



Menus tout compris BANQUET 2022

restaurantlestran@orange.fr
www.restaurantlestran.com
facebook.com/restaurantlestran

Restaurant - Bar - Banquet
Plats à Emporter
55 rue de saint Jean
85 690 Notre Dame de Monts
02-51-58-86-48
Sarl Siret : 480 517 762 000

Les tarifs des menus TOUT COMPRIS ci-dessous ne sont valable que si **tous les convives** prennent la **même entrée**, le **même plat** et le **même dessert**. Dans chaque menu, vous devrez faire **un seul choix**. **MINIMUM 10 personnes**.
A disposition : écran, rétroprojecteur, micros sans fil, ampli et lumières.
Et la salle pour vos repas à certaines dates, nous consulter.

Nos plats sont servis garnis. **Si vous avez envie d'un plat non proposé, n'hésitez pas à nous en parler.**


| | | |
|---|---|---|
| <p>MENU 31 € avec 25 cl/pers. de vin.</p> <p><u>Apéritif :</u> Kir Sauvignon <i>ou sans alcool</i> *****</p> <p><u>entrées :</u> Rillettes de Thon & Terrine de saison Salade de Gralaie Vendéenne Quiche aux tomates & oignons & salade Salade de gésiers confits maison Assiette de Charcuterie Tartine chaude de Tomates Mozzarella *****</p> <p><u>Plats :</u> Waterzooï de Poulet <i>ou de Poissons</i> Confit de Canard Filet Mignon de porc sauce à définir Jambon Grillé Blanquette de Dinde <i>ou de Poissons</i> Aile de Raie au beurre blanc ciboulette Filet de Merlu au beurre blanc ***** Assiette de 2 fromages et salade servie à la demande *****</p> <p><u>Desserts :</u> Tarte Tatin <i>glace*vanille</i> Fondant au Chocolat <i>crème anglaise</i> Carpaccio d'Ananas <i>mariné au sirop de gingembre sorbet *Passion</i> Omelette Norvégienne ...<i>ou</i> Selon saison* : fraiser, Poirier, entremet,... de la Boulangerie-Pâtisserie « Monts Pain ». ***** Café, déca, thé <u>ou</u> infusion</p> | <p>MENU 36 € avec 25 cl/pers. de vin.</p> <p><u>Apéritif :</u> Cocktail Maison (pétillant - jus de citron - cointreau) <i>ou sans alcool</i> *****</p> <p><u>entrées :</u> Petite Salade Gourmet <i>1 toast de Foie gras - gésiers</i> Grande Salade Vendéenne (<i>Gralaie, jambon, fromage,...</i>) Tandem de saumon gravlax & 1/2 tranche Foie gras Duo 5 huîtres & Langoustines Assiette Terre/Mer <i>1/2 tranche de Foie gras - crevettes - 3 langoustines</i> *****</p> <p><u>Plats :</u> Mijoté de Lapin chasseur Filet Mignon de porc sauce à définir Carré de Veau à la forestière mini 20 pers. Brochette de Poissons <i>saumon - rouget - lotte</i> Merlu à L'estrageon <u>ou</u> au Beurre Blanc Sandre au Beurre Blanc ***** Assiette de 2 fromages et salade servie à la demande *****</p> <p><u>Desserts :</u> Tarte Tatin <i>glace*vanille</i> Fondant au Chocolat <i>crème anglaise</i> Croquant*aux Pommes <i>sauce caramel au beurre salé & glace *vanille</i> Omelette Norvégienne Profiteroles ...<i>ou</i> Selon saison* : fraiser, Poirier, entremet,... de la Boulangerie-Pâtisserie « Monts Pain ». ***** Café, déca, thé <u>ou</u> infusion</p> | <p>MENU 42 € avec 25 cl/pers. de vin.</p> <p><u>Apéritif :</u> Cocktail Maison (pétillant - jus de citron - cointreau) <i>ou sans alcool</i> *****</p> <p><u>entrées :</u> Salade Gourmet <i>Foie gras - gésiers - magret fumé</i> Feuilleté* de la Mer & st jacques Brochette de Gambas ou St Jacques Œuf cocotte au foie gras & crème aux cèpes Tandem de saumon gravlax & Foie gras Assiette Terre/Mer <i>Foie gras - crevettes - 5 langoustines</i> *****</p> <p><u>Plats :</u> Filet Mignon de veau Carré de Veau à la forestière mini 20 pers. Filet de Veau aux Cèpes ou jus corsé Magret de canard sauce au choix Lotte rôtie <i>à la Graine de Moutarde à l'Ancienne</i> Brochette de St Jacques Sandre au Beurre Blanc ***** Assiette de 2 fromages et salade servie à la demande *****</p> <p><u>Desserts :</u> Tarte Tatin <i>glace*vanille</i> Croquant* aux Pommes <i>sauce caramel au beurre salé & glace vanille</i> Omelette Norvégienne Profiteroles Nougat glacé & coulis de framboises ...<i>ou</i> Selon saison* : fraiser, Poirier, entremet,... de la Boulangerie-Pâtisserie « Monts Pain ». ***** Café, déca, thé <u>ou</u> infusion</p> |
|---|---|---|

Vins compris: 25 cl/pers. Vins à définir à la commande.
Nous panachons les vins en fonction des envies.
+ 1 € 50/menu pour des vins supérieurs, nous consulter.

Suppléments :
+ 7 € avec Poisson et Viande (→ avec 50 cl de vin/pers.).
+ 3 € le verre de vin doux 10 cl avec le foie gras.
+ 2 € 50 digestif 2 cl avec le café.
+ 3 € 50 le Trou Normand.
+ 4 € la coupe de Pétillant 10 cl avec le dessert.
+ 6 € la coupe de Champagne 10 cl avec le dessert.
+ 6 € 00 le bouchon si vous apportez votre vin pétillant ou champagne.

Menu Enfant (*jusqu'à 10 ans*)
À 9 €...plat + dessert À 12 €...entrée + plat + dessert
Rillettes de confit de canard ou Salade de Tomates
~~~~~  
Steak haché façon bouchère ou Poisson au beurre blanc  
ou Pépites\* de filets de Poulet panées  
Accompagné de légumes, frites\*, riz ou pâtes.  
~~~~~  
Petite Ile Flottante
ou Fromage blanc nature, coulis de framboises ou miel
ou Petit Fondant au chocolat ou 1 boule de glace*

Menu Ado 15 € (*jusqu'à 16 ans*)
servi avec un boisson 12 cl en banquet
plat + dessert version adulte à déterminer avec le Chef.

 « Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts crus. »
Au restaurant L'Estran, la cuisine est « faite maison »
exceptés les produits suivants identifiables par ce signe * dans la carte :
- les frites achetées brutes justes blanchies.
- le lieu fumé
- les pépites de Poulet panées 100 % filet.
- les glaces sauf celle maison !
- la crème fouettée.
- la coque à choux des profiteroles.
Les fonds & fumets sont déshydratés.
Ils servent de bases à la préparation des sauces et bouillons.

Prix nets TTC. Service compris. Tarifs au 10-05-2022