

Carte et Buffets



Tarifs 2026

Les tarifs peuvent être amendés à être modifiés selon les événements économiques

52, Avenue Division Leclerc - Bazouges
53200 Château-Gontier
Tel. 02.43.07.29.07

Buffet à 13.90€

PAIN COMPRIS

SALADES COMPOSÉES

Salade piémontaise,
Salade fraîcheur
(cendres, feta, tomates, fruit de saison, menthe)
Coleslaw
(carottes, chou blanc, chou rouge, mayonnaise)

CHARCUTERIES

Jambon, andouille, salami, saucisson sec,
saucisson à l'ail, terrine de pâté, terrine de
rillettes
(accompagnées de condiments)

VIANDES FROIDES

Rôti de porc
Rôti de boeuf
Chips

DESSERT

Tarte aux pommes

Tout buffet est modulable

Aperitifs

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| pain surpris viande (70 pcs) | 13,50€ |
| pain surpris poisson (70 pcs) | 11,45€ |
| Pâtisier de légumes croquants et ses truits sauces (pâtisier, légumes croquants, saumon et tomates) | 22,80€ |
| Préparations froides | 1,05€ |
| crème menthe à la truffe, saumon fumé, chantilly provençale, mousses de foie gras, rillettes de maquereaux fumés, effiloché de volaille au curry, croquant de garmouche à la crème de chèvre frais, chococho au saumon, bruschetta de magret fumé et gemmes rôties, mini choux cavallotti | |
| réductions chaudes | 1,15€ |
| Crêvette panée au gingembre, feuille de rouli à la tomate, légume tempéré croquant de concomre aux tomates, tris-petit aux crabes/verres | |
| Réduction sucrée : 1,15€ - mini choucroute 1,15€ - navette 2,55€ - Mini burger 2,50€ - mini verrine 2,60€ | |

Entrées

| | |
|------------------------------------------------------------------------|----------|
| Terrine de saumon et St-Jacques | 5,20€ |
| Ouf meurette | 1,90€ |
| Pâté gras de canard maiton | 1,90€/kg |
| Saumon fumé maison | 42€/kg |
| Mousseline de langoustines | 6,75€ |
| Verrine de magret fumé, canettes au beurre noisette, sauce à l'orange | 4,10€ |
| Verrine de rillettes de maquereaux fumés, brocolis et saumon fumé | 5,25€ |
| Cassiolette de risottos d'oreillers, bouillon aux saucisses asiatiques | 4,90€ |
| Mulle feuille de tacotons aux petits légumes | 6,30€ |
| Coquille St-Jacques (25%) | 6,90€ |
| Pâté en croûte aux délices de pistaches (6 pers/minimum) | 4,90€ |
| Bruschetta à la truffe | 1,50€ |
| Tourte de la mer | 5,95€ |
| Cherrieuse de saumon fumé | 6,05€ |
| Eclair saut chorizo et crème de maïs | 2,95€ |
| Avocat cocktail | 3,50€ |
| Plan de sauge et gratin de saumon à la grenade | 3,10€ |
| Entremet saut figes et fete gras | 6,00€ |
| Chevre brûlé à la truffe | 5,45€ |

Buffet à 17.40€

PAIN COMPRIS

SALADES COMPOSÉES

(choix de 3 salades)

Salade piémontaise,
Salade italienne,

épices, tomates, jambon fumé, mozzarella, vinaigrette

Tomates mozzarella,
Salade gourmande,

(p.de terre, porc, saumon fumé, saumon frais, mayonnaise)

Salade de crevettes cocktail
(riz, avolette, tomates, mayonnaise)

POISSONS

Rillette de maquereaux fumés
Saumon farci aux petits légumes.

CHARCUTERIES

Jambon blanc, jambon sec
accompagnées de condiments

VIANDES FROIDES

Rôti de porc
Rôti de boeuf
Blanc de poulet
Chips

DESSERT

Moelleux au chocolat

Tout buffet est modulable

Poissons

| | | |
|---------------------------------------------------|--------------------|-------|
| Dos de cabillaud sauce chorizo | ACCOMPAGNÉS DE RIZ | 4,70€ |
| Filet de bar sauce tomate et basilic | | 9,20€ |
| Tourados de merlu à la crème de poireaux | | 6,20€ |
| Dos de saumon sauce au sésame | | 4,80€ |
| Bryochette de St-Jacques et saumon sauce safranée | | 8,10€ |
| Filet d'églefin sauté aux herbes | | 1,90€ |
| Filet de merlu-rôti, beurre mantais | | 6,60€ |
| Triangles de dorade poêlés à l'orange | | 4,30€ |
| Filet de truite sauce citron et estragon | | 8,20€ |
| Cassolette de St-Jacques à la fondue de poireaux | | 9,45€ |
| Filet de jolienne sauce corail | | 5,90€ |

Viandes

| | |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Jus de porc braisée sauce au cidre | 7,70€ |
| Oignon de porc sauce moutarde | 8,10€ |
| Se prémy de pintade au beurre d'herbes | 8,60€ |
| Magret de canard à la confiture d'oignons ou pêches | 8,90€ |
| Ouasi de veau sauce forestière | 14,40€ |
| Rôti de volaille, farce et sauce aux aubricots | 6,25€ |
| Saprin de poulet sauce aux champignons | 6,20€ |
| Ouâle de veau crème de truffe | 8,40€ |
| Filet de boeuf sauce au whiskey fumé | 10,85€ |
| Filet jarré à la bière laqué au gingembre et à l'érable | 9,90€ |
| Riz de porc sauce BBQ fumée | 5,10€ |

Garnitures

| | |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| Poêlé de légumes frais | 15,80€ /kg |
| Mousseline de carottes au beurre noisette | 16,80€/kg |
| Mousseline de brocolis | 16,80€/kg |
| Mousseline de patates rôties | 16,80€/kg |
| Fondue de poireaux | 16,80€/kg |
| mini ratatouille | 16,80€/kg |
| Tartin de tomates au thym | 1,10€ par |
| Gratin dauphinois | 16,80€/kg |
| Pommes duchesse | 16,80€/kg |
| Pommes grenette | 16,80€/kg |
| Champignon farci à la frogola sarda et aux petits légumes | 3,10€ par |

Cocktail dinatoire à 20.70€

(SERVETTES COCKTAIL ET COUVERTS PLASTIQUES
INCENS)

3 RÉDUCTIONS FROIDES VARIÉES

CASSOLETTES ET VERRINES

* 1 mini-verrine de crème à la truffe et
jambon sec
* 1 cuillère chinoise de dés de st-Jacques
aux agrumes
* 1 macaron à la crème de foie gras et
confiture d'oignons
* 1 salade de crevettes et brunoise d'avocat

FROMAGE

1 brochette de fromages

DESSERTS

3 réductions sucrées
1 brochette de fruits

TOUT BUFFET EST MODULABLE



Les Desserts

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| DELICE AUX 2 CHOCOLATS | 3,90€ |
| FRAMBOISE DES NEIGES Coulis de fruits rouges | 3,60€ |
| ENTREMET FRUITS DE LA PASSION Coulis de pêche | 3,60€ |
| GROS CHOU CRAQUELIN FAÇON TATIN Sauce caramel beurre salé | 3,65€ |
| TARTÉ CITRON MERINGUÉE | 3,40€ |
| TIRAMISU | 3,60€ |
| TIRAMISU FRAMBOISES | 3,95€ |
| TARTELETTE AUX POMMES | 1,95€ |
| TARTE TATIN | 3,20€ |
| MÔELLEUX AU CHOCOLAT COULANT | 3,50€ |
| SABLÉ BRETON FRUITS ROUGES ET BERGAMOTE | 3,75€ |
| COURONNE DE CHOUX CRAQUELINS SACHER Chocolat, orange confite et Cointreau | 3,95€ |

TARIFS 2026

Plats Uniques

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| SOIRÉE CRÉOLE (10 PERS/MINIMUM) Boudin criollois, riz créole, sauté de porc au curry, acaou, aileron de volaille | 12,40€ |
| SOIRÉE WESTERN (10 PERS/MINIMUM) Chili con-carne, palette de maïs au poisson, brochette de volaille marinée, riz | 12,40€ |
| SOIRÉE MAROCAINE (10 PERS/MINIMUM) Pastillas de poissons, tajine d'agneau, boulette de viande épicée, semoule | 12,40€ |
| SOIRÉE CHINOISE (10 PERS/MINIMUM) Bœuf aux 3 champignons, porc au caramel, sauté de volaille aux vermicelles, riz cantonais | 12,40€ |
| BOEUF BOURGUIGNON Accompagné de 150g de tagliatelles et de ses garnitures de cuisson | 12,80€ |
| CHOUROUTE 350 gr de choux, 1 saucisson à l'ail, lard, jarret, 1 saucisse fumée, 1 saucisse de strasbourg | 10,30€ |
| CHOUROUTE DE LA MER 350 gr de choux, moules, crevettes, 3 poissons, beurre nantais | 11,35€ |
| CHOUROUTE DE LA MER + 2 LANGOUSTINES 350 gr de choux, moules, crevettes, 3 poissons, 2 langoustines, beurre nantais | 13,35€ |
| PAËLLA 300 gr de riz, porc, poulet, poisson, chorizo | 11,95€ |
| COUSCOUS 250 gr de semoule, merguez, boulette, agneau, poulet, légumes | 11,60€ |
| POULET BASQUAISE 300 gr de riz, cuisse de volaille, poivrons grillés, chorizo | 9,90€ |
| TARTIFLETTE + SALADE | 9,00€ |
| TARTIFLETTE + SALADE + ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE | 10,80€ |
| POTÉE Jarret, saucisse, saucisson à l'ail, lard, choux, haricots, potereaux, zérottes, rutabagas, pommes de terre | 10,50€ |
| ROUGAILLÉ DE PORC Accompagné de 150g de riz | 8,25€ |