

T
R
A
I
T
E
U
R



La Sanguèze

3 place de la Vendée
44330 Mouzillon
02.28.03.64.80
lasangueze@gmail.com
www.lasangueze.fr

Prestation Extérieure avec Service

Pour tous vos évènements sur vos lieux de réception

Présentons-nous!

Originaires du Vignoble Nantais et âgés d'une trentaine d'années, nous sommes 2 frères baignés depuis la plus tendre enfance dans l'univers culinaire et du service! Nos parents restaurateurs nous ont transmis leur passion. C'est tout naturellement que Kentin - Chef Cuisinier s'est orienté vers ce milieu dès le plus jeune âge en obtenant différents diplômes. Fort de ses diverses expériences professionnelles (Traiteur & Restaurants gastronomiques) et de son savoir-faire; nous avons franchi le pas et avons ouvert notre établissement!

Installés depuis plusieurs années sur Mouzillon, nous proposons chaque jour des produits frais et de qualité.

Ecoute de chaque instant, disponibilité & savoir faire, nous mettons tout en oeuvre et sommes à votre disposition pour faire de votre évènement un jour unique!

Kentin & Kévin



Menu La Sangrière

2 plats : 25,00€ - 3 plats : 30,00€

hors boissons - Service et pain compris

(1 pain individuel sur table + 1 boule tranchée/6 pers.)

Rillettes de Saumon au citron vert

ou

Croustillants de cochon confit au vin rouge

Filet mignon de porc aux abricots et romarin basse T°

Ecrasé de pomme de terre et wok de légumes

ou

Pavé de Merlu au beurre blanc

Fine purée de patate douce et julienne de légumes

Gâteau Nantais façon Baba au rhum – Glace vanille

ou

Tarte citron déstructurée aux éclats de meringue

ou

Café Gourmand (sup.2,00€)

3 mignardises + boisson chaude

Menu La Sèvre

2 plats : 30,00€ - 3 plats : 35,00€

hors boissons - Service et pain compris

(1 pain individuel sur table + 1 boule tranchée/6 pers.)

Tarte fine de saumon Gravlax maison

ou

Foie gras de canard maison et confit d'oignons

Suprême de pintade farci basse T°

Brochette de pomme de terre grenailles et poêlée de champignons

ou

Dos de cabillaud – Crumble de noisettes

sauce beurre blanc

Ecrasé de pomme de terre à l'aneth et julienne de légumes

Douceur de Montélimar aux fruits rouges

mousse nougat-pain de Gênes-compotée de fruits rouges

ou

Fou du bocal tout chocolat

mousse chocolat-biscuit chocolat-craquant chocolat

ou

Café Gourmand (sup.2,00€)

3 mignardises + boisson chaude



Les Ateliers

Materiels compris

- Autour du Gravlax** 3,90€/pers
Découpe de Saumon Gravlax devant vos convives (env.20g/pers)
Accompagné de blinis et chantilly au citron vert
- Autour du Foie Gras** 4,50€/pers
Dégustation de Foie gras découpé devant vos convives (env.15g/pers)
Accompagné de pain d'épices-confit d'oignons et fleur de sel
- Autour de L'écailler** 3,90€/pers
Dégustation d'huitres calibre n°3 ouvertes devant vos convives (2 huitres/pers)
Accompagné de vinaigre à l'échalote et quartier de citron
- Autour de la Plancha** (En extérieur seulement) 3,90€/pers
Cuisson et montage de minis-burgers devant vos convives (1 pièce/pers)
Cuisson de minis brochettes poulet/curry devant vos convives (1 pièce/pers)

Menu Enfant

11,50€
hors boissons

Burger « le P'tit Mouz' » et grenailles
ou
Suprême de poulet et grenailles

Boule de glace au choix
parfum vanille-fraise-chocolat
ou
Mousse au chocolat



Les Options & Suppléments

| | |
|--|----------------|
| Cocktail sans alcool | 4,00€/pers |
| Cocktail maison rhum-muscadet-fruit de la passion-citron vert-curaçao | 5,00€/pers |
| Cocktail-Apéritif | 11,50€/pers |
| • 1 coupe de cocktail maison (avec ou sans alcool) | |
| • 4 pièces salées froides : | |
| Blinis de saumon gravlax - Wrap de crevette au curry - Muffin de tomates confites et crème de chorizo - Navette briochée et crème de chèvre aux noix | |
| • 3 pièces salées chaudes : | |
| Mini burger la sanguèze - Mini croque monsieur - Brochette poulet curry | |
| Trou Normand | 5,50€/pers |
| Glace menthe-chocolat et menthe pastille | |
| Fromages | 5,00€/pers |
| Trilogie du fromager ou Tartines de Curé Nantais au pain d'épices | |
| Pièce montée ou présentation du dessert en salle | sup.2,50€/pers |
| Forfait Café | 1,40€/pers |
| Percolateur-café-sucre-tasse-petites cuillères | |
| Accord mets et vins - eaux plates et gazeuses | sur demande |
| Plateau de Charcuterie | 7,50€/pers |
| 1 tranche de jambon blanc - saucisson à l'ail - salami - rôti de porc - 20g de rillettes - 20g de terrine de campagne - chips et condiments | |
| Formule intégrale vaisselle et couverts | 4,00€/pers |
| composée de 3 assiettes carrées, couverts de table complet CORYMBE, couverts à poisson ou couverts à dessert, une cuillère à entremets, 1 tasse à café et sa soucoupe, un verre 20 cl, un verre 25 cl, une flûte 13 cl | |
| Location matériels de réfrigération et cuisson | sur devis |
| selon le lieu de réception | |



Modalités et conditions de réservation

Ces prestations incluent :

Le personnel : 1 serveur/serveuse pour 30 convives et 1 cuisinier/cuisinière pour 50 convives

Déplacement : 30km autour de Mouzillon (supplément 1,00€ / km)

Choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives
(hors allergies, régimes particuliers,...) A prévenir lors de la réservation

Acompte de 30% lors de la réservation / le solde à la suite de la prestation

Toute annulation de convives 72h avant l'évènement sera facturée

