix dressé sur présentoir) 3,50 €
Assiette 2 desserts (gâteau au choix + 1 verrine au choix) 4,50 €
Assiette 3 desserts (gâteau au choix + 2 verrines au choix)..... 5,50 €
Buffet desserts..... 6,50 €
(2 gâteaux au choix, corbeille de fruits frais, assortiment de ver-
rines, pyramide de macarons, tarte au fruits, mini beignets sucrés)
Service de votre dessert 2,50 €
Café et son chocolat..... 1,30 €