

Caves Gilbert Cougé

23 rue des mustangs 53100 Mayenne – 02 43 11 29 23



Gilbert Cougé, Expert en vins, vous propose une gamme complète de vins de propriétaires conservés dans sa cave naturelle, riche de 50000 bouteilles.



Beau Rivage
Hôtel*** Restaurant

SERVICE TRAITEUR

Repas fêtes de fin d'année 2018



Verrines et Cuillères : 1.10€/pièce

*Rouget au basilic-curry

*Tartare de Saumon fumé

*Cocktail de crevettes

*Gambas à l'orange

8 Canapés Assortis : 6.40€ (les 8)

*2 Beurre crevette

*2 Saumon fumé

*2 Magret fumé maison

*2 Jambon sec d'Espagne



8 Fours salés chauds : 6.40€ (les 8)

*2 Croque-Monsieur

*2 Tartelette poireaux - saumon

*2 Choux crevettes - paprika

*2 Croissant au jambon



Extrait de notre tarif :

Choix de vins pour les fêtes

Les Champagnes blanc

Chardonnet 1er cru brut	17,80€
Louis Sacy Brut « Tentation »	23,30€
Pommery brut royal	26,90€
Ruinart Brut	40,80€

Les Blancs

Ch. Du Barail Bordeaux sec	5,50€
Cuvée Hortense Entre 2 Mers	5,80€
Valencay, Haut Tailbons <small>Méd. d'Or</small>	8,20€
Reuilly (Cordaillat)	9,50€
Quincy « Vignes Antan » Rouzé	12,30€
Pouilly fumé (Blanchet)	12,20€
Menetou Salon Bio (Gilbert)	13,20€
Ch. Grand Plantier Loupiac	8,80€

Les Rouges

Ch. Mazeau Bdx 14	4,50€
Vieux Ch. La Mothe bdx 15	6,00€
Ch. Les Maurinières Castillon 12	6,50€
Ch. Bourg des Eyquems 14	7,20€
Santa Duc Vaucluse 14	7,75€
Ch. Lajarre Bordeaux Sup. 14 <small>Méd d'Or</small>	8,40€
Ch. Carbon d'Artigues Graves 15	9,40€
Dom. des Rosiers Côtes Blayes 15	9,60€
Saumur Champigny Dom. Chaintres	10,40€
Chinon Angeliaume Vieilles Vignes	11,10€
Automnal Mtgne St-Emilion 15	11,90€
Ch. De Cach Prestige Haut Médoc 12	14,00€

Les Rosés

St Chinian Dom.des Pradels	6,60€
Cabernet d'Anjou Dom. Montgilet	7,40€
Marigny Neuf 'bio' Vienne	7,50€
Cerdon pétillant Prestige	10,90€
Ch. Du Galoupet Provence	11,30€



Restaurant Beau Rivage - 53 100 MOULAY - 02 43 00 49 13

fbeau rivage@9online.fr - www.restaurantbeau rivage.com

Ouvert toute l'année sauf dimanche soir et lundi

Cadre unique en bordure de rivière « Salles de 15 à 250 couverts »

Rôtisserie devant le client. Formule déjeuner à 15€ et Menus à partir de 18€50...

Entrées

Verrine de Saumon en tartare aux agrumes	6.00€
Crevettes et Avocat « Guacamole » en duo	6.00€
Croustillant de noix de Saint-Jacques et son biscuit crumble	6.00€
Assiette de Saumon fumé et son toast campagne	6.40€

Spécialité : Foie Gras de Canard Maison

La tranche de 50g :	5.80€
La tranche avec une garniture confiture d'oignons et gelée :	6.80€
La tranche décorée sur plat et toasts campagne :	8.20€ la part

Poissons avec ses garnitures de légumes

Filet de Sandre au céleri-curry	11.50€
Filets de Rouget à la Provençale	11.50€
Dos de Saumon aux olives, crème provençale	11.50€
Filet de Bar au beurre Nantais	12.80€
Fricassée de noix de Saint-Jacques à la crème d'huîtres	13.80€
<u>Garniture de légumes</u> : riz safrané, flan de légumes, tomates confites	

Viandes Garnies

Cuisse de Volaille farci aux cèpes	11.50€
Magret de Canard aux aïelles	12.90€
Brochette de filets de Caille, jus au cassis	13.50€
Fricassée de ris d'Agneau au basilic	13.50€
Carré d'Agneau à l'estragon	13.80€
Pigeon rôti au calvados	15.20€
<u>Légumes</u> : Gratin PDT, champignons, brocolis	

Desserts

Chocolat aux griottes confites et sa crème anglaise	3.00€
Farandole du pâtissier 4 desserts (royal choco, tartelette Myrtilles, verrine Exotique, succès Mandarine)	5.20€

Pour mieux vous servir, nous vous remercions de passer vos commandes avant le 20 et 27 décembre au plus tard, excepté notre spécialité de foie gras maison.

Menu à 31€50 complet

Menu à 26€ sans la 1^{ème} entrée

Menu à 22€50 sans la 2^{ème} entrée

Foie gras de canard sur plat décoré et ses toasts campagne

~ ~ ~ ~ ~

Filet de Sandre aux échalotes fumées

~ ~ ~ ~ ~

Suprême de Pintade farci aux cèpes

et sa garniture

~ ~ ~ ~ ~

Dessert au choix

Chocolat aux griottes confites et sa crème anglaise

ou

Farandole du pâtissier (suppl. : 2.50€)

(royal choco, tartelette Myrtilles, verrine Exotique, succès Mandarine)

Cette année, pour vous remercier d'une commande de 4 menus complets, Mr Coug  vous offre une bouteille de Ch. Jauguard Bdx 2011 Méd. D'Or et vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

Nos prix s'entendent TTC, TVA 5.5% comprise.
Plats vendus   emporter, non servis, non livrés