

Pensez-y !!

Envie de faire plaisir,
avec cette année assez particulière
Pensez au chèque cadeau disponible
sur demande par mail à

la.muse.gueule@orange.fr

MG
La Muse Gueule

*La Bonne cuisine
est honnête,
sincère & simple*

*Toutes l'équipe de La Muse Gueule
vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année
et vous remercie pour votre fidélité
durant ces 12 Années*

MG
La Muse Gueule
Restaurant • Traiteur • Pizzeria

*Côté Traiteur
des Fêtes*
Edition 2020



44 Avenue des mauges, La Trique
79700 La CHapelle Largeau

02 51 67 82 26

la.muse.gueule@orange.fr

Suivez toute l'actualité de notre restaurant
sur nos pages internet !!



Facebook



Instagram

Les Apéritifs

- Pain sandwichs campagnard 40 pièces **28,50 €**
- Pain sandwichs terre & mer 48 pièces **27,60 €**
- Planche apéro gourmet **19,50 €**
(mix foie gras toasté, fromages, charcuterie, verrine) pour 4 pers
- Plateau de verrines & toast sales
(5 parfums) 36 pièces **39,50 €**
- Assortiment de tapas de crevettes
en déclinaison 25 pièces **21,60 €**
(5 parfums) pour 5/6 pers

A servir chaud

- Plateau de toast burgers froids 40 pièces *(5/6 pers)* **33,90 €**

Entrées

- Terrine de foie gras de canard au pain d'épices
& chutney de mangue - passion, briochette toastée *(75gr)* **8,00 €**
 - Toblerone de magret de canard farcie **7,90 €**
a la crème de foie gras & compotée de figues
 - Cassolette de gambas & st jacques aux girolles **6,50 €**
 - Cassolette de lotte aux fruits de mer **6,50 €**
& crème de crevettes
 - Mousseline de gambas aux légumes **5,30 €**
et sauce fraîche
- ### Foie gras Maison
- Le kilo **80,00 €**
 - La tranche de 75 gr **6,00 €**

Les Viandes

- Filet de pintade *(label rouge)* **10,30 €**
et son jus de volailles aux figues fraîches *(150gr)*
- Mini rôti de chapon **9,20 €**
et sa crème au cotes de gascognes *(150 gr)*
- Filet de canette a la périgourdine **11,90 €**
et sa crème de champignons des sous bois *(200gr)*
- Pavé de veau *(V.B.F)* **13,40 €**
façon tournedos et sa crème de porto *(150gr)*

Poissons

- Filet de saint pierre **11,70 €**
et sa crème de champignons *(170gr)*
- Saumon natua **10,80 €**
sauce écrevisses flambées au cognac *(170gr)*

Les Garnitures aux Choix

- Gratin dauphinois
- Gratin de pommes de terre, cèpes & bolets
- Gratin de légumes oubliés
(butternut, panais, marron)
- Gratin de pommes de terre truffées
- Flan d'asperges vertes
- Millefeuilles de légumes du soleil
(tomates, carottes, poivrons, courgettes)
- Julienne de légumes
- Flan de légumes variés

-Inclus dans le tarif du plat-
2 Garnitures aux choix pour équilibrer vos assiettes,
garnitures identiques pour l'ensemble de votre commande, tout les plats.

Planchas

- VIANDES : Bœuf, magret de canard , **10,00 €**
filet de poulet , émincé de porc
(ENV 240 GR / PERS)
- MIXTES VIANDES & POISSONS : **12,50 €**
Bœuf, magret de canard , filet de poulet , émincé de porc,
Gambas, Saumon, St Jacques
(ENV 240 GR / PERS)

Tarif par personne - Garnitures & condiments non-compris
Garnitures aux choix + 1.50 € / pers

Fruits

- PLATEAU *(tarif selon cours)*
6 huîtres , 7 langoustines, 8 crevettes , 1/2 tourteau, bulots,
crevettes grises, bigorneaux
- ASSIETTE *(tarif selon cours)*
3 huîtres , 3 langoustines, 4 crevettes , 1 pince de tourteau, bulots,
crevettes grises, bigorneaux

Desserts

- Dôme dragée mousse vanille et insert a la fraise **5,90 €**
- Plaisir exotique a la mangue, **5,90 €**
coco et fruits rouges
- Croustillant royal au chocolat **5,90 €**
- Assiette gourmande de desserts **6,00 €**
- Délice du chef **6,90 €**
(plateau gourmand a partager) min 4 pers
- Souffle glace au grand marnier **5,80 €**
- Buche nougat & passion-framboise *(la part)* **3,50 €**
(buche complète 8 pers 28,00 €)
- Buche aux 3 chocolats *(la part)* **3,50 €**
(buche complète 8 pers 28,00 €)

Tarif par personne - déco d'assiette comprises

Pour Noël : Réservation avant le Mardi 15 Décembre 2020 - Retrait possible entre 10h et 16h et 10h30 à 11h30 le 25/12

Pour le réveillon du nouvel an : Réservation avant le 22 décembre 2020 - Retrait possible entre 10h et 16h

Livraison possible facturé (selon nos disponibilités)

Vous pouvez également passer commande par mail : la.muse.gueule@orange.fr

Pour les enfants comptez 1/2 tarif

Passer
Commande
dès à présent !!