



Menus tout compris BANQUET

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.

restaurantlestran@orange.fr

www.restaurantlestran.com

facebook.com/restaurantlestran
Sarl Siret : 480 517 762 000

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 01-02-2025

MENU tout compris / pers. **35 €** (hors suppléments)

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

- Certains plats ne peuvent être choisis pour un **MINIMUM 10 per.**
- Il y a la possibilité de choisir entre 2 entrées et 2 plats mais la quantité exacte devra être annoncée 7 jours avant le repas.

<u>1 entrée au choix :</u>	<u>1 plat au choix :</u>	<u>1 dessert au choix :</u>
- Rillettes de Thon & Terrine - Salade de Gralaïe Vendéenne - Quiche tomates-oignons & salade - Salade de gésiers confits maison - Assiette de Charcuterie + 4 € - Salade Gourmet <i>Foie gras - gésiers</i> + 4 € - Cassolette de la Mer & St Jacques + 4 € - Tandem de saumon gravlax & Foie gras + 4 € - Assiette Terre/Mer <i>Foie gras - crevettes - langoustines</i> + 6 € - Brochette de Gambas <i>ou</i> St Jacques <i>ou</i> St Jacques & Gambas	- 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 <i>Graine de Moutarde à l'Ancienne</i> + 6 € - Brochette de St Jacques	- Tarte Tatin <i>glace*vanille, sauce caramel au beurre salé</i> - Fondant au Chocolat <i>crème anglaise</i> - Carpaccio d'Ananas <i>mariné au sirop de gingembre sorbet*Passion</i> - Gâteau Nantais - Flan Maraîchin - Omelette Norvégienne + 3 € - Profiteroles (glace*/choux*) sauce caramel <i>ou</i> chocolat + 3 € - Nougat glacé & coulis de framboises ... <i>ou</i> 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 20 € (*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.).
- + 5 € 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.
- + 5 € le Trou Normand.
- + 4 € la coupe de Pétillant 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.
- 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 à la préparation des sauces et bouillons.