

COCKTAIL

CANAPÉS ET BROCHETTES

FROIDS

0,95 €
L'unité*



- Jambon de pays
- Saumon fumé
- Tomate et chair de crabe
- Magret fumé
- Cocktail melon-pastèque ou brochette de fruits (selon saison)

1,20 €
L'unité*

CUILLÈRES OU VERRINES FROIDES

- Ratatouille et crème ciboulette
- Pain d'épices et foie gras
- Chèvre et betterave



VERRINES CHAUDES

- Crevettes ou Saint-Jacques (selon la saison)
- Velouté de saison

1,50 €
L'unité*

1,80 €
L'unité*

TARTINES

- Foie gras et compoté d'oignons
- Truite fumée et crème citron vert

BROCHETTES

- Gambas
- Poulet-chorizo
- Boeuf et poivron pimenté

1,90 €
L'unité*

MIGNARDISES

- Tartelette aux fruits de saison
- Moelleux au chocolat
- Choux
- Panna cotta en verrine
- Cannelé Bordelais

0,95 €
L'unité*



* Tarif sans service

POUR VOS SOIRÉES

ESPAGNOL

8,50 €
Par personne*

à emporter !
Réservez 48h à l'avance

Paella (riz safrané, langoustine, calamar, chorizo, poulet, mignon de porc et moules)

ORIENTAL

8,00 €
Par personne*

Couscous (semoule, poulet, agneau, merguez, boulette de boeuf, légumes sautés. Sauce Harissa)

ITALIEN

Lasagne pur boeuf

7,50 €
Par personne*

TROPICAL

Poulet coco-curry et riz créole

7,50 €
Par personne*

FRANÇAIS

**Joue de boeuf à la bourguigone
Gratin dauphinois**

7,50 €
Par personne*

* Tarif sans service / Min. 8 personnes



TRAITEUR



2 AV. MARÉCHAL JOFFRE - 53200 CHÂTEAU GONTIER
02 43 09 60 00 - CONTACT@LE2MRESTAURANT.FR

WWW.LE2MRESTAURANT.FR

NOS FORMULES

- 23,50 €/ personne : Entrée froide, viande ou poisson, dessert
- 30,00 €/ personne : Poisson ou entrée froide, viande, dessert
- 35,00 €/ personne : Poisson chaud ou entrée froide, viande, dessert
- 40,00 €/ personne : Entrée froide, poisson, viande, dessert

5,50 €

Supplément/pax

APÉRITIF

OPTION

3 Canapés variés +
cocktail maison avec ou sans alcool

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 tandoori
- Salade de chèvre chaud
- Salade de truite fumée

POISSON CHAUD

- Brochette de gambas ou Saint-Jacques (selon la saison)
- Filet de julienne poché
- Daurade grillée
- Truite de Parné sur Roc
- Queue de cabillaud
- Filet de bar grillé
- Queue de saumon

NOS GARNITURES POISSONS

(1 garniture au choix)

- Risotto
- Riz safrané
- Julienne de légumes
- Purée de patates douces
- Légumes sautés façon wok
- Fondue de poireaux

NOS SAUCES POISSONS (1 sauce au choix)

- Beurre blanc ou rouge
- Beurre de câpres
- Sauce vierge
- Beurre de citron
- Crème de poivrons

NOS PLATS

VIANDES

- Carré de veau
- Cuissot de veau (minimum de 70 personnes)
- 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

NOS GARNITURES (2 garnitures 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

NOS SAUCES (1 sauce au choix)

- Echalote
- Poivre
- Fruits rouges
- Crème de champignons
- Marchand de vin
- Foie gras
- Beurre rouge nantais
- Réduction de balsamique
- Fourme d'ambert
- Bearnaise

NOS FROMAGES

Selection de 3 fromages accompagnés d'une salade verte
(Bon Mayennais, Tomme, chèvre cendré mayennais)

4,50 €

Supplément/pax

NOS DESSERTS

- Moelleux au chocolat
- Entremet deux chocolats
- Miroir chocolat-passion
- Délice poire-caramel
- Tarte citron meringuée
- Assiette gourmande (crème brûlée, macaron, moelleux au chocolat et choux à la crème)
- Fraisier ou framboisier (selon la saison)
- Charlotte au poire ou aux fruits rouges
- Mille feuilles
- Pièce montée macaron ou choux (minimum 40 personnes)
+ supplément 3,50 € par personne

CONDITIONS

- Tarif hors location de vaisselle et hors droit de bouchon
(Pétillant : 5,00 € - Alcool fort : 5,00 € - 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.