



# 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

- **Il faut choisir la même entrée, le même plat et le même dessert pour tous.**
- Certains plats ne peuvent être choisis que pour au **MINIMUM 10 pers. (en gras)**
- 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.

### 1 entrée au choix :

- Rillettes de Thon & Terrine
- Salade de Gralaie Vendéenne
- **Quiche tomates-oignons & salade**
- Salade de gésiers confits maison
- **Assiette de Charcuterie**
- crevettes marinées
- + 4 € - Assiette de la mer : 3 huîtres chaudes + saumon gravlax + crevettes marinées
- + 4 € - Salade Gourmet Foie gras - gésiers
- + 4 € - **Cassiolette 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 € - **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 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
- + 3 € la coupe de Pétilant à la pomme sans alcool 10 cl
- + 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
- 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.