



CARTE TRAITEUR*

02 43 09 60 00

le2Mrestaurant.fr/traiteur

**2 Avenue Maréchal Joffre
53200 Château-Gontier**

***À emporter - Réserver 48h à l'avance**
Nous nous réservons le droit de ne pas traiter votre commande
en fonction du travail en salle

NOS FORMULES*

* Hors service

FORMULE 1 _____ 25€/pers.

ENTRÉE / VIANDE ou POISSON / DESSERT

FORMULE 2 _____ 30€/pers.

ENTRÉE ou POISSON / VIANDE / DESSERT

FORMULE 3 _____ 35€/pers.

ENTRÉE ou POISSON / VIANDE / DESSERT

FORMULE 4 _____ 40€/pers.

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / DESSERT

🍷 Disponible pour les formules 2, 3 et 4

🍷 Disponible pour les formules 3 et 4

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON,
COMPOTÉE DU MOMENT ET TOASTS DE PAIN D'ÉPICES 🍷

SALADE PÉRIGOURDINE 🍷
(Magret de canard, copeaux de foie gras)

BAVAROIS D'AVOCAT ET CHAIR DE CRABE, COULIS EXOTIQUE

SALADE DE CREVETTES SAUTÉES AU CURRY ET LARD GRILLÉ

GUACAMOLE D'AVOCAT ET CREVETTES AU TANDORI

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

SALADE DE TRUITE FUMÉE 🍷

APÉRITIF _____ 5€90/pers.

3 canapés variés et cocktail maison avec
ou sans alcool

NOS VIANDES

CARRÉ DE VEAU 🍷

CUISSOT DE VEAU 🍷
(MINIMUM 70 PERS.)

PIÈCE DE BŒUF EN RÔTI
ou EN PAVÉ

FILET DE BŒUF 🍷

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI 🍷

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 🍷

JAMBON À L'OS

CARRÉ DE CÔTE PREMIÈRE
DANS L'ÉCHINE

FILET DE CANARD 🍷

CONFIT DE CANARD

SUPRÊME DE POULET

Garnitures

2 au choix

Pommes risolées

Gratin dauphinois

Purée de légumes
au choix (pommes
de terre, carottes,
panais)

Tomate rôtie à la
provençale

Haricots verts

Petits pois

Légumes de saison
sautés

Poêlée de champignons
de saison

Sauces

1 au choix

Échalote

Poivre

Fruits rouges

Crème
de champignons

Marchand de vin

Foie gras

Beurre rouge nantais

Réduction de
balsamique

Roquefort

Béarnaise

NOS POISSONS

BROCHETTE DE GAMBAS
ou SAINT-JACQUES 🍷
(SELON LA SAISON)

FILET DE MERLU POCHÉ

DAURADE GRILLÉE 🍷

SAUMON

QUEUE DE CABILLAUD

FILET DE BAR GRILLÉ 🍷

DOS DE CABILLAUD 🍷

Garnitures

1 au choix

Risotto

Riz safrané

Julienne de légumes

Purée de patates
douces

Légumes sautés
façon wok

Fondue de poireaux

Sauces

1 au choix

Beurre blanc
ou rouge

Beurre de câpres

Sauce vierge

Beurre de citron

Crème de poivrons

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

ENTREMET DEUX
CHOCOLATS

MIROIR CHOCOLAT-PASSION

DÉLICE POIRE-CARAMEL

TARTE CITRON MERINGUÉE

MILLE-FEUILLES

ASSIETTE GOURMANDE 🍷
Crème brûlée, macaron,
moelleux au chocolat et
choux à la crème

FRAISIER ou FRAMBOISIER 🍷
Selon saison

CHARLOTTE AUX POIRES
ou AUX FRUITS ROUGES

PIÈCE MONTÉE 🍷 _____ EN SUPPLÉMENT 3€50/pers.
Macarons ou choux - minimum 40 personnes

FROMAGES _____ 4€90/pers.

SÉLECTION DE 3 FROMAGES ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE VERTE
Bon Mayennais, Tomme, Chèvre Cendré Mayennais

CONDITIONS

Tarif hors location de vaisselle et hors droit de bouchon
Pétillant 5€ - Alcool fort 5€ - Vin 4€50

Tarif hors service : 30€⁰⁰ par heure, par serveur et par cuisinier
1 cuisinier et 1 serveur nécessaire par tranche de 25 personnes
pour les prestations extérieures

NOS FORMULES*

* Hors service

FORMULE 1 _____ 25€/pers.

ENTRÉE / VIANDE ou POISSON / DESSERT

FORMULE 2 _____ 30€/pers.

ENTRÉE ou POISSON / VIANDE / DESSERT

FORMULE 3 _____ 35€/pers.

ENTRÉE ou POISSON / VIANDE / DESSERT

FORMULE 4 _____ 40€/pers.

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / DESSERT

🍷 Disponible pour les formules 2, 3 et 4

🍷 Disponible pour les formules 3 et 4

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON,
COMPOTÉE DU MOMENT ET TOASTS DE PAIN D'ÉPICES 🍷

SALADE PÉRIGOURDINE 🍷
(Magret de canard, copeaux de foie gras)

BAVAROIS D'AVOCAT ET CHAIR DE CRABE, COULIS EXOTIQUE

SALADE DE CREVETTES SAUTÉES AU CURRY ET LARD GRILLÉ

GUACAMOLE D'AVOCAT ET CREVETTES AU TANDORI

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

SALADE DE TRUITE FUMÉE 🍷

APÉRITIF _____ 5€90/pers.

3 canapés variés et cocktail maison avec
ou sans alcool

NOS VIANDES

CARRÉ DE VEAU 🍷

JAMBON À L'OS

CUISSOT DE VEAU 🍷
(MINIMUM 70 PERS.)

CARRÉ DE CÔTE PREMIÈRE
DANS L'ÉCHINE

PIÈCE DE BŒUF EN RÔTI
ou EN PAVÉ

FILET DE CANARD 🍷

FILET DE BŒUF 🍷

CONFIT DE CANARD

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI 🍷

SUPRÊME DE POULET

SOUSIS D'AGNEAU CONFITE 🍷

Garnitures

2 au choix

Pommes rissolées

Gratin dauphinois

Purée de légumes
au choix (pommes
de terre, carottes,
panais)

Tomate rôtie à la
provençale

Haricots verts

Petits pois

Légumes de saison
sautés

Poêlée de champignons
de saison

Sauces

1 au choix

Échalote

Poivre

Fruits rouges

Crème
de champignons

Marchand de vin

Foie gras

Beurre rouge nantais

Réduction de
balsamique

Roquefort

Béarnaise

CONDITIONS

Tarif hors location de vaisselle et hors droit de bouchon

Pétillant 5€ - Alcool fort 5€ - Vin 4€50

Tarif hors service : 30€⁰⁰ par heure, par serveur et par cuisinier
1 cuisinier et 1 serveur nécessaire par tranche de 25 personnes
pour les prestations extérieures