

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

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*

Vin d'honneur

Différentes formules sont à votre disposition :

* **Le classique** (7,40€ par pers.) :

4 canapés salés variés + petits biscuits + boisson

* **L'incontournable** (9,20€ par pers.) :

4 canapés salés variés + 1 wrap + 1 verrine + boisson

* **Le prestige** (10,80€ par pers.) :

3 canapés salés variés + 1 wrap + 1 mini sandwich + 2 verrines + boisson

Boisson au choix (à définir à l'avance) :

(Le tarif inclus 2 verres par personne)

* Marquise : *Vin blanc, mousseux, citron*

* Blue Lagon : *Vin blanc, citron, limonade, curaçao*

* Kir : *Vin blanc et liqueur de fruits au choix*

* Coupe de pétillant

* Champagne *(avec supplément de 4,00€ par personne pour 2 coupes)*

* Jus de fruits *(pour les personnes ne buvant pas d'alcool)*

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 Camas Rouge et Syrah rosé (1 de chaque pour 4 personnes)

* 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 32,50€

(36,50€ 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

Plateau de fromages fermiers et salade verte

Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges

ou

Croustillant au 3 chocolats et sa crème anglaise

ou

Bavarois fruits rouges maison

ou

Trilogie de desserts (supp. 1,00€)

* Vins : Sauvignon blanc, Merlot Camas Rouge et Syrah rosé (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 : Présentation du gâteau, nappage, dressage et service compris jusqu'à 50 personnes. Au delà, un supplément de 2,50€ par menu sera facturé pour le personnel requis

Menu à 42,50€

(Vins compris)

Foie gras mi-cuit maison et son chutney de figues

Cassolette de Saint-Jacques flambées au Calvados

ou

Pavé de saumon, sauce au Sauternes, étuvée de petits légumes

Filet mignon de porc au miel

ou

Cuisse de canette confite à l'orange (ou au thym)

ou

Noix de joue de bœuf au cidre

ou

Suprême de pintade, sauce au foie gras (ou forestière)

Plateau de fromages fermiers bio 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 (supp. 1,00€)

Café

* Vins : Sauvignon blanc, Merlot Camas Rouge et Syrah rosé (1 de chaque pour 4 personnes)

* Inclus : Présentation du gâteau, Vaisselle, nappage, dressage et service compris jusqu'à 50 personnes. Au delà, un supplément de 2,50€ par menu sera facturé pour le personnel requis

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.*