



Menus tout compris BANQUET 2023

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.**

MENU 33€ avec 25 cl/pers. de vin.

Apéritif :
Kir Sauvignon *ou sans alcool*

entrées :

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

Plats :

Waterzooï de Poulet *ou de Poissons*
Confit de Canard
Filet Mignon de porc sauce à définir
Jambon Grillé
Blanquette de Dinde *ou de Poissons*
Aile de Raie au beurre blanc ciboulette
Filet de Merlu au beurre blanc

Assiette de 2 fromages et salade servie à la demande

Desserts :
Tarte Tatin *glace*vanille*
Fondant au Chocolat *crème anglaise*
Carpaccio d'Ananas *mariné au sirop de gingembre sorbet *Passion*
Omelette Norvégienne
...*ou* Selon saison* : fraiser, Poirier, entremet,...
de la Boulangerie-Pâtisserie « Monts Pain ».

Café, déca, thé *ou* infusion

MENU 40€ avec 25 cl/pers. de vin.

Apéritif :
Cocktail Maison (pétillant - jus de citron - cointreau)
ou sans alcool

entrées :

Petite Salade Gourmet *1 toast de Foie gras - gésiers*
Grande Salade Vendéenne (*Gralaie, jambon, fromage,...*)
Tandem de saumon gravlax & 1/2 tranche Foie gras
Duo 5 huîtres & Langoustines
Assiette Terre/Mer
1/2 tranche de Foie gras - crevettes - 3 langoustines

Plats :

Mijoté de Lapin chasseur
Filet Mignon de porc sauce à définir
Carré de Veau à la forestière mini 20 pers.
Brochette de Poissons *saumon - rouget - lotte*
Merlu à L'estrason *ou au Beurre Blanc*
Sandre au Beurre Blanc

Assiette de 2 fromages et salade servie à la demande

Desserts :
Tarte Tatin *glace*vanille*
Fondant au Chocolat *crème anglaise*
Croquant*aux Pommes *sauce caramel au beurre salé & glace *vanille*
Omelette Norvégienne
Profiteroles
...*ou* Selon saison* : fraiser, Poirier, entremet,...
de la Boulangerie-Pâtisserie « Monts Pain ».

Café, déca, thé *ou* infusion

MENU 45€ avec 25 cl/pers. de vin.

Apéritif :
Cocktail Maison (pétillant - jus de citron - cointreau)
ou sans alcool

entrées :

Salade Gourmet *Foie gras - gésiers - magret fumé*
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 *Foie gras - crevettes - 5 langoustines*

Plats :

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 *à la Graine de Moutarde à l'Ancienne*
Brochette de St Jacques
Sandre au Beurre Blanc

Assiette de 2 fromages et salade servie à la demande

Desserts :
Tarte Tatin *glace*vanille*
Croquant* aux Pommes *sauce caramel au beurre salé & glace vanille*
Omelette Norvégienne
Profiteroles
Nougat glacé & coulis de framboises
...*ou* Selon saison* : fraiser, Poirier, entremet,...
de la Boulangerie-Pâtisserie « Monts Pain ».

Café, déca, thé *ou* infusion

Vins compris: 25 cl/pers. Vins à définir à la commande.
Nous panachons les vins en fonction des envies.
+ 2 € menu pour des vins supérieurs, nous consulter.

Suppléments :
+ 10 € avec Poisson et Viande (→ avec 50 cl de vin/pers.).
+ 4 € le verre de vin doux 10 cl avec le foie gras.
+ 3 € 50 digestif 2 cl avec le café.
+ 4 € 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 achetés 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 01-02-2023