



restaurantlestran@orange.fr

www.restaurantlestran.com

facebook.com/restaurantlestran

Sarl Siret : 480 517 762 000

Menus tout compris BANQUET 2024

Restaurant - Bar - Banquet - Plats à Emporter

55 rue de saint Jean 85 690 Notre Dame de Monts 02-51-58-86-48

A disposition : écran, vidéoprojecteur, micros, 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.**

Prix nets TTC. Service compris.

Tarifs au 01-02-2024

MENU 35 € tout compris

1 cocktail (10 cl) avec *ou* sans alcool + 1 boisson chaude + vin (1 bt 75 cl / 3 pers)
1 entrée + 1 plat
+ assiette de 2 fromages avec salade (servie à la demande) + 1 dessert

Tous les convives prennent la même entrée, le même plat et le même dessert.

Vous devrez faire un seul choix. MINIMUM 10 personnes

1 entrée au choix :

- Rillettes de Thon & Terrine
- Salade de Gralaïe Vendéenne
- Quiche tomates-oignons & salade
- Salade de gésiers confits maison
- Assiette de Charcuterie
- + 4 € - Salade Gourmet *Foie gras - gésiers*
- + 4 € - Cassolette de la Mer & St Jacques
- + 4 € - Tandem de saumon gravlax & Foie gras
- + 4 € - Assiette Terre/Mer *Foie gras - crevettes - langoustines*
- + 6 € - Brochette de Gambas *ou* St Jacques *ou* St Jacques & Gambas

1 plat au choix :

- Waterzooï de Poissons
- Confit de Canard sauce poivres verts
- Filet Mignon de porc sauce à définir
- Jambon Grillé
- Blanquette de dinde *ou* poissons
- Aile de Raie au beurre blanc
- Filet de Merlu au beurre blanc
—> selon arrivage
- + 4 € - Filet de Sandre au beurre blanc
- + 4 € - Filet Mignon de veau sauce à définir
- + 4 € - Carré de Veau à la forestière
- + 6 € - Filet de Veau aux Cèpes *ou* jus corsé
- + 6 € - Magret de canard sauce au choix
- + 6 € - Lotte rôtie *Graine de Moutarde à l'Ancienne*
- + 6 € - Brochette de St Jacques

1 dessert au choix :

- Tarte Tatin *glace*vanille, sauce caramel au beurre salé*
- Fondant au Chocolat *crème anglaise*
- Carpaccio d'Ananas *mariné au sirop de gingembre sorbet*Passion*
- Gâteau Nantais
- Flan Maraîchin
- Omelette Norvégienne
- + 3 € - Profiteroles (glace*/choux*)
sauce caramel *ou* chocolat
- + 3 € - Nougat glacé & coulis de framboises
- ...*ou* Selon saison* :
- fraisier, Poirier, Entremet, St Honoré,...
- de la Boulangerie-Pâtisserie « Monts Pain ».

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

À 10 €...plat + dessert À 13 € ...entrée + plat + dessert

Terrine du Chef *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 18 € (jusqu'à 16 ans)

servi avec un boisson 25 cl en banquet

plat + dessert version adulte à déterminer avec le Chef.

Suppléments :

- + 10 € avec Poisson et Viande (→ avec 50 cl de vin/pers.).
- + 4 € le verre de vin doux 10 cl avec le foie gras.
- + 2 € 50 vin supérieur, nous consulter
- + 3 € 50 digestif 2 cl avec le café.
- + 4 € le Trou Normand.
- + 4 € la coupe de Pétilant 10 cl avec le dessert.
- + 6 € la coupe de Champagne 10 cl avec le dessert.
- + 6 € le bouchon si vous apportez votre vin pétillant *ou* champagne.



« 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 coque à choux des profiteroles.

Les fonds & fumets sont déshydratés.

Ils servent de bases au préparation des sauces et bouillons.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.