

COCKTAIL

CANAPÉS ET BROCHETTES FROIDS

0,75 €
L'unité*



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

FEUILLETÉS CHAUDS

0,50 €
L'unité*



1,00 €
L'unité*

CUILLÈRES OU VERRINES FROIDES

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



1,00 €
L'unité*

VERRINES CHAUDES

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

1,60 €
L'unité*

TARTINES

- Foie gras et compoté d'oignons
- Truite fumée et crème de poireaux

BROCHETTES

- Gambas
- Poulet-chorizo
- Boeuf et poivron pimenté

1,60 €
L'unité*

MIGNARDISES

0,85 €
L'unité*

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



* Tarif sans service

MENUS À THÈME

ESPAGNOL

10,50 €
Par personne*

à emporter !
Réservez 48h à l'avance

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

Gâteau basque au chocolat

ORIENTAL

9,00 €
Par personne*

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

Baklava

ITALIEN

8,00 €
Par personne*

Lasagne
Tiramisu

TROPICAL

8,50 €
Par personne*

Poulet coco-curry et riz créole
Cake bananes-coco

FRANÇAIS

9,50 €
Par personne*

Boeuf bourguignon 180g,
Gratin dauphinois
Tarte fine aux pommes

* 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 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 

POISSON CHAUD

- Brochette de gambas ou Saint-Jacques (selon la saison) 
- Filet de julienne poché 
- Daurade grillée 
- Filet de turbot (supplément selon le cours du marché) 
- Truite de Parné sur Roc 
- Queue de cabillaud 
- Filet de bar grillé 

NOS GARNITURES POISSONS

(1 garniture au choix)

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

NOS SAUCES POISSONS (1 sauce au choix)

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

NOS PLATS

VIANDES

- Carré de veau 
- Cuisson de veau (minimum de 70 personnes) 
- Pièce de bœuf en rôti ou en pavé 
- Filet de bœuf 
- Carré d'agneau rôti 
- Gigot d'agneau 
- Souris d'agneau confite 
- Jambon à l'os 
- Carré de côte première dans l'échine 
- Filet de canard 
- Confit de canard 
- Suprême de poulet 
- Pintade 

NOS GARNITURES (2 garnitures au choix)

- Pommes rissolées
- Gratin dauphinois
- Purée de légumes au choix : pommes de terre, carottes, panais, topinambour ou potiron
- Tomate rôtie à la provençale
- Haricots verts
- 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
- Périgourdine
- Beurre rouge nantais
- Réduction de balsamique

NOS FROMAGES

Selection de 3 fromages accompagnés d'une salade verte (vieux pané, brie de Meaux, chèvre cendré mayennais)




3,50 €
Supplément/pax

NOS DESSERTS

- Moelleux au chocolat 
- Entremet deux chocolats 
- Miroir chocolat-passion 
- Délice poire-caramel 
- Tarte citron meringuée 
- Vacherin 
- Pièce montée macaron ou chou 
- Assiette gourmande (crème brûlée, macaron, moelleux au chocolat et chou à la crème) 
- Saint honoré individuel 
- Fraisier ou framboisier (selon la saison) 
- Charlotte au poire ou au fruits rouges 
- Mille feuilles 

MENUS

NOS FORMULES

-  20,00 € / personne : Entrée froide, viande ou poisson, dessert
-  25,00 € / personne : Poisson ou entrée froide, viande, dessert
-  30,00 € / personne : Poisson chaud ou entrée froide, viande, dessert
- 35,00 € / personne : Entrée froide, poisson, viande, dessert

CONDITIONS

- Tarif hors location de vaisselle et hors droit de bouchon (Pétillant : 4,50 € - Alcool fort : 5,00 € - Vin : 4,00 €)
- Tarif hors service : 20,00 € par heure par serveur et par cuisinier (1 cuisinier et 1 serveur nécessaire par tranche de 30 personnes)