

JEAN D'LA QUEUE

Depuis 1836



Le Restaurant Jean d'la Queue vous propose des menus pour les groupes à partir de 10 adultes.

Pour effectuer votre réservation, il est impératif de nous transmettre votre demande par email à l'adresse suivante :

resagroupejdlq@sflsarl.fr

Afin de réserver votre table, merci de nous donner les informations suivantes :

- Le nombre de personnes (enfants et adultes)
- Le menu unique ainsi que le forfait boisson choisi pour le groupe
- Le choix du repas pour chaque participant

La réservation du menu doit être faite au plus tôt, idéalement 1 semaine avant le début de la prestation, et minimum 72h avant le jour de votre venue.

Pour toute demande particulière de gâteau d'anniversaire, merci de nous en informer par email pour que nous puissions vous faire une offre adéquate.



JEAN D'LA QUEUE

Depuis 1836



Forfaits Boissons

Forfait du Coin

12 € par personne

Apéritifs

Kir Muscadet

ou

Cocktail Jean d'la Queue

Vins

Gamme Vins du Coin

(1 Bouteille pour 3 personnes)

Boissons Chaudes

Forfait Epicurien

19 € par personne

Apéritifs

Coupe de pétillant

ou

Cocktail Jean d'la Queue

Vins

Gamme Sélection

(1 Bouteille pour 3 personnes)

Boissons Chaudes



Restaurant Jean d'la Queue
7 Impasse de Tournebride 44690 LA HAYE FOUASSIERE
Tél : 02 40 54 80 28 – resagroupejdlq@sflsarl.fr

menu

42.00 € par personne

Assiette de Charcuterie et toasts grillés

Foie Gras de canard et son chutney de saison

Assiette de la Mer

« 6 huîtres creuses n°3, 12 Crevettes roses »

Cassolette de Cuisses de Grenouilles en persillade



Parmentier de cochon braisé, jus corsé aux aromates

Pièce du Boucher et frites maison et sauce béarnaise

Saumon poêlé sur peau, légumes du Maraîcher et sauce au vin blanc

Jarret Grillé aux sarments de vignes et frites maison

Blanquette de Lotte Jean d'Ia Queue au Petit Chablis, champignons et poêlée du Maraîcher



Kouign-Amann servi tiède et glace vanille

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Le Choux Profiterole sauce au chocolat et nuage de Chantilly

Tarte fine aux pommes et caramel au beurre salé crème glacée vanille

menu

24.00 € par personne

Servi Uniquement le midi du Lundi au Vendredi

Ouf Cocotte à la Florentine, gratiné à la tomme de Vache Fermière

Rillettes de Jean d'la Queue

(Porc longuement confits, spécialité 100 % maison)

Gratiné d'Endives au camembert de Normandie



Pièce du Boucher et frites maison

Poitrine de Porc grillée et marinée au romarin et piments d'Espelette,

Frites maison et mesclun de salade

Choucroute du Pêcheur de chez Jean d'la Queue

(Merlu, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)



Coupe de 3 sorbets aux choix

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Café Gourmand et ses mignardises (supp 3.00€)

menu

35.00€ par personne

Kir Vin blanc au Muscadet ou Cocktail sans alcool

Assiette de Charcuterie et toasts grillés

Saumon Fumé maison aux sarments de vignes, crème épaisse et pain toasté

Salade de la Petite Paysanne

(Magret de canard fumés, rillauds, œuf dur, pommes de terre)

Couteaux de nos côtes à la « marinière » au Muscadet



L'Andouillette de Troyes Artisanale AAAAA et frites maison

Pièce du boucher, frites maison et sauce béarnaise

Blanquette de Lotte au Petit Chablis, champignons et poêlée du Maraicher

Aile de Raie traditionnelle aux câpres capucines, écrasé de pommes de Terre et beurre noisette



Assiette Du fromager et salade verte

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

Le Baba au rhum Jean d'Ia Queue et son nuage de chantilly

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)