

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*

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

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)