

# *La Table de Marysam*

---

## **RESTAURANT – TRAITEUR – BAR**

*Du lundi au vendredi 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.

---

59 Avenue de la Gare, 35480 Messac

Tel. 02 99 34 61 30

[www.latabledemarysam.fr](http://www.latabledemarysam.fr)

# Buffet entre amis

7,50€ par pers.

---

Saucisson à l'ail, Rosette, Cervelas

\*\*\*

Rôti de porc

ou

Cuisse de poulet

Chips

Taboulé

*(200g par pers.)*

\*\*\*

Tarte aux pommes

+ *Beurre, Mayonnaise, Cornichons*

*Supplément : 0,50€ / personne pour le pain*

*1€ / personne pour salade et fromages*

# Buffet campagnard

9,50€ par pers.

---

Saucisson à l'ail, Andouille, Rosette, Cervelas

\*\*\*

Carottes râpées, Taboulé, Piémontaise  
(200g de chaque par pers.)

\*\*\*

Rôti de porc  
Cuisse de poulet  
Chips

\*\*\*

Tarte aux pommes  
ou  
Mousse au chocolat

+ *Beurre, Mayonnaise, Cornichons*

*Supplément : 0,50€ / personne pour le pain  
1€ / personne pour salade et fromages*

# Buffet réception

14,50€ par pers.

---

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

\*\*\*

Tagliatelles au surimi, Piémontaise, Macédoine, Taboulé,  
Carottes râpées, Pommes de terre et hareng  
*(3 au choix, 200g de chaque par pers.)*

\*\*\*

Rosbeef, Rôti de porc, Cuisse de poulet, Chips

\*\*\*

Plateau de Fromages et salade verte  
*(Emmental et camembert)*

\*\*\*

Tarte citron ou Tarte au chocolat  
ou Crumble aux pommes.

+ *Beurre, Cornichons, Mayonnaise, Pain*

# Menu à 23€

(27€ avec vins compris)

---

Assiette Landaise

*(magret de canard fumé maison, mousse de canard, jambon de pays)*

ou

Terrine de saumon maison  
et sa tranche de saumon fumé

\*\*\*

Cuisse de canard sauce à l'orange

ou

Dos de colin sauce aux fruits de mer

*Accompagné d'un gratin Dauphinois et de petits légumes*

\*\*\*

Tarte Tatin maison, caramel et sa boule de glace vanille

ou

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

ou

Crème brûlée maison

\* Vins : Sauvignon blanc, Merlot rouge ou rosé

\* Fromage en supplément : 2,50€ par personne (fromages fermiers bio sur plateau et salade verte)

\* Prestation hors murs : transport, nappage, dressage, vaisselle et service en supplément pour 3,50€ par menu

---

# Menu à 30€

(34€ avec vins compris)

---

Foie gras mi-cuit maison et son chutney de figues

ou

Cassolette de Saint-Jacques flambées au Calvados

ou

Pavé de saumon sauce au Sauternes

\*\*\*

Magret de canard grillé aux amandes

ou

Filet mignon de porc sauce au miel

ou

Filet de sandre sauce beurre blanc

ou

Dos de loup sauce beurre blanc

\*\*\*

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

ou

Trilogie de desserts

\* Vins : Sauvignon blanc, Merlot rosé et Bordeaux rouge (1 de chaque pour 4 personnes)

\* Garnitures : au choix (gratin Dauphinois, fagot de haricots verts, tomates provençales, riz sauvage, étuvée de légumes, ...)

\* Café en supplément : 1,00€ (location vaisselle + percolateur)

\* Inclus : nappage, dressage et service compris jusqu'à 50 personnes. Au delà, un supplément de 4,00€ par menu sera facturé pour le personnel requis

---

# Menu à 40€

---

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

ou

Trilogie de desserts

(supplément 1,00€ avec présentation du gâteau)

Les vins sont compris dans le menu  
*(Sauvignon, Bordeaux ou Rosé)*

\* *Inclus : nappage, dressage et service compris jusqu'à 60 personnes. Au delà, un supplément de 4,00€ par menu sera facturé pour le personnel requis*

\* *Café supplément 1,00€ ( location vaisselle + percolateur)*

---

# Menu enfant

9,00 €

---

Jus de fruits et p'tits biscuits salés

\*\*\*

Quartier de melon

ou

Friand au fromage

\*\*\*

Escalope à la crème

ou

Cuisse de poulet

servis avec des pâtes ou des haricots verts

ou

Lasagnes

\*\*\*

Cônes glacés

ou

Mousse au chocolat

et ses « Smarties »

\* Menu pour enfants jusqu'à 10 ans

# Plats familiaux

---

Choucroute  
Couscous  
Tajine de poulet au citron et poivrons  
Sauté de porc au curry  
Pot au feu  
Jambalaya  
Rougail Saucisse

...

*Prix/part : 6,80 € (accompagnement compris)*  
*Si livré: 7,10 € (hors commune de Guipry-Messac)*

Paëlla (7,80 € la part)

*Autres possibilités : cuisse de canard à l'orange, filet mignon de porc sauce au miel, cassolette de Saint-Jacques, cocktail sucré et salé, ... (nous consulter pour les tarifs)*

*\* Mise à disposition bouteille gaz avec réchaud : 10,00€ (en supplément pour le gaz)*

*\* Les tarifs indiqués concernent les plats déposés.*

*\* Pour les retours de mariage notamment, nous vous proposons de rester sur place et de nous occuper du réchauffage ainsi que du service de type « self » de façon à ce que vous n'ayez rien à vous occuper. Supplément 80€ pour environ 4h00 à 2 personnes.*

*\* Nappage des tables à votre charge ainsi que vaisselle*

*\* Forfait vaisselle 1,50€ / personne. Rendue non lavée.*

# *La Table de Marysam*

---

## **RESTAURANT – TRAITEUR – BAR**

*Du lundi au vendredi de 9h00 à 15h00*

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

---

59 Avenue de la Gare, 35480 Messac

Tel. 02 99 34 61 30

[www.latabledemarysam.fr](http://www.latabledemarysam.fr)

# Cocktail salé

---

## **Canapés froids : 0,80 € pièce**

Mousse de canard et éclats de noix, jambon de pays, magret de canard fumé, jambon-fromage, rillettes de saumon, de sardine ou de thon, surimi-mayonnaise, saumon fumé, ...

## **Verrines : 1,10 € pièce**

Pêches et thon, perles marines, tzatziki, tartare de saumon, gaspacho, avocat et crevettes roses, guacamole, ...

## **Brochettes : 0,95 € pièce**

Magret de canard et abricots secs, jambon de pays et billes de melon, jambon de pays et fromage de chèvre, saumon fumé et fromage frais, ...

## **Wraps : 0,85 € pièce**

Saumon fumé et crème fouettée, tomates confites et ricotta, thon mayonnaise et ciboulette, ...

## **Navettes briochées : 1,00 € pièce**

Foie gras et chutney de figes (existe aussi en macarons) ; saumon fumé et aneth

## **Amuses-bouche chauds : 0,80 € pièce**

Gougère au fromage, cake au jambon ou au thon, feuilletés variés, mini-pizza, ...

## **Pain surprise : 25,00€ pièce (8-10 pers.)**

### *Charcuterie*

rillettes, jambon blanc, mousse de canard, jambon de pays

### *Poisson*

rillettes de saumon, de sardine et de thon, saumon fumé

*Panachage charcuterie et poisson*

---

# Cocktail sucré

---

## **Verrines : 1,10 € pièce**

Façon liégeois à la vanille, au chocolat ou au caramel,  
dessus chantilly et pipette caramel,  
Façon crumble aux fruits ou chocolat,  
dessous biscuit craquant

## **Mini – pâtisseries : 0,85 € pièce**

Moelleux au chocolat ou à la noix de coco,  
tartelette citron / menthe ou chocolat,  
macarons variés,  
mini-cannelés bordelais

## **Mousses et crèmes : 0,85 € pièce**

Mousse de fruits rouges ou au chocolat,  
mini-crème brûlée ou crème au caramel au beurre salé

## **Brochettes de fruits de saison : 0,85€ pièce**

En fonction de la saison :  
pomme, fraise, kiwi, banane, poire, raisin, abricot, ...  
(~ 3 fruits par brochette)