

COCKTAIL

CANAPÉS ET BROCHETTES FROIDS

1,00 €
L'unité*



- Jambon de pays
- Saumon fumé
- Tomate et chaire de crabe
- Magret fumé
- Cocktail melon-pastèque ou brochette de fruits (selon saison)

1,25 €
L'unité*

CUILLÈRES OU VERRINES FROIDES



- Ratatouille et crème ciboulette
- Pain d'épices et foie gras
- Chèvre et betterave

VERRINES CHAUDES

- Crevettes ou Saint-Jacques (selon la saison)
- Velouté de saison

1,70 €
L'unité*

1,90 €
L'unité*

TARTINES

- Foie gras et compoté d'oignons
- Truite fumée et crème citron vert

BROCHETTES

- Gambas
- Poulet-chorizo
- Bœuf et poivron pimenté

2,00 €
L'unité*

MIGNARDISES

0,95 €
L'unité*



- Tartelette aux fruits de saison
- Moelleux au chocolat
- Choux
- Panna cotta en verrine
- Cannelé Bordelais

* Tarif sans service

POUR VOS SOIRÉES

ESPAGNOL

8,50 €
Par personne*

À emporter !
Réservez 48h à l'avance

Paella (riz safrané, langoustine, calamar, chorizo, poulet, mignon de porc et moules)

ORIENTAL

8,00 €
Par personne*

Couscous (semoule, poulet, agneau, merguez, boulette de bœuf, légumes sautés. Sauce Harissa)

ITALIEN

Lasagne pur bœuf

7,50 €
Par personne*

TROPICAL

Poulet coco-curry et riz créole

7,50 €
Par personne*

FRANÇAIS

Joue de bœuf à la bourguignone
Gratin dauphinois

7,50 €
Par personne*

* Tarif sans service / Min. 8 personnes



TRAITEUR

TARIFS 2025






Ne pas jeter sur la voie publique.

2 AV. MARÉCHAL JOFFRE - 53200 CHÂTEAU GONTIER
02 43 09 60 00 - CONTACT@LE2MRESTAURANT.FR
WWW.LE2MRESTAURANT.FR

NOS FORMULES

*Hors service

-  25,00 €/personne : Entrée froide, viande ou poisson, dessert
-  30,00 €/personne : Poisson ou entrée froide, viande, dessert
-  35,00 €/personne : Poisson chaud ou entrée froide, viande, dessert
- 40,00 €/personne : Entrée froide, poisson, viande, dessert


















5,90 €

Supplément/pax

APÉRITIF

OPTION
3 Canapés variés +
Cocktail maison avec ou sans alcool

NOS ENTRÉES

- Foie gras de canard maison, compotée du moment et toasts de pain d'épices 
- Salade périgourdine (magret de canard, copeaux de foie gras) 
- Bavarois d'avocat et chair de crabe, coulis exotique 
- Salade de crevettes sautées au curry et lard grillé 
- Guacamole d'avocat et crevettes au tandoori 
- Salade de chèvre chaud 
- Salade de truite fumée 

POISSON CHAUD

- Brochette de gambas ou Saint-Jacques (selon la saison) 
- Filet de julienne poché 
- Daurade grillée 
- Truite de Parné sur Roc 
- Queue de cabillaud 
- Filet de bar grillé 
- Queue de saumon 

NOS GARNITURES POISSONS

(1 garniture au choix)
























- Risotto
- Riz safrané
- Julienne de légumes
- Purée de patates douces
- Légumes sautés façon wok
- Fondue de poireaux

NOS SAUCES POISSONS (1 sauce au choix)

- Beurre blanc ou rouge
- Beurre de câpres
- Sauce vierge
- Beurre de citron
- Crème de poivrons

NOS PLATS

VIANDES

- Carré de veau 
- Cuissot de veau (minimum de 70 personnes) 
- Pièce de bœuf en rôti ou en pavé 
- Filet de bœuf 
- Carré d'agneau rôti 
- Souris d'agneau confite 
- Jambon à l'os 
- Carré de côte première dans l'échine 
- Filet de canard 
- Confit de canard 
- Suprême de poulet 

NOS GARNITURES (2 garnitures au choix)

- Pommes rissolées
- Gratin dauphinois
- Purée de légumes au choix : pommes de terre, carottes, panais
- Tomate rôtie à la provençale
- Haricots verts / petits pois
- Légumes de saison sautés
- Poêlée de champignons de saison

NOS SAUCES (1 sauce au choix)

- Échalote
- Poivre
- Fruits rouges
- Crème de champignons
- Marchand de vin
- Foie gras
- Beurre rouge nantais
- Réduction de balsamique
- Fourme d'ambert
- Bearnaise



















NOS FROMAGES

Sélection de 3 fromages
accompagnés d'une salade verte
(Bon Mayennais, Tomme, chèvre cendré mayennais)

4,90 €

Supplément/pax

NOS DESSERTS

- Moelleux au chocolat 
- Entremet deux chocolats 
- Miroir chocolat-passion 
- Délice poire-caramel 
- Tarte citron meringuée 
- Assiette gourmande (crème brûlée, macaron, moelleux au chocolat et chou à la crème) 
- Fraisier ou framboisier (selon la saison) 
- Charlotte au poire ou au fruits rouges 
- Mille feuilles 
- Pièce montée macaron ou chou (minimum 40 personnes)
+ supplément 3,50 € par personne 

CONDITIONS

- Tarif hors location de vaisselle et hors droit de bouchon (Pétillant : 5,00 € - Alcool fort : 5,00 € - Vin : 4,50 €)
- Tarif hors service : 30,00 € par heure par serveur et par cuisinier (1 cuisinier et 1 serveur nécessaire par tranche de 25 personnes) pour les prestations extérieures.