

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

Gravlax de saumon mariné à l'aneth, crème de raifort aux concombres

Assiette de la Mer

« 3 huîtres creuses n°3, 8 Crevettes roses, bulots, bigorneaux »

La Cassolette de Cuisses de Grenouilles en persillade

Filet de maquereau mariné au citron vert façon Escabèche, beurre au basilic et toast grillé



Pièce du Boucher et frites maison et sauce béarnaise

Daurade grise, crème légère à l'aneth et frites de patates douce

Choucroute de la Mer de chez Jean d'la Queue

(Merlu, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)

Jarret Grillé aux sarments de vignes et frites maison



Assiette du fromager et salade verte

Kouign-Amann servi tiède et glace vanille

La Coupe Jean d'la Queue

(Glace vanille, glace caramel beurre salé, nougatine, crème anglaise, chantilly, amande grillées)

Le Choux Profiterole sauce au chocolat et nuage de Chantilly

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

menu

24.00 € par personne

Servi Uniquement du Lundi au Vendredi hors jours fériés

Rillettes de la Maison

(Porc longuement confit, volaille spécialité 100 % maison)

Melon au porto rouge et chiffonnade de Serrano

Assiette de 6 Huitres N°3 « Prat-Ar-Croum »

Assiette de Pêcheur (+5.00€)

(3 Huitres N°3, 8 crevettes roses, 5 bulots, bigorneaux)



Pièce du Boucher et frites maison

Carpaccio de bœuf au basilic et parmesan et frites maison

Saumon poêlé sur peau, légumes du maraîcher et beurre Nantais



Coupe de 3 boules aux choix

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

Café Gourmand et ses mignardises (+ 3.00€)

menu

35.00€ par personne

Kir Vin blanc au Muscadet ou Cocktail sans alcool

Les Cuisses de Grenouilles en Persillade

Assiette du Pêcheur

(3 huitres creuses n°3, 8 crevettes roses, 5 bulots, bigorneaux)

Belle Assiette de Charcuterie et toast grillés

Tartare de crevettes roses, avocat et mangue et vinaigrette de gingembre et aneth



Le véritable Gigot d'Agneau de Jean d'la Queue,

(Jus corsé au romarin, ail confis et garniture au choix)

L'Andouillette de Troyes Artisanale AAAAA et frites maison

Pièce du boucher, frites maison et sauce béarnaise

Choucroute de la Mer de chez Jean d'la Queue

(Merlu, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)

Daurade grise, crème légère à l'aneth et frites de patates douce



Assiette du fromager et salade verte

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

Le Nougat Glacé de la maison et son coulis de fruits rouges

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)