



Les services La Table Qu'on M *en quelques mots*



*Plateaux repas à emporter
(livraison possible) les midis en
semaine (commande 48 h en
avance, 16 euros
entrée / plat / dessert)*

*Bon cadeau à offrir à partir de
25 euros*

*Plat du jour à emporter les
midis en semaine*

*Service Traiteur , un cocktail ,
un baptême ... nous réalisons un
devis sur demande en fonction
de vos besoins*



INFOS ET RÉSERVATION AU 02.40.55.08.73

site : restaurant-la-table-quon-m.eatbu.com

mail : latablequonm@gmail.com

Restaurant La Table Qu'on M
2 chemin du petit bois
44590 Saint Vincent des Landes
02.40.55.08.73
latablequonm@gmail.com



Cocktail , TARIF par pièce (commande pour 10 personnes minimum) :
1.50 euros par personnes (sauf indiqués entre parenthèses)

Wrap :

- fromage frais /tomate confite/serrano
- végétarien
- crevette au curry

Brioche :

- crevette roll
- saumon fumé
- chicken roll
- crab roll (2 € par pièce)

Chaud :

- rouleau de galette à l'andouille et fromage
- arancini à la mozzarella
- samoussa
- croque Monsieur
- mini burger
- gambas curry menthe
- croustillant de crevette
- craquant de bar au pistou (2 € par pièce)

Sucré :

- choux craquelin au choix (praliné ou vanille ou chocolat)
- fondant au chocolat
- mascarpone de fruits frais
- sablé breton, crème passion

Toast :

- houmous / fêta
- terrine de campagne
- foie gras (2 € par pièce)
- magret
- langoustine (2 € par pièce)

Cuillère :

- thon au soja
- boeuf au sésame
- merlu aux agrumes
- st Jacques (2 € par pièce)

Autres :

- brochette tomate mozzarella
- brochette crevette combava
- nougat de chèvre et jambon
- verrine tartare de saumon (2 € par pièce)
- maki au sésame (végétarien)
- oeuf mimosa

- gâteau Nantais
- brochette de fruits frais
- tatin pomme

Nos menu traiteur à partir de 10 personnes en commande 7 jours

avant :

Entrée:

Aubergine rôtie au zaatar, yaourt grec et coriandre : 5 euros par
personne

ou

Taboulé à la libanaise : 5 euros par personne

ou

Rouleau de printemps aux crevettes : 7 euros par personne

ou

Ceviche de saumon passion coco : 9 euros par personne

ou

Terrine de campagne aux noisettes : 6 euros par personne

Plat :

Carpaccio de boeuf rôti à la sauce césar, grenaille et taboulé façon libanaise : 16 euros par personne

ou

Rougail saucisse et riz blanc : 12 euros par personne

ou

Travers de porc confit, sauce barbecue, grenaille et taboulé façon libanaise : 15 euros par personne

ou

Tajine de poulet au cumin, légumes et semoule : 15 euros par personne

Dessert : 5 euros par personne

Tiramisu aux fraises et vanille

ou

Financier aux pommes

ou

Fondant chocolat "Valrhona"

Menu enfant : Filet de poulet , mousseline de carottes + fondant
au chocolat = 8 euros par personne

Tarif service sur place : 40 euros de l'heure par personnel