

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)

Eaux

Eaux plates et pétillantes

(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)

Eaux

Eaux plates et pétillantes

(1 bouteille pour 3 personnes)

Boissons Chaudes



menu

42.00 € par personne

Assiette de Charcuterie et toasts grillés

Foie Gras de canard et son chutney de saison

Cassolette de Cuisses de Grenouilles en persillade

Assiette de la Mer

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



L'Incontournable Jarret de Porc et pommes de Terre grenaille

Dos de Cabillaud sur peau et son lard rôti mousseline de céleri à la noisette

Choucroute du Pêcheur

Le Véritable Faux Filet, frites maison et sauce au choix



Kouign-Amann servi tiède et glace vanille

Mousse au Chocolat Intense

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 Forestière et sa crémeuse de champignons

Rillettes de Jean d'la Queue
(Porc et Canard longuement confits, spécialité 100% maison)

Caquelon de Jean d'la Queue
(Pommes de Terre fondantes, lardons et Cured Nantais)



Pièce de Bœuf grillé aux sarments de vigne et frites maison

Poitrine de Porc grillée et marinée au romarin et piments d'Espelette, frites maison et mesclun de salade

Daurade Grise servie entière, huile vierge à la noixette et écrasé de pommes de Terre



Coupe de 3 boules aux choix

Riz au lait à la Vanille et son caramel au beurre salé

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 fumé, lardons fumés, rillauds, œuf dur et pommes de terre)

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade



Andouillette de Troyes AAAAA et frites maison

Pièce du Boucher, frites maison et sauce Bernaise

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

Choucroute de Poissons de chez Jean d'la Queue



Kouign-Amann servi tiède et glace vanille

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

Crème brûlée à la vanille de Bourbon