

MENUS RESTAURANT L'ESCALE LOUVERNÉ

Bonjour,

bienvenue sur notre site et nos choix de menus

Vous préparez un évènement familiale, d'entreprise, associatif ou administratif...
Nous avons compilé nos propositions dans ce document afin de vous permettre de réaliser vos choix sans empressement.

Ainsi vous pourrez choisir dans notre gamme de menu à partir de 23 euros jusqu'à 50 euros comprenant l'apéritif, le vin, le café service inclus.
De même vous pourrez également agrémenter votre apéritif en choisissant des toasts froids ou chauds.

Ce document n'a pas pour but de nous passer de votre visite, mais de vous permettre de nous sélectionner ou de sélectionner nos menus et vos choix pour votre évènement.

Je vous propose de nous téléphoner pour prendre rendez vous, ainsi je repondrai à vos questions et nous pourrons finaliser votre choix.

Dans l'attente de vous rencontrer, veuillez recevoir, madame, monsieur, l'expression de mes salutations dévouées.

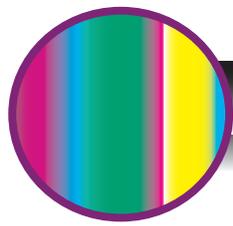
Restaurant L'Escale

40 rue nationale

53950 Louverné

02 43 01 10 03

www.restaurant-lescale-louverné.fr



NOS ASSORTIMENTS POUR L'APÉRITIF

0.65 € PIÈCE

Sauce cocktail et crevette
Beurre saucisson sec, cornichons
Mayonnaise et asperge
Beurre et saumon fumé
Beurre et oeufs de lumps noire ou rouge
Mousse de foie de canard, cornichon

Mini Quiche
Feilleté saucisse
Feilleté au fromage
Brochette de pruneaux lardés

Chèvre tomate et basilic
Mousse au saumon fumé et artichaud
Mousse au jambon cru

Crevette et crème légère à l'aneth
Dés de chèvre purée de tomates confites
Mousse de canard et chutney de mangues

Brochette de tomates cerises concombre et dés de chèvre
Soupe de melon à la menthe, selon saison

SALÉS FROID, CANAPÉS SUR PAIN DE MIE

Tapenade et tomate cerise
Beurre et jambon cru
Chèvre et fromage blanc basilic
Rillettes goronnaise, cornichon
Mousse de beurre, au roquefort et noix
Mousse de beurre, jambon blanc et tomate cerise

PETITS FOURS

Gougère, choux béchamel au fromage
Choux jambon et fromage
Cassolette de moules au curry

VERRINES

CUILLÈRES

AUTRES



MENU 23 EUROS

Toast 0.65 € PIÈCE

Apéritif, 2 plats, fromage, dessert, vins et café.

Choix unique pour tous les convives

LES ENTRÉES

- Cornet de jambon et macédoine maison
- Médailon de saumon à la parisienne
- Assiette de jambon de pays
- Terrine de campagne aux oignons confits
- Terrine de poisson et sa crème légère
- Filet de raie au jus de poivrons
- Paupiette de saumon aux petits légumes sauce crustacé

LES VIANDES

- Rôti de boeuf aux champignons
- Jambon braisé sauce madère
- Carré de porc au cidre et pommes caramélisées
- Emincé de volaille vallée d'Auge ou basquaise
- Pintade aux raisins ou paysanne
- Aiguillette de poulet à la Mayennaise ou à l'Angevaine

ASSIETTE DE FROMAGE

DESSERTS

- Profiterole au chocolat
- Pavé de cacao crème anglaise
- Roulé chocolat et caramel, crème anglaise
- Gâteau poire caramel
- Tarte aux pommes
- Mousse citron et coulis caramel

Prix net, service compris, TVA à 7 %

MENU 26 EUROS, LES 2 PLATS

Toast 0.65 € PIÈCE

30 EUROS, LES 3 PLATS

Apéritif, 2 ou 3 plats, fromage, dessert, vins et café.

Choix unique pour tous les convives

LES ENTRÉES

Salade de gésiers de volaille, lardons et noix, sur lit de roquette

Chaire d'avocat aux crevettes roses, sauce cocktail

Terrine de gibier aux airelles, compotée d'oignons

Trio de terrines maisons (foie, ail et chouans)

Terrine de mousseline de saumon à la crème d'aneth

Aumônière de saint jacques au vin doux

Cassolette d'écrevisses à l'américaine

Cassolette d'écrevisses sauce nantua en feuilleté

Melon en éventail et granité au porto (selon saison)

LES POISSONS

Filet de brochet au beurre Nantais

Dos de colin à la dieppoise

Filet de loup de mer à la crème de fumet de crustacé

Dos de saumon au beurre d'estragon

Joue de raie sur un coulis de poivron

Filet de julienne sur une fondue de mangue et beurre d'orange

Filet de rouget à la Niçoise et caramel de tomate

LES VIANDES

Rôti de noix patissière de veau, sauce forestière

Aiguillette de poulet à la pomme d'abeille

Filet de porc à la moutarde à l'ancienne ou en croûte d'épices

Pièce de boeuf aux champignons

Pintade fermière cuite au four sauce aigre douce aux pêches

Magret de canard au pineau des Charentes

Cuisse de canard confite sauce orange

Gigue de biche sauce aux airelles

Prix net, service compris, TVA à 7 %

MENU 30 EUROS, LES 2 PLATS

Toast 0.65 € PIÈCE

34 EUROS, LES 3 PLATS

Apéritif, 2 ou 3 plats, fromage, dessert, vins et café.

Choix unique pour tous les convives

LES ENTRÉES

- Asperges à la crème (Selon saison)
- Amonière de saint jacques aux petit légumes
- Salade perigourdine gésiers, lardons et mousse de canard
- Langoustines rôties à l'anis étoilé
- Assiette de langoustines et crevettes mayonnaise
- Duo de saint jacques et gambas au curry de légumes
- Salade de roquette aux noix et saint jacques déglacées au xérès
- Terrine de canard aux pêches
- Truite fumée de Parné sur Roc, crème légère et toast

LES POISSONS

- Dorade sébaste sur un lit de fenouil et sauce badiane
- Filet de sole, poireaux confits et sauce verte
- Dos de truite de Parné sur Roc déglacé au pommeau
- Filet de saint pierre compoté de betterave et son coulis
- Corolle de sole tropicale, mousse de saint jacques et sauce hollandaise
- Dos de brochet au beurre Nantais

LES VIANDES

- Filet de kangourou et jus façon vin chaud
- Suprême de pintade farci aux raisins et châtaigne
- Civet de lièvre aux cèpes et tagliatelles
- Aiguillettes de canard au pècharmant
- Quasi de veau rôti au four mélange forestier
- Croustade de rognons au porto
- Gigot d'agneau à la Provençale
- Pièce de boeuf en croûte à la duxelle de champignons
- Gigue de biche sauce grand veneur (selon saison)

Prix net, service compris, TVA à 7 %



MENU 34 EUROS, LES 2 PLATS

Toast 0.65 € PIÈCE

38 EUROS, LES 3 PLATS

Apéritif, 2 ou 3 plats, fromage, dessert, vins et café.

Choix unique pour tous les convives

LES ENTRÉES

- Salade gourmande, gésiers de volaille, magret fumé, manchon de canard
- Salade Mayennaise à la truite fumée de Parné sur Roc
- Terrine de bloc de foie gras et chutney de fruits secs
- Cassolette océane, gambas, filet de rouget, saint jacques et bisque de homard
- Croustade de ris de veau à la moutarde à l'ancienne
- Brochette de gambas, figues, saint jacques, jambon de pays au caramel de tomate
- Assiette de fruits de mer : huitres, langoustines et crevettes

LES POISSONS

- Filet de lotte à l'américaine ou au poivre vert
- Feuilleté de saumon à l'oseille
- Filet de saint pierre étuvée de poireaux et sauce bourbon
- Brochette de joue de loup à la mangue sauce exotique
- Filet de sole au beurre rouge
- Corolle de sole tropicale à la mousse de saint jacques

LES VIANDES

- Pavé de biche et jus façon vin chaud
- Filet de veau rôti aux giroles
- Souris d'agneau confite et jus au thym
- Filet de faisan cuit en papillotte et sauce truffée
- Caille farcie au foie gras sauce pineau des Charentes
- Pièce de contrefilet en croûte et duxelle de champignons
- Filet de caille poêlé aux cèpes
- Pavé de selle d'agneau, jus parfumé au basilic

Prix net, service compris, TVA à 7 %



MENU 45 EUROS, LES 2 PLATS

Toast 0.65 € PIÈCE

50 EUROS, LES 3 PLATS

Apéritif, 2 ou 3 plats, fromage, dessert, vins et café.

Choix unique pour tous les convives

LES ENTRÉES

- Médailon de homard au vinaigre balsamique
- Feuilleté de foie gras aux pommes et jus parfumé au pommeau
- Foie gras maison aux chutney de fruits secs
- Salade de caille au cassis et lardons
- Salade de homard sauce orangée
- Croustade de langouste au Champagne
- Foie gras poêlé, pommes légère et pommeau

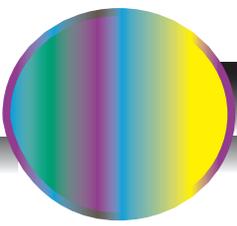
LES POISSONS

- Pavé de turbot et jus de volaille aux noisettes grillées
- Filet de lotte à l'américaine
- Gratin de langoustines au sabayon au Champagne
- Filet de dorade au fenouil et velouté d'anis
- Brochette de saint jacques et gambas sauce lucifer

LES VIANDES

- Filet de boeuf en croûte sauce périgueux
- Pavé de bison sauce poivrade
- Carré d'agneau juste rôti et jus d'airelles
- Caille farcie au foie gras au velouté de cépes
- Carré de biche mariné au jus façon vin chaud
- Noisette d'agneau à la provençale
- Noix de filet de veau rôti, tomate confite et jus au basilic

Prix net, service compris, TVA à 7 %



ACCOMPAGNEMENTS

Choix unique pour tous les convives

POUR LES POISSONS, CHOISIR UNE GARNITURE

Pommes de terre vapeur

Riz basmati nature

Riz aux curry

Riz aux petits légumes

Semoule de blé à l'orientale : tomates, carottes, oignons, poivrons

Julienne de légumes

Riz à l'espagnole : chorizo, oignons petit pois

Riz créole : riz étuvé, oignons, poivrons

Choux romanesco

POUR LES VIANDES, 2 GARNITURES PAR PLAT

Flan de légumes

Gratin de pommes de terre

Tomate à la provençale

Fagot de haricots lardés

Poêlée lyonnaise

Endives braisées

Tomate fourrée purée de carottes

Semoule de blé à l'orientale

Tomate farcie à la duxelle de champignons

Pommes de terre dauphine

Poêlée gourmande aux crosnes

Ratatouille

Pommes de terre rissolées

Haricot vert

Julienne de légumes

Poêlée de champignons de Paris

Flan de courgettes

Purée de carottes

Tomates cerises rôties

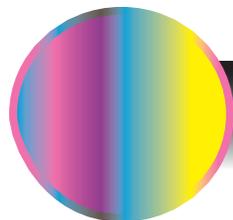
Flageolets

Pois gourmand

Purée de betterave

Trou Normand : 3 euros/ menu

Accompagnement supplémentaire : 1.50 euros/ menu



DESSERTS

Choix unique pour tous les convives

Fraisier*

Framboisier*

Pêcher

Pêche melba

Milles feuilles aux fraises*

Milles feuilles framboise et mousse vanille*

Délice Mayennais : biscuit, mousse caramel, pommes caramélisées

Gratin de pommes au beurre de cidre

Tarte tatin crème légère et glace vanille

Aumônière aux pommes : pommes caramélisées, crêpes, glace vanille

Omelette norvégienne

Pièce montée : 3 choux, crème patissière vanillée

Forêt noire

Profiteroles au chocolat

Pavé cacao et crème anglaise

Mi-cuit au chocolat coeur fondant

Roulé chocolat caramel et crème anglaise

Fondant aux trois chocolats : biscuit, mousse chocolat noire/blanc/lait

Suprême after-eight : biscuit chocolat, mousse menthe, mousse chocolat

Nougat glacé, coulis aux fruits rouges

Miroir aux poires : biscuit, mousse poire, morceaux de poire

Délice poire : mousse caramel, biscuit chocolat, poire

Bavarois Speculoos, crème anglaise

Mousse au citron et caramel crémé

Délice Bourbon : biscuit, mousse vanille Bourbon, mousse chocolat

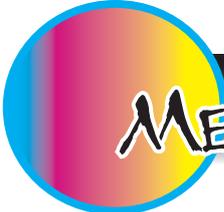
L'exotique : biscuit, mousse mangue, mangue et ananas

Bavarois aux fruits rouges et coulis

Gratin de fruits : sabayon au Grand Marnier, fruits de saison*

Assiette gourmande : gratin de pommes, profiteroles chocolat, nougat glacé

* Desserts disponibles selon la saison



MENU ENFANTS

Choix unique pour tous les enfants

MENU MINO 7 €

JAMBON BLANC ET POMMES DE TERRE RISSOLÉES OU FRITES

GLACES AUX SMARTIES

JUS DE FRUIT OU COCA COLA

MENU FILOU 11 €

ASSIETTE DE CRUDITÉS

CORNET DE JAMBON MACÉDOINE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

ROSACE DE MELON (SELON SAISON)

CORDON BLEU

ESCALOPE DE VOLAILLE ET PATES

STEAK HACHÉ, POMMES DE TERRE RISSOLÉES OU FRITES

GLACES AUX SMARTIES

JUS DE FRUIT OU COCA COLA

MENU DEMI-TARIF - DE 12 ANS

MÊME MENU QUE LES ADULTES, LE PRIX ET LES QUANTITÉS SONT DIVISÉES PAR DEUX.

Prix net, service compris, TVA à 7 %

BUFFET CAMPAGNARD

Toast 0.65 € PIÈCE

A emporter, pain et boissons non comprises

BUFFET À 10 EUROS PAR PERSONNE

Crudités : carottes, betteraves,

Salades : piémontaise, salade de pâte et fruits de mer, salade monégasque

Charcuteries : rosette, saucisson à l'ail, terrine de campagne, rillettes

Assortiment de fromages : camembert, chèvre, chandor

Pâtisseries maisons : Eclair aux chocolats, choux à la crème, tarte aux fruits

Compris : beurre, mayonnaise, moutarde et cornichons

Non compris : le pain et les boissons

BUFFET À 11,50 EUROS PAR PERSONNE

Crudités : carottes, betteraves,

Salades : piémontaise, salade de pâtes et fruits de mer, salade monégasque

Charcuteries : rosette, saucisson à l'ail, terrine de campagne, rillettes

Viandes froides : poulet, rôti de porc, rôti de boeuf

Assortiment de fromages : camembert, chèvre, chandor

Pâtisseries maisons : Eclair aux chocolats, choux à la crème, tarte aux fruits

Compris : beurre, mayonnaise, moutarde et cornichons

Non compris : le pain et les boissons

BUFFET CAMPAGNARD

Toast 0.65 € PIÈCE

A emporter, pain et boissons non comprises

BUFFET À 13 EUROS PAR PERSONNE

CHOISIR 5 DE CES ENTRÉES

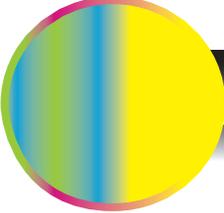
- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Terrine maison | Terrine de gibier |
| Rillettes d'oie | Ballottine de volaille |
| Jambon de pays | Terrine de saumon |
| Médailon de saumon à la parisienne | Tomate farcie à la monégaque |
| Verrine de gambas aux agrumes | Verrine de mousse de saumon fumé |
| Salade piémontaise | Salade d'artichaud à la landaise |
| Tagliatelles aux fruits de mer | Salade strasbourgeoise |
| Salade de perles marine | Salade landaise |
| Foie gras maison + 4 euros | |

Viandes froide : poulet fermier, pièce de boeuf, filet de porc
ou gigine de porc lucifer fumée (à partir de 40 personnes)
ou gambette tigrée aux poivres (à partir de 80 personnes)

Assortiment de fromages : camembert, chèvre, chandor

Pâtisseries maisons : Eclair aux chocolat, choux à la crème, tarte aux fruits
ou miroir poire caramel
ou gâteau 3 chocolats
ou framboisier

Prix net, service compris, TVA à 7 %



PETIT DÉJEUNER...COLLATION

6 EUROS PAR PERSONNE

Une boisson chaude : café, chocolat ou thé

Jus d'oranges

Un tiers de baguette

Trois mini viennoiseries

Beurre et confiture

Corbeille de fruits +1 euros

Brioche maison +1.50 euros

5,00 EUROS PAR PERSONNE

Boisson chaude : café, chocolat ou thé

Jus d'oranges

Gâteaux assortis, chocolat...

Eau

Corbeille de fruits +1 euros

Brioche maison +1.50 euros

Charcuterie + 4

Vins + 2

..|

Prix net, service compris, TVA à 7 %