

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 sur place avec Service

Pour tous vos évènements dans notre salle

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

Pour tous vos événements privés et familiaux (Mariages, Baptêmes, Anniversaires,...) nous mettons à votre disposition notre salle de restaurant située sur Mouzillon en Loire-Atlantique.

Idéalement situé aux confins de la Vendée et du Maine et Loire, l'axe 2x2 voies Nantes-Cholet à moins de 3km permet un accès facile et rapide.

Doté d'une capacité maximum de 80 personnes assises, notre salle moderne et lumineuse dispose d'une terrasse couverte, d'un espace extérieur verdoyant ainsi que d'un grand parking. Notre salle réponds aux normes d'accès et d'accueil PMR.



Menu La Sanguère

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

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 5,00€/pers
rhum-muscadet-fruit de la passion-citron vert-curaçao

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 boissons «Logne» 7,50€/pers

1 verre de vin pour l'entrée + 1 verre de vin pour le plat chaud + 1 boisson chaude

ou
1 verre de vin pour le plat chaud + 1 coupe de pétillant pour le dessert + 1 boisson chaude

Forfait boissons «Sanguèze» 11,00€/pers

1 verre de vin pour l'entrée + 1 verre de vin pour le plat chaud + 1 coupe de pétillant pour le dessert + 1 boisson chaude

Nappage et serviettes blanches tissu 3,50€/pers

Mise à disposition tireuse à bière avec service + fût sur devis



Modalités et conditions de réservation

Ces prestations incluent :

Le personnel : 1 serveur/serveuse pour 30 convives et 1 cuisinier/cuisinière pour 50 convives
L'ensemble des couverts et de la verrerie

Tarif de la privatisation du restaurant : 350€

Ce montant inclus le dressage de la salle suivant votre plan de table - Installation de la décoration fournie par vos soins (à nous remettre 24h à l'avance minimum) - Nettoyage et ménage de la salle

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

Limite horaire nuit : 2h du matin maximum

