

T
R
A
I
T
E
U
R



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



Prestation Extérieure sans Service

Pour tous vos évènements privés et familiaux

Le Menu

19,50€

Hors boissons / Pain compris (1 boule tranchée/6 personnes)

Les Entrées.....2 au choix

Taboulé à l'oriental poulet - raisins secs - abricot - tomates confites

Vendéenne chou - lardons - emmental - persil

Indienne tagliatelles - poulet au curry - mangues - tomates confites - oignons rouges

Tiramisu salé chèvre et betterave

Les Plats chauds..... 1 au choix

Filet mignon aux abricots et romarin

Ecrasé de pommes de terre et wok de légumes

Suprême de poulet au Muscadet

Poêlée de champignons et pommes de terre Grenailles

Poisson du marché et sa sauce citron

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

Les Desserts.....2 au choix

Tiramisu

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Panna Cotta mangue et citron vert

Location vaisselle en supplément.....1,50€/pers

1 assiette + 1 jeu de couvert + 1 verre à pied





A la Carte

Plateau de Pièces cocktail.....7,90€/pers

• 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

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

Plateau de fromages.....5,95€/pers

Les Salades composées 2 au choix.....350ml 2,90€/pers

• Piémontaise p.d.t-dés jambon-tomates-oeufs-cornichons-mayonnaise-persil

• Taboulé oriental semoule-poulet-raisins secs-abricot-tomates confites

• Coleslaw choux-carottes-cheddar-raisins secs

• Vendéenne choux-lardons-emmental-persil

• Italienne penne-poulet-tomates confites-mozzarella-basilic

• Indienne tagliatelles-poulet curry-mangue-tomates confites-oignons rouges

• Grecque méli mélo de tomates-olives-feta-oignons rouges

Les Desserts.....2,90€/pers

• Tiramisu

• Mousse au chocolat

• Salade de fruits frais

• Panna Cotta mangue et citron vert

• Pièce montée sup. 2,50€/pers

Forfait Café.....1,40€/pers

Percolateur-café-sucre-tasses-petites cuillères

Location vaisselle en supplément.....1,50€/pers

1 assiette + 1 jeu de couvert + 1 verre à pied

Le Brunch

14,50€

Le Sucré

- Confiture de fraise et abricots
- Beurre
- Fromage blanc
- Salade de fruits de saison
- Brioche

Le Salé

- Selection de Charcuterie : jambon sec-jambon blanc-rosette-salami
- Tranches d'emmental
- Brouillade d'oeufs (à réchauffer par vos soins)
- Poitrine fumée grillée (à réchauffer par vos soins)

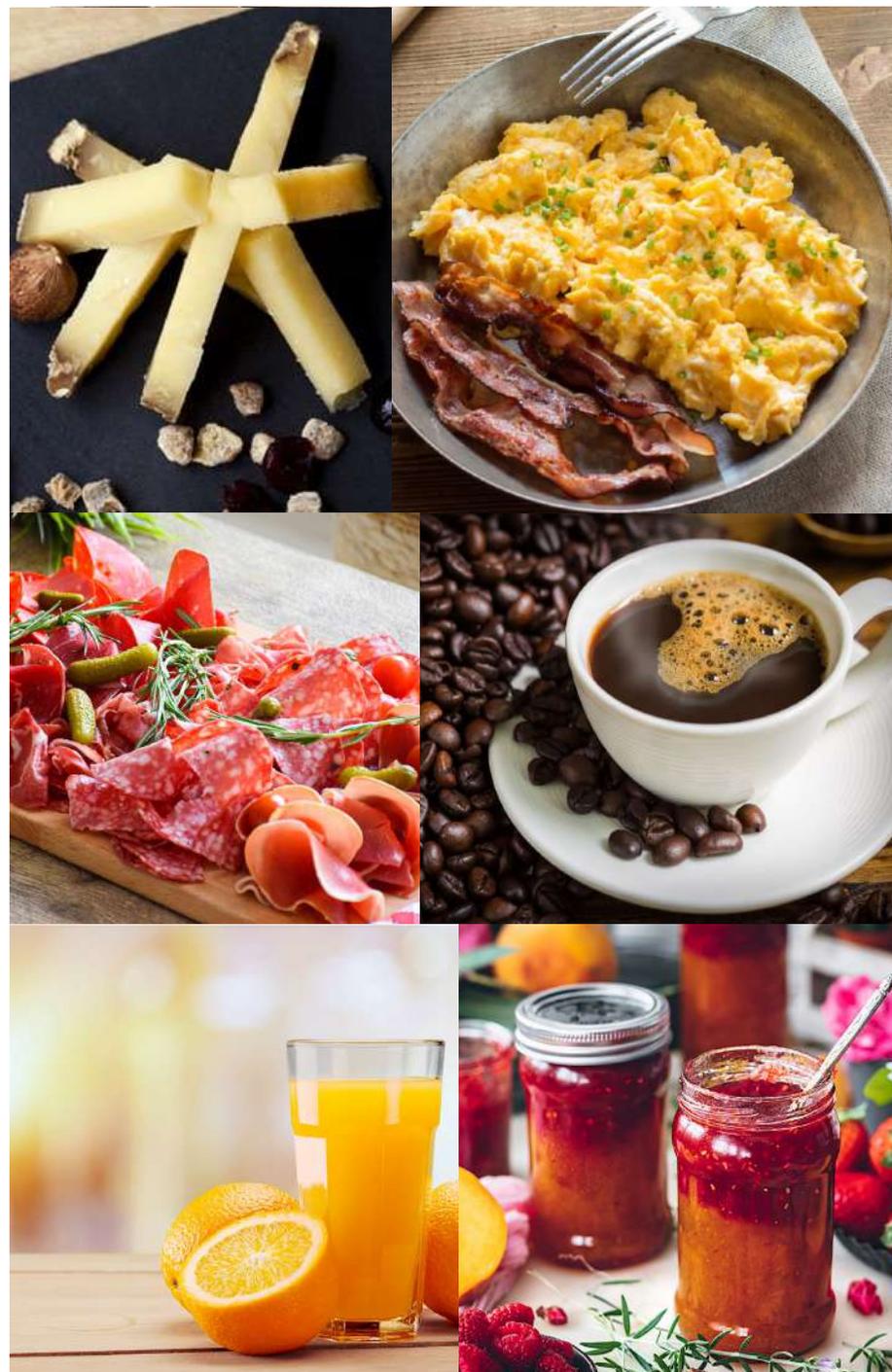
Les Boissons

- Café
- Chocolat
- Thé
- Jus d'orange et jus de pomme 20cl/pers
- Lait

Inclus

vaisselle - verrerie - couverts - tasses à café - sucre
chafing-dish - percolateur - bouilloire - thermos - casserole
matériels de service

Pain et viennoiseries à fournir par vos soins



Modalités et Conditions de réservation

Présentation des entrées et des desserts en bocaux « LE PARFAIT »

Mise à disposition de chafing-dish et matériel de service
(appareil professionnel de maintien au chaud de vos plats)

Livraison en liaison chaude et froide incluse : 30km autour de Mouzillon (au-delà : supplément 1,00€/km)

Retour du Matériel : L'ensemble du matériel mis à disposition devra être retourné au restaurant le lundi matin (avant 10h)
(Hors assiettes - verrerie - couverts)

- - -

Mise à disposition du Buffet, Brunch et du matériel le samedi sous réserve d'une capacité frigorifique suffisante

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

