

Nos buffets et cocktails

Buffet froid 10 €

Salade de gésiers et pommes de terre
Salade perles du Japon
Rôti de porc
Poulet rôti froid
Pâté de lapin
Iles flottantes
Salade de fruits frais

Buffet froid 15 €

Salade farfalle saumon
Salade strasbourgeoise
Salade Dubarry
Salade Turque
Beignet au Roquefort
Jambon de Vendée
Rôti de porc
Plateau de fromages
Cake à l'orange et noix
Salade de fruits

Apéritif debout 10 €

Sangria ou punch (à déterminer)
Eaux gazeuses et jus de fruits
Cake salé
Cuisse de poulet tex-mex
Canapé au saumon
Canapé rosette
Verrine
Feuilleté
Brochette

Apéritif debout 15 €

Sangria ou punch (à déterminer)
Eaux gazeuses et jus de fruits
Beignets de crevette
Samoussa
Bouchées saveurs du monde
Brochette
Verrine
Feuilleté
Maki
Brochette fromagère
Financier
Brochette de fruit
Tartelette
Café

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Les prix indiqués sont TTC,
au taux de TVA en vigueur, service compris.

NOS MENUS 2019



02 51 22 00 69

45 promenade Édouard Herriot
85180 Le Château d'Olonne
lerocsaintjean@areams.fr
www.rocsaintjean.fr

Nos menus

Découverte 19 €

Tartine Vendéenne façon grâlée
ou
Seiche poêlée façon paysanne au piment
d'Espelette et son mesclun

Filet de poulet aux asperges, tombée de choux au
cidre
ou
Moelleux de la crêpe des Sablés gratiné et son riz créole

Œufs au lait revisités au rhum raisin maison
ou
Tiramisu au Nutella

Le Roc 24 €

Terrine de la mer maison et sa sauce tartare
revisitée
ou
Cassolette de boudin noir aux pommes

Parmentier de canard au jus, sur lit de salade
verte
ou
Saumon frais grillé, beurre blanc au Mareuil et son
moelleux d'épinards

Moelleux au chocolat et sa boule vanille
ou
Tarte fine aux poires au pralin

Prestige 32 €

Assiette Terre-Mer (saumon et foie gras),
mousse d'aneth et fruits confits
ou
Assiette de 6 huîtres sur lit d'algues

Pièce de veau poêlée, crème forestière, ses
pommes de terre sarladaises et sa tomate
provençale
ou
Filet de bar rôti au jus de fenouil, mousseline de
panais

Assiette de 3 fromages

Tatin de rhubarbe au coulis de mangue
ou
Cannelés Vendéens et sorbet à la Trouspernette

Restaurant

D'avril à septembre : De 12h00 à 13h30 et de 19h00 à
21h00

D'octobre à mars : De 12h00 à 13h30. Repas du soir sur
réservation

Fermé le dimanche soir.

Menu unique pour l'ensemble des membres du groupe



Pour mettre en appétit

Les 3 amuse-bouches 2,40 €
Les 5 amuse-bouches 4,00 €
Les 8 amuse-bouches 6,40 €
Les 10 amuse-bouches 8,00 €

Notre menu enfant 8 €

Buffet d'entrées ou assiette composée
(œuf mimosa, surimi, tomates)
Steak haché ou escalope de volaille ou nuggets
de poulet
(Frites ou pommes de terre sautées ou pâtes)
Glace
1 verre de jus d'orange ou coca



Les gâteaux

Les Gâteaux

2 € la part

La Merveille Moelleux pistache, crémeux litchi, coulis framboise, mousse
pistache, crumble pistache

Framboisier Biscuit cuillère / crème légère vanille parfumée framboise /
confiture framboise

Royal Biscuit chocolat / craquant praliné feuilleté / crémeux
chocolat / crème légère caramel

Trois chocolats Moelleux chocolat / croustillant praliné / crème légère
chocolat lait, noir et blanc

La pièce montée

Les pièces montées
2,50 € la part (Cône)

