



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 48051776200013

REPAS à THEME
TARIF 2019

28 € / personne servi à l'assiette
pour un minimum de 20 personnes

Boissons comprises :

- 1 apéritif 7 cl ou 10 cl selon les cocktails
- 25 cl/pers. de vin à définir. Nous panachons en fonction des envies.
- 1 boisson chaude : café, déca, thé ou infusion.

Tarif préférentiel tout compris à voir au verso.

Rapidité du service.

Tous les plats principaux sont servis garnis.

A disposition : écran, rétroprojecteur, micros sans fil, ampli et luminaires.

Et la salle pour vos réunions à certaines dates, nous consulter.

**Autres idées de destination, ou :
... par saison et même par couleur !!!**



« 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 escargots BIO de la maison Royer de St-Paul-en-Pareds (Vendée).
- la pâte filo (pâte à feuilletage fine) de fabrication française.
- les frites achetés brutes justes blanchies.
- le lieu fumé
- les nuggets de Poulet 100 % filet.
- les glaces, Glacier Délice à Landerneau.
- 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.

CH'TICocktail de Ch'Nord
.....Salade de Harengs*
.....Carbonade Flamande avec des Frites*
.....Gratinée au Maroilles & salade d'endives
.....

Tarte au Chuc'

PERIGOURDINVerre de vin moelleux
.....Salade de Chèvre rôti
.....Confit de Canard & Pommes de terre Sarladaises
.....Assiette de fromages et salade
.....

Coupe de glace* Vanille, Pruneaux à l'armagnac, noix

BOURGUIGNONkir
.....Terrine de canard
.....Bœuf Bourguignon
.....Assiette de fromages et salade
.....

Coupe glace* Cassis & liqueur de cassis (ou vanille/cassis)

BASQUEsangria
.....tapas
.....Poulet Basquaise
.....Assiette de fromages & salade
.....

Gâteau Basque

SAVOYARDCocktail fruits rouges
.....Assiette de jambon cru
.....Tartiflette
.....Tarte aux Myrtilles & crème fouettée
.....

génépi

AUVERGNATApéritif
.....Potée
.....Glace* vanille & abricot au sirop
.....Assiette de fromages & salade
.....

Tarte fine aux Pommes

BRETONKir breton
.....Salade de pommes de terre
.....Calamars à l'Armoricaine
.....Assiette de fromages & salade
.....

Far Breton aux Pruneaux

ALSACIENKir Picon
.....Choucroute Garnie
.....Glace* vanille & eau de vie mirabelles
.....Assiette de fromages & salade
.....

Strudel aux Pommes

NORMANDKir au cidre
.....Cassolette de fruits de mer
.....Escalope de Veau Normande
.....Assiette de Fromages & salade
.....

Tarte aux pommes Normande

ESPAGNOLsangria
.....tapas
.....Paëlla
.....Assiette de fromages & salade
.....

Crème catalane

FLAMANDCocktail Belge « Zizi Coin Coin »
.....Salade d'endives aux lardons
.....Waterzooï de Poissons
.....Croquette de fromages à la Belge
.....

Tarte Spéculos & fromage blanc, coulis de framboises

CANADIENCocktail du caribou
.....Quiche au saumon
.....Travers de porc au miel
.....Assiette de fromages & salade
.....

Brownies & glace* vanille

ORIENTALCocktail de fruits aux épices douces
.....mezze
.....couscous
.....Assiette de fromages & salade
.....

Salade de fruits & son biscuit à la fleur d'oranger

ANTILLAISPunch
.....Avocat / crevettes
.....Colombo
.....Assiette de fromages & salade
.....

Carpaccio d'ananas & sorbet* passion

INDIENCocktail
.....Raïta de concombres
.....Curry de Poulet
.....Assiette de fromages & salade
.....

Glace* vanille - passion coulis de framboises

ITALIENCocktail
.....Crostini
.....Osso Bucco
.....Assiette de fromages & salade
.....

Tiramisu

IRLANDAISCocktail
.....Salade de harengs*
.....Mijoté de bœuf à la bière brune
.....Assiette de fromages & salade
.....

Pudding & crème anglaise

SCANDINAVECocktail
.....Saumon gravlax
.....Boulette de viande Kjøttkaker
.....Assiette de fromages & salade
.....

Pommes au four au pain d'épices