



Horaires:

Lundi de 9h à 21h30

Mardi : 6h15 à 21h30

Mercredi: 6h15 à 21h30

Jeudi: 6h15 à 21h30

Vendredi: 6h15 à 17h

Samedi: 10h à 17h

Téléphone: 02.43.98.81.32

Mail: saspineau.grange@gmail.com

30 Avenue Paul Bigeon, 53230 Cossé-Le- Vivien

Retrouvez nous:



Menu du jour

Lundi au vendredi midi

Lundi au jeudi soir:

Entrée + Plat + Dessert = 14,50€
+ café (boisson chaude) = 15,50€
Boisson comprise: Eau plate
1/4 vin ou 1/4 cidre ou 1/4 rosé
1/4 limonade ou 1/4 eau gazeuse

Samedi midi:

Entrée + Plat + Dessert = 15,50€
+1,50€ le café
Boisson comprise: Eau plate
1/4 vin ou 1/4 cidre ou 1/4 rosé
1/4 limonade ou 1/4 eau gazeuse

Menu du jour disponible tous les jours sur nos réseaux.
Etablir un menu unique au dessus de 15 personnes.

Menu de la Grange

Tarif:

29,50€ la formule

35,00€ avec vins compris

+ 3,00€ le trou normand (au choix)

Entrées:

Salade de gésiers
Salade de la Grange
Salade de saumon fumé
Terrine de poisson (chaude)
Feuilleté de fruits de mer

Plats:

Joue de porc en sauce (vin/cidre/forestier)
Filet de cabillaud avec sa fondu de poireau
Filet de canard ou cuisse de canard (sauce poivre/orange)
Filet mignon (sauce dijonnaise/ abricot)
Paleron de boeuf sauce Bourguignonne

Deux accompagnement au choix:

fagot d'haricot, mousseline de carottes,
champignons sautés, tomates provençales,
pomme de terre sautés, purée de patate douce
gratin de courgettes, gratin dauphinois

Boissons comprise:

Kir vin blanc ou pétillant ou breton,
Cocktail maison ou sangria ou punch
Eau plancoët plate/gazeuse
et café

Desserts:

Bavarois aux fruits (au choix)
Charlotte aux fruits
Gâteau jour et nuit
Dessert gourmand (4 mignardises)
Omelette norvégienne (au choix)
+ 2,50€ number cake (au choix)

Nos vins en option:

Sauvignon/Chardonnay
Merlot/ Bordeaux

****Choisir une entrée/ un plat + deux accompagnements/ un dessert**

Menu enfant:

Menu complet: 10,00€

Formule entrée-plat / plat-dessert: 8,00€

**Oeufs dur mayonnaise
Macédoine de légumes
Saucisson sec ou à l'ail (selon dispo)**

**Jambon blanc
Steak haché
Nuggets de poulet
Pizza jambon/fromage**

**Glace (une boule au choix)/Pop Smarties
Dessert du jour**

***Une boisson comprise au choix, parmi une sélection**

***Asociale avec le menu du jour ainsi que le menu de la Grange**

Menu de groupe

Apéritif: Kir vin blanc ou breton/ jus d'orange

Gâteaux salés secs

Salade piémontaise

Salade de hareng

Salade océane

Salade de pâtes

Paleron de boeuf braisé sauce forestier/vin rouge

Roti de porc orloff

Joue de porc au cidre ou forestier

Blanc de volaille sauce crème/tandoori

Tarte aux Pommes

Crème Brulée

Mousse au chocolat

Riz au lait

Servi du lundi au vendredi midi

service en buffet 18€

Eau plate / eau gazeuse/ cidre/ rouge/café

compris dans le menu

Option +3,00€ assiette de fromages

****Choisir deux entrée/ un plat
(accompagnement du jour/ un dessert**

Nos buffets froids

Buffet classique
13,90€

Piémontaise
Jambon macédoine

Rôti de porc
Poulet rôti

Paté ou rillettes

Tarte aux pommes

Buffet campagnard
15,90€

Salade de hareng
Salade fermière
Terrine de volaille

Rillauds
Rôti de boeuf

Plateaux de charcuterie

Plateau de fromages

Bavarois aux fruits
Tarte aux fruits (au choix)

Buffet La Grange
17,90€

Salade de pâtes
Terrine de poisson
Salade coleslaw

Poisson froid
Rôti de boeuf

Plateaux de charcuterie

Plateaux de fromages

Charlotte aux fruits
Tarte aux fruits (au choix)
Charlotte au chocolat

***Nos buffets sont sans services/sans boissons (prévoir pain+location de vaisselle)**

Nos formules à composer

Sur place ou à emporter à partir de 15 personnes

Nos entrées:

2,00€ par pers.

Salade piémontaise
Jambon macédoine
Macédoine au crabe
Terrine de poisson
Terrine de volaille

Salade de pâtes (pâte, courgette, tomate, oeuf, poulet)

Salade Strasbourgeoise (saucisse de Strasbourg, pdt, oignon, tomate)

Salade océane (riz, thon, surimi, tomate, oeuf)

Salade de hareng (pomme de terre, hareng, tomate, oignon)

Salade coleslaw (choux blanc, carotte, mayonnaise, fromage blanc)

Salade fraîcheur (pousse d'haricot, jambon blanc, maïs, tomate, oeuf)

Salade antillaise (ananas, surimi, oeuf, mayonnaise)

Salade fermière (poulet, tomate, maïs, oeuf, coeur de palmier)

Salade niçoise (riz, thon, poivron, olive, haricot vert)

Nos desserts:

1,80€ par pers.

Tarte aux fruits (au choix)

Flan

Salade de fruits

Tarte tatin

Forêt noire

Charlotte aux fruits

Bavarois aux fruits

Jour et nuit

Brownie

Tarte citron meringué 2,10€

Number cake 2,50€

Nos plats et accompagnements

Tartiflette salade 8,80€/pers. + 2€ charcuterie

Choucroute 8,20€/pers.

Choucroute de la mer 10,60€/pers

Couscous Royal 9,60€/pers.

Rougail saucisse, riz 7,90€/pers.

Gratinée de poisson 7,80€/pers.

Poulet basquaise, riz 8,80€/pers.

Bourguignon, pomme vapeur 9,00€/pers.

Potée de canard 9,60€/pers.

Confit de canard 9,30€/pers.

Blanquette de veau, riz 9,30€/pers.

Blanquette de volaille, riz 8,30€/pers.

Joue de porc en sauce* 8,70/pers.

Filet mignon* 8,70€/pers

Paleron de boeuf sauce forestière 9,00€/pers.

Paupiette de veau/ de dinde/ de boeuf 9,00€/pers.

**sauce bourguignonne/ dijonnaise/ abricot/ cidre/
pruneau/crème/ tandoori/ porto**

Accompagnement possible:

**fagot d'haricot, mousseline de carottes, champignons sautés, tomates provençales,
pomme de terre sautés, gratin de courgettes, gratin dauphinois, purée de patate douce**

***Sans services/sans boissons (prévoir pain+location de vaisselle)**

Nos cocktails

Formule 1 :

4 toast froid et chaud
Gâteau salées

Formule 2 :

4 toast froid et chaud
gâteau salées
chaffing dish

Formule 3 :

4 toast froid chaud
gâteau salées
chaffing dish
mignardise sucrée

Nos planches:

Planche de charcuteries
Planche de fromages
Planche mixte



Boissons :

Perles d'Aimée Blanc (Demi-sec)
Crèment de Loire

Chardonnay/Sauvignon
Cinsault
Merlot/Bordeaux

Jus d'orange
Eau plate/ eau pétillante
Coca cola

Café