

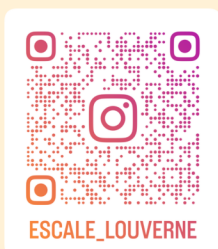
Restaurant et Traiteur



L'Escale

40 rue Nationale 53950 Louverné
escale-resto-louverne@orange.fr

02 43 01 10 03



Petit fours, canapés, verrines...
Nos accompagnements pour l'apéritif

0.85 € la pièce

Salés froids, canapés sur pain de mie

- Sauce cocktail et crevettes
- Beurre saucisson sec, cornichons
- Asperge et mayonnaise
- Saumon fumé et beurre
- Oeufs de lumps noir ou rouge
- Mousse de canard, cornichons
- Tapenade et tomate cerise
- Jambon cru et beurre
- Chèvre et fromage blanc basilic
- Rillettes Gorronnaise, cornichons
- Mousse de beurre au roquefort et noix
- Mousse de beurre jambon blanc et tomate cerise

Petits fours

- Brochettes de pruneaux lardés
- Mini quiche
- Feuilleté au fromage
- Feuilleté saucisse
- Gougère, choux béchamel au fromage
- Choux jambon et fromage
- Cassolette de moules au curry

Verrines

- Mousse au saumon fumé et artichaud
- Crevettes et crème légère à l'aneth
- Chèvre tomate et basilic
- Mousse au jambon cru
- Dës de chèvre et purée de tomates confites
- Mousse de canard et chutney de mangues

Autres

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



Menu à 29 euros

*Apéritif, entrée/poisson ou entrée viandes,
fromages (+2 €), dessert,
vins et café (si poisson et viande + 3 €)*

Les Entrées

- Salade de gésiers de volaille, lardons et noix, sur lit de roquette
- Chair d'avocat aux crevettes roses sauce cocktail
- Terrine de gibier maison 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

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 à la tomate

Les Viandes

- Rôti de noix pâtissière de veau sauce forestière
- Aiguillette de poulet à la pomme d'abeille
- Filet de porc à la moutarde à l'ancienne
- Filet de porc 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

** Les choix seront communs à tout les convives (sauf régime spéciale)*

Prix net, service compris, TVA à 10%



Menu à 35 euros

Apéritif, entrée/poisson ou entrée viandes,
fromages (+2 €), dessert,
vins et café (si poisson et viande + 3 €)

Les Entrées

- Truite fumée de Parné sur Roc crème légère et toast
- Asperges à la crème -selon saison-
- Aumonière de saint jacques aux petits légumes
- Salade périgourdine gésiers, lardons et mousse de canard
- Langoustine 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 de saint jacques déglacées au xères

Les Poissons

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

Les Viandes

- Pièce de boeuf en croûte duxelles de champignons
- Suprême de pintade farci aux raisins et châtaignes
- Filet de Kangourou et jus façon vin chaud
- Civet de lièvre aux cèpes et tagliatelles
- Aiguillettes de canard au pécharmant
- Quasi de veau rôti au four mélange forestier
- Croustade de rognons aux porto
- Gigot d'agneau à la provençale
- Gigue de biche sauce grand veneur

* Les choix seront communs à tout les convives (sauf régime spéciale)

Prix net, service compris, TVA à 10%



Menu à 42 euros

*Apéritif, entrée/poisson ou entrée viandes,
fromages (+2 €), dessert,
vins et café (si poisson et viande + 3 €)*

Les Entrées

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

Les Poissons

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

Les Viandes

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

** Les choix seront communs à tout les convives (sauf régime spéciale)*

Prix net, service compris, TVA à 10%



Menu à 49 euros

*Apéritif, entrée/poisson ou entrée viandes,
fromages (+2 €), dessert,
vins et café (si poisson et viande + 3 €)*

Les Entrées

- Médaillon 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 et foie gras poêlé pommes légères 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 périgieux
- Pavé de bison sauce poivrade
- Carré d'agneau juste rôti et jus d'airelles
- Caille farcie au foie gras au velouté de cèpes
- 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

** Les choix seront communs à tout les convives (sauf régime spéciale)*

Prix net, service compris, TVA à 10%

Légumes, féculents...

Nos choix pour accompagner vos plats...

pour les poissons

- Pommes de terre vapeur
- Riz basmati nature
- Riz au curry
- Julienne de légumes
- Riz aux petits légumes
- Semoule de blé à l'orientale : Oignons, tomates, carottes, poivrons
- Riz à l'espagnole : chorizo, oignons, petit pois
- Riz créole : riz étuvé, oignons, poivrons choux romanesco

pour les viandes

- | | |
|--|---------------------------------|
| • Flan de légumes | • Ratatouille |
| • Tomate à la provençale | • Pommes de terre rissolées |
| • Tomate fourrée à la purée carotte | • Haricots verts |
| • Fagot de haricots lardés | • Julienne de légumes |
| • Poêlée lyonnaise | • Poêlée de champignon de Paris |
| • Endives braisées | • Flan de courgettes |
| • Pommes de terre dauphine | • Purée de carottes |
| • Poêlée gourmande aux crosnes | • Tomates cerises rôties |
| • Gratin de pommes de terre | • Flageolet |
| • Pois gourmand | • Purée à la betterave |
| • Tomate farcie à la duxelle de champignon | |
| • Semoule de blé à l'orientale | |

Autres

Pour un accompagnement supplémentaire 2 euros par menu

Nos Desserts

Aux pommes

- Délice Mayennais : biscuit, mousse caramel, pommes caramélisées
- Tarte tatin crème légère et glace vanille
- Aumonière aux pommes : pommes caramélisées dans une crêpe et glace vanille
- Gratin de pommes au beurre de cidre (spécialités de la maison)

Aux fruits

*Les desserts suivis d'un astérisque * sont disponibles selon la saison*

- Fraisier *
- Milles feuilles aux fraises *
- Framboisier *
- Milles feuilles framboise et mousse vanille*
- Pêcher
- Pêche melba : pêche pochée, glace vanille, coulis de framboise
- Miroir aux poires : biscuit, mousse à la poire et morceaux de poire
- L'exotique : biscuit, mousse mangue, mangue et ananas
- Gratin de fruits : sabayon au Grand Marnier, fruits de saison *
- Bavares aux fruits rouges et coulis

Aux chocolat

- Profiteroles au chocolat
- Mi-cuit au chocolat et coeur fondant
- Pavé cacao et crème anglaise
- Roulé chocolat caramel et crème anglaise
- Forêt noire
- Fondant aux trois chocolats : biscuit, mousse chocolat noire, lait et blanc
- Délice Bourbon : biscuit, mousse vanille Bourbon, mousse chocolat
- Supreme after-eight : biscuit chocolat, mousse menthe et mousse chocolat

Entre 2

- Délice poire : mousse caramel, biscuit chocolat et morceaux de poire
- Mousse au citron et caramel
- Bavares spéculoos
- Nougat glacé coulis aux fruits rouges

Autres

- Pièce montée : choux et crème pâtissière vanillée
- Omelette norvégienne
- Assiette gourmande : gratin de pommes, profiterole au chocolat, nougat glacé



Menu Enfants

1 boissons, entrée, plat, dessert 15 euros

1 boissons plat et dessert 13 euros

Les Entrées

- Assiette de crudités
- Jambon macédoine
- Oeuf mayonnaise
- Charcuterie

Le plat

- Cordon bleu et pomme de terre rissolées
- Escalope de volaille et pâtes
- Steak haché et frites
- Burger

Le dessert

- Glace aux smarties
- Salade de fruit
- Fromage blanc aux smarties

Menu 1/2 tarifs pour les enfant de - de 10 ans

- Même menu que les adultes, le prix est divisés par 2 ainsi que les quantités

* Les choix seront communs à tout les convives (sauf régime spéciale)

Prix net, service compris, TVA à 10%



Buffet campagnard

A emporter, pain et boissons non incluses

*Buffet 11 euros par personne,
+2 euros avec le fromage*

- **Crudités** : carottes et betterave
- **Salade** : piémontaise, salade de pâte et fruits de mer, salade monégasque
- **Charcuterie** : rosette, saucisson à l'ail, terrine de campagne, rillettes
- **Fromages** : camembert, chèvre et vieux pané
- **Pâtisserie maison** : éclair aux chocolat, choux à la crème et tarte aux fruits

Inclus le beurre et les cornichons

*Buffet 13 euros par personne,
+2 euros avec le fromage*

- **Crudités** : carottes et betterave
- **Salade** : piémontaise, salade de pâte et fruits de mer, salade monégasque
- **Charcuterie** : rosette, saucisson à l'ail, terrine de campagne, rillettes
- **Viandes froides** : poulet, rôti de porc, rôti de boeuf
- **Fromages** : camembert, chèvre et vieux pané
- **Pâtisserie maison** : éclair aux chocolat, choux à la crème et tarte aux fruits

Inclus le beurre, les cornichons, la mayonnaise et la moutarde

** Les choix seront communs à tout les convives (sauf régime spéciale)*



Buffet campagnard

A emporter, pain et boissons non incluses

Buffet 17 euros par personne

Choisir 5 de ces entrées

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

- Viandes froides : poulet fermier, pièce de boeuf, filet de porc
ou gigue de porc lucifer fumée (à partir de 40 personnes)
ou gambette tigrée aux poivres (à partir de 80 personnes)
- Fromages : camembert, chèvre et vieux pané
- Pâtisserie maison : éclair aux chocolat, choux à la crème et tarte aux fruits
miroir poire caramel, entremet 3 chocolat, framboisier

Inclus le beurre, les cornichons, la mayonnaise et la moutarde

** Les choix seront communs à tout les convives (sauf régime spéciale)*



Salées, sucrées... *pour un apéritif dînatoire*

0.85 € la pièce

Salées froids

- Verrine chèvre tomate basilic
- Blinis au saumon fumé
- Toast roquefort poire confite
- Toast rillettes gorronnaise
- Toast au jambon de pays
- Bouchée crevette mousse à l'aneth
- Mini burger au saumon
- Bouchée de mousse de canard chutney de pommes
- Toast au saucisson sec
- Mini club sandwich au poulet et à la moutarde
- Mini brochette de volaille marinée abricot
- Verrine tartare de saumon
- Mini brochette mozzarella jambon de pays
- Cuillère crevettes

Mignardises sucrées

- Macaron au chocolat
- Macaron ganache chocolat blanc
- Mini verrine citron
- Mini choux
- Mini éclair
- Moelleux au chocolat
- Verrine façon tatin
- Verrine mousse aux fruits rouges
- Tiramisu aux spéculoos
- Chouquettes
- Verrine pana cotta

Prix net, service compris, TVA à 10%



Petit déjeuner, Collation, Goûter

6 euros par personne

- Boisson chaude : café, chocolat ou thé
- Jus d'oranges
- Trois mini viennoiseries
- Beurre et confiture
- Plateau de fruits de saison + 1 euros
- Brioche maison + 1.50 euros

Buffet 5 euros par personne

- Boisson chaude : café, chocolat ou thé
- Jus d'oranges, eau
- Assortiment de gâteaux secs
- Plateau de fruits de saison + 1 euros
- Brioche maison + 1.50 euros
- Charcuterie + 4
- Vins + 3

** Les choix seront communs à tout les convives (sauf régime spéciale)*

Prix net, service compris, TVA à 10%