

Buffet campagnard ou Retour de noces

11,00 €

Salade et crudités de saison
Rôti cuit servi avec chips et salade verte
Assortiment de charcuterie
Terrine de campagne
Brie et Emmental
Tarte aux pommes
Café et son chocolat

14,00 €

Salade et crudités de saison
Rôti cuit et Poulet froid servis
avec chips et salade verte
Assortiment de charcuterie
Saumon fumé et terrine de poisson
Brie et Emmental
Tarte aux pommes
Café et son chocolat

Pour nos buffets, nous assurons la livraison, le dressage du buffet,
le retour du matériel se fera par vos soins (à rendre sale)
Vaisselle (3 couverts, 1 assiette, 1 verre) + 1,00 € (à rendre sale)

Pour une soirée particulière ou
une envie de changement,
osez un repas à thème.

Menu enfant : 14,50 €

Crudités de saison
Emincé de dinde à la crème
Pommes noisettes
Dessert du repas adulte

Exemple de menu à thème, cependant
nous sommes à votre disposition pour
tout changement.

24,00 € par personne :

Kir pétillant
Amuse bouche (3 pièces / pers)
Salade de gésiers
ou
Salade de lardons
ou
Coquille St Jacques

Plat à thème à choisir dans la liste
Dessert
Café et son chocolat

Plat à thème :

Couscous 3 viandes
Cassoulet au confit
Tartiflette
Choucroute royale et son jarret
Choucroute de la mer
Paëlla
Coq au vin
Chili con carne
Tête de veau

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

- 30 % d'ARRHES vous seront demandés à la signature du contrat. (ARRHES non remboursées ni échangées en cas d'annulation)
- 30 % de confirmation vous seront demandés au maximum 14 jours avant la réception.
- Pour une réception au restaurant la Guinguette, il n'y a pas de frais de location de salle.
- Réception dans la salle de votre choix équipée de matériels professionnels.
- Aucun droit de bouchon ne vous sera demandé et le service de vos vins sera effectué gratuitement.
- Préparation de la salle (tables, chaises, nappes, vaisselle, couverts, serviettes) par nos soins.
- Nos prix comprennent le repas, le nappage et les serviettes, la vaisselle, le service.
- Après le service du repas, nous assurons la remise en état de la salle et des cuisines.
- Le nombre de personnes définitif devra nous être communiqué au plus tard huit jours avant la prestation.
- Paiement du solde, le jour de la réception

La Guinguette

Restaurant Traiteur

Pour un mariage, un baptême, un anniversaire,
un repas de famille ou d'affaires,

L'équipe de la Guinguette vous accueille de 25 à 80 personnes dans
sa salle ou de 50 à 500 personnes dans la salle de votre choix
(équipée de cuisines professionnelles)

137, Avenue du Maréchal FOCH - 44250 Saint Brévin Les Pins
Port : 06 08 58 38 58 Tél : 02 40 27 21 95 laginguette@laposte.net
www.restaurant-traiteur-laginguette.fr

Buffet de vin d'Honneur ou cocktail

Pain surprise (2 toasts par personne)
Canapés (3 canapés par personne)
Gâteaux salés
le nappage, les verres, le vin et le service compris.
6,00 € par personne
* servi sur le lieu même de la réception

Buffet de vin d'Honneur ou cocktail

Pain surprise (2 toasts par personne)
Canapés prestige (3 canapés par personne)
Verrines (2 verrines par personnes)
Gâteaux salés
Navettes (2 navettes par personne)
le nappage, les verres, le vin et le service compris.
11,00 € par personne
* servi sur le lieu même de la réception

Amuse - Bouche

Servis à table
2 canapés et 1 verrine
3,00 € par personne

Après le Repas

Forfait bière stella
fût de 6 litres ... 36,00 €
soit 1,50 € le demi.
(Service compris)

Et pour le Bal

café + brioche
2,00 € par personne

MENU à 29,50 €

Salade de gésiers
ou
Bouchée croustillante de la mer
Médaille de Merlu au beurre blanc
ou
Coquille St Jacques
Fondant d'Agneau à la fleur de thym
ou
Filet de Poulet à la campagnarde
Fromages sur plateau
Dessert
Café et son chocolat

Les Menus

MENU à 32,00 €

Frisée aux lard et petits champignons
ou
St Jacques flambées au Cognac sur lit de salade
Bouchée croustillante aux St Jacques
ou
Filet de Saumon et son beurre citronné
Fondant de Poulet farci aux cèpes
ou
Pavé de Boeuf en réduction de Bourgueil
Fromages sur plateau
Dessert
Café et son chocolat

Menu à 35,50 €

Salade Landaise
(gésiers et magret sur lit de salade parfumée au vinaigre de framboise)
ou
Croustillant de foie gras aux figues et sa mâche au vinaigre balsamique

Filet de Sandre sauce Nantaise
ou
Brochette de St Jacques et lard aux petits légumes confits

Cuisse de Canard confite sauce poivre vert
ou
Mignon de Porc crème et flambé au cognac

Fromages sur plateau

Dessert

Café et son chocolat

Menu à 38,50 €

Gambas flambées sauce Whisky
ou
Saumon fumé et sa pointe de crème sur toast

Filet de Sole sauce aux St Jacques
ou
Filet de Bar à la Dieppoise

Cuisse de Canard farcie aux cèpes
ou
Pavé de Biche sauce chasseur

Fromages sur plateau

Dessert

Café et son chocolat

Formule De Vin 5,00 €

Apéritif maison
Muscadet ou Chardonnay
(1 bouteille pour 4 personnes)
Merlot ou Côtes du Rhône
(1 bouteille pour 4 personnes)
ou
Bordeaux ou
Saumur Champigny + 1,50 €
+
1 coupe de Crément de Loire
ou
1 coupe de Champagne + 3,00 €

Forfait Champagne 6,00 €
2 coupes par personne
cascade offerte.

Nos suppléments :
Trou Normand au choix : 2,00 €
Sorbet citron vert - Vodka
Sorbet pomme - Calva
Sorbet pomme - Cidre
Cascade de Champagne 1,00 €
(Hors boisson)

Composez votre menu

Entrée :

- Salade de gésiers 6,00€
- Bouchée croustillante de la mer 6,00€
- Frisée aux lard et petits champignons 7,00€
- St Jacques flambées au Cognac sur lit de salade 7,00€
- Salade Landaise (gésiers et magret de canard fumé) 8,50€
- Croustillant de foie gras aux figues et sa mâche au vinaigre balsamique 10,00€
- Gambas flambées sauce Whisky 10,00€
- Foie gras sur toast et sa confiture d'oignon 12,00€
- Assiette des 5 délices de l'océan (crevettes, langoustines, bigorneaux, huîtres, palourdes) (1/2 tourteau + 3,00) 12,00€

Poisson :

- Médaille de Merlu au beurre blanc 7,00€
- Coquille St Jacques 7,00€
- Bouchée croustillante aux St Jacques 7,50€
- Filet de Saumon et son beurre citronné 7,50€
- Filet de Sandre sauce Nantaise 9,00€
- Brochette de St Jacques et lard aux petits légumes confits 9,00€
- Filet de Sole sauce aux St Jacques 9,50€
- Filet de Bar à la Dieppoise 9,50€
- Filet de Lotte poché à la nage de Langoustines 11,50€
- Duo de Sandre et Saumon sauce Champagne 11,50€

Viande :

- Fondant d'Agneau à la fleur de thym 9,00€
- Filet de Poulet à la campagnarde 9,00€
- Fondant de Poulet farci aux cèpes 10,00€
- Pavé de Boeuf en réduction de Bourgueil 10,00€
- Cuisse de Canard confite sauce poivre vert 10,50€
- Mignon de Porc crème et flambé au Cognac 10,50€
- Pavé de Biche sauce chasseur 11,50€
- Cuisse de Canard farcie aux cèpes 11,50€
- Filet de Boeuf sauce aux 5 baies 14,00€
- Caille farcie au foie gras 14,00€

Fromages :

- Fromages sur plateau 3,00€

Dessert :

- Assiette 1 dessert 3,50€
- Assiette 2 desserts 4,00€
- Assiette 3 desserts 4,50€
- Pièce montée 3 choux 4,50€
- Café et son chocolat : 1,00€

Les Menus

Menu à 45,00 €

Foie gras sur toast et sa confiture d'oignon
ou
Assiette des 5 délices de l'océan
(crevettes, langoustines, bigorneaux, huîtres, palourdes)
1/2 tourteau (+ 3,00 €)

Filet de Lotte poché à la nage de Langoustines
ou
Duo de Sandre et Saumon sauce Champagne

Filet de Boeuf sauce aux 5 baies
ou
Caille farcie au foie gras

Fromages sur plateau

Dessert

Café et son chocolat

Dessert au choix

Royal
Fraisier
Opéra
Forêt noire
Poirier
3 Chocolats
Pièce montée 3 choux + 1,00 €
Assiette 2 desserts + 0,50 €
Assiette 3 desserts + 1,00 €



La
Guinguette
Restaurant - Traiteur

Invités de Dessert

6,00€
Cascade de Champagne + 1,00€
+
Dessert
+
Café et son chocolat

14,00 €

Assiette anglaise
(saumon fumé, roti cuit, poulet, crudités de saison)
+
Fromages sur plateau
+
Cascade de Champagne + 1,00€
+
Dessert
+
Café et son chocolat.

