



59 avenue de la gare
35480 MESSAC
02.99.34.61.30

BAR – RESTAURANT – TRAITEUR

Du lundi au samedi de 9h00 à 15h00

Pour vos repas en famille ou entre amis,
vos buffets chauds ou froids,
chez vous ou dans notre restaurant (sur réservation),
la **Table de Marysam** vous propose une sélection de menus.
N'hésitez pas à nous contacter pour un devis.

www.latabledemarysam.fr

BUFFET ENTRE AMIS

7,50€ par pers.

(À emporter)

Saucisson à l'ail, Andouille, Rosette, Cervelas

Rôti de porc ou Poulet

Chips

Taboulé

(200g par pers.)

Tarte aux pommes

+ *Beurre, Mayonnaise, Cornichons*

Supplément : Pizza ou Flamenkuche

Plaques env. 50 portions apéritif

20€ la plaque

BUFFET CAMPAGNARD

9,50€ par pers.

(À emporter)

Saucisson à l'ail, Andouille, Rosette, Cervelas

Carottes râpées, Taboulé, Piémontaise

(200g de chaque par pers.)

Rôti de porc

Poulet

Chips

Tarte aux pommes ou Mousse au chocolat

+ *Beurre, Mayonnaise, Cornichons*

Supplément : 0,50€ / pers. pour le pain

1€ / pers. pour salade, fromages

BUFFET RECEPTION

13,50€ par pers.

(À emporter)

Terrine de poisson, Rillettes, Pâté de campagne,
Andouille, Rosette

Tagliatelles au surimi, Piémontaise, Macédoine, Taboulé,

Carottes râpées, Pommes de terre Harengs

(3 au choix, 200g de chaque par pers.)

Rosbeef, Rôti de porc, Poulet

Plateau de Fromages et salade verte

(Emmental et camembert)

Tarte citron ou Tarte chocolat

ou Crumble aux pommes.

+ *Beurre, Cornichons, Mayonnaise, Pain*

MENU A 24€

(Sur place)

Kir et ses amuses bouche

Salade Landaise

(magret de canard fumé, gésiers confits, jambon sec, salade verte)

ou

Terrine de saumon maison

Cuisse de canard confite sauce au thym

ou

Couronne de sole farcie aux fruits de mer et son beurre blanc
(accompagné d'une étuvée de légumes et de son riz sauvage)

Plateau de Fromages fermiers et salade verte

Tarte Tatin maison et sa boule de glace vanille

ou

Fondant au chocolat et son cœur de Toblerone

Crème anglaise

ou

Crème brûlée maison

MENU A 30€

(Sur place)

Kir et ses amuses bouche

Foie gras mi-cuit maison et son chutney de figes

ou

Cassolette de Saint-Jacques flambées au calvados

Magret de canard grillé aux amandes,
gratin dauphinois et fagot de haricots verts

ou

Dos de loup sauce beurre blanc, flan de légumes et riz sauvage

Plateau de fromages fermiers et salade verte

Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges

ou

Croustillant au chocolat et sa crème anglaise

ou

Bavarois fruits rouges maison

MENU A 34€

(Sur place)

Kir et ses amuses-bouches

Pavé de saumon sauce au Sauternes

ou

Salade du Sud-Ouest

(gésiers, magret de canard fumé, foie gras maison, salade verte)

Filet mignon de porc au miel,
gratin dauphinois et fagot de haricots verts

ou

Filet de sandre beurre blanc ou crème de corail,
flan de légumes et riz sauvage

Plateau de fromages fermiers et salade verte

Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges

ou

Croustillant chocolat et sa crème anglaise

ou

Bavarois fruits rouges maison

Les vins sont compris dans le menu

(Sauvignon, Bordeaux ou Rosé)

MENU A 40€

(Sur place)

Kir et ses amuses-bouches

Foie gras maison

et

Pavé de saumon sauce au Sauternes

Filet mignon de porc au miel,
gratin dauphinois et fagot de haricots verts

ou

Filet de sandre beurre blanc ou crème de corail,
flan de légumes et riz sauvage

Plateau de fromages fermiers et salade verte

Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges

ou

Croustillant chocolat et sa crème anglaise

ou

Bavarois fruits rouges maison

Les vins sont compris dans le menu

(Sauvignon, Bordeaux ou Rosé)