

# 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)