



PANCHOUT livraison

Food'home

contact@panchouttraiteur.fr
02 35 77 06 11



Food 'home est un service de repas en livraison ou à emporter by Panchout traiteur

Présentation:

Menus entre amis et famille complets chauds



buffets froids



Cocktails dînatoires



Plats cuisinés




« Fait Maison »



Notre liste de pièces cocktails
1 € ttc pièce

Les verrines :

Salpicon concombre fromage frais
Guacamole mousse de saumon

Les pincés suspendus:

Viandes de grison bille mozzarella
Chorizo fêta

Les Wraps :

Poulet crudités
Saumon crème ciboulette
thon crudité
saumon frais curry

Les brochettes :

Magret fumé melon (selon saison)
bille de Chèvre saumon fumé
Olive mozzarella tomate

Les blinis :

Saumon crème ciboulette
Figue fois gras
tomate confite magret fumé

—

Les canapés :

Tomates cerises asperges blanche
Pain pesto tomate confite
Rillette de saumon
rosette

Les navettes briochées:

Saumon fumé
Jambon cru

Les mini pièces chaudes:

Mini quiche, mini pizza
Mini croque-monsieur
Mini burger fois gras oignons
Bouchées à la reine
Cassolette de nage de st jacques ou boudin roquefort
Panini jambon raclette



Menus entre famille / amis

Menu à 20€

Mille crêpes au saumon fumé
Tournedos de dinde sauce forestière
Plateau de fromage salade
dessert au choix à la carte

Menu à 22€

cassolette terre et mer
pavé de boeuf sauce poivre
plateau de fromage salade
dessert au choix à la carte

Menu à 27€

6 pièces cocktails
plateau de foie gras crème d'abricots
quasi de veau sauce cèpes
plateau de fromage salade
dessert aux choix à la carte

Menu à 35€

6 pièces cocktails
Plateau de foie gras crème abricots
Brochette de st jacques lardées ravioles sauce tandoori
Filet de boeuf sauce foie gras
Plateau de fromage salade
Dessert aux choix à la carte

Menu à 37€ minimum 10pers

10 pièces cocktails
crevettes grises ; crevettes roses
filet de bar sauce champagne
plateau de fromage salade
dessert au choix à la carte

Nos garnitures 2 aux choix

Flan duo céleris carottes
Gratin dauphinois
Flan de courgettes
Tatin de légumes
Flan de julienne de légumes
Tian de légumes

Menu raclette à 20€

fromage à raclette
Charcuterie
Pomme de terre
Machine à disposition si besoin

Menu Mont d'or à 23€

Charcuterie
Pomme de terre
1 mont d'or dans sa boîte

Menu enfant à 11€

Assortiment de charcuterie ou melon selon saison
burger patatoes ou escalope de poulet
fromage
dessert des adultes



Les entrées froides

- Plateau de Foie gras crème abricots et sa brioche
- Salade terre et mer (saumon fumé, blinis, foie gras, crevettes marinées, toast rillette de saumon)
- Mille crêpe au saumon fumé



Les entrées chaudes

- Cassolette terre et mer (lotte, st jacques, fondu de poireaux, moules, crevettes, champignons)
- Salade périgourdine (magret fumé, gésiers, foie gras)
- Brochette de st Jacques en robe fumé sur son riz tandoori
- Tatin de foie gras, magret fumé pommes cuites
- Dos de cabillaud petits légumes en sauce et son feuilleté



Nos plats

Les viandes

Mignon de porc sauce au miel
Pavé de bœuf façon châteaubriand au poivre
Noix de veau sauce forestière
Carré de cochon de lait rôti

Les volailles

Suprême de pintade en ballotin farcie vallée d'auge
Magret de canard au miel
Cuisse de canard à l'orange
Cuisse de poulet sauce normande
Cuisse de canard confit

Les poissons

Dos de cabillaud sauce dieppoise
Filet de bar sauce champagne

Les sauces de nos plats peuvent être changées
Nos viandes sont d'origines françaises

Liste des garnitures avec vos plats

Brochette de légumes carotte, pomme de terre ratte, courgette
Gratin dauphinois
Fagot d'haricots vert
Tomate provençale
Tian de légume
Flan de brocolis
Poire rôtie lardée
Flan de courgettes
Duo Céleris/Carotte
Tatin de légumes
Gaufre salée
Mousseline de patate douce





Nos desserts 3,50 € la part

Fraisier / framboisier/ poirier (selon saison)

Croquant chocolat (chocolat au lait ou royal chocolat (chocolat noir)

Exquis chocolat blanc

Tarte tatin

Délice caramel au beurre salé

Mont blanc (génoise mousse chocolat blanc, mousse coco, framboises)

Délice normand (génoise, mousseline vanille, pommes caramélisées, crêpe)

L'exotique (mousseline mangue litchi)

Nous proposons aussi :

Desserts individuels 2 €

Amandine aux poires, tartelettes aux pommes, far Breton, Flan, grillé aux pommes, paris brest, gateau chocolat crème anglaise

Nos verrines 2 € (chocolat, citron meringués, mascarpones spéculos , mousse coco framboise)





Les buffets

*Cocktails
dînatoires*

Plats cuisinés

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Tarif ttc

Cocktail 15 pièces (10 salées et 5 sucrées) ---- 20€ par personne

- 1 brochette de magret fumé tomate cerise, poire ou melon en saison
- 1 Brochette de charcuterie emmental
- 1 navette saumon fumé
- 1 wraps crudités
- 1 pince chorizo fête
- 1 cuillère de mousse de tomates et chèvre en dés
- 1 blinis figues foie gras
- 1 club sandwich rosette
- 2 mini pièces chaudes (pizza, quiches, champignons, fromage)
- 5 petits fours assortis ou gâteau pâtissier

Cocktail ----- 27€ par personne

- 5 miniatures salées froides
 - 5 mini cassolettes (ex: tartiflette, porc à l'ancienne riz , langue sauce piquante purée)
- Dessert pâtissier aux choix à la carte ou 5 mignardises sucrées

cocktail buffet -----32€ par personne

- rillettes à tartiner et ses pains
- bol de salades composées
- terrine maison et ses confits
- planche de saucissons
- planche de fromage
- légumes en julienne et ses sauces
- navette au samon fumé et crème
- wrap au thon
- brochette de vollaille marinée (froid)
- pièces sucrées ou gateau patissier





Plats cuisinés

11 € la part Prix/pers à emporter



➤ Couscous (poulet, merguez, agneau)

➤ Paëlla (poulet)

➤ Cassoulet bourgeois

➤ Choucroute garnie
(1 saucisse francfort, 1 tranche de jambon blanc
1 tranche de saucisson à l'ail, pomme de terre, poitrine cuite)

➤ Bœuf bourguignon

➤ Carbonade flamande
(bière brune, pain d'épice)

Tartiflette, salade

Blanquette de porc à l'ancienne

Poulet basquaise

Poulet colombo

Poulet vallée d'auge

Cochon de lait rôti sauce forestière pommes grenailles

Ces plats sont servis avec une garniture: (riz, purée, gratin, salade pomme de terre ratte, flan de courgette...)

Personnel de salle : 6 € 50 par personne pour 7 h de travail

Location étuve = 100 € ttc si il n'y a pas de personnel

Nos buffets (livraison voir conditions) commande minimum de 15 pers

10 €

viandes froides (rôti de bœuf , rôti de porc, cuisse de poulet)
Salades composées: piémontaise, taboulé, carottes râpées, riz au thon

15 €

Assortiment de charcuterie (saucissons, pâté, jambon cru, rilette)
Viandes froides: rôti de bœuf, rôti de porc, cuisse de poulet
Salades composées: Marco polo, taboulé, piémontaise, riz au thon , carottes râpées,

20 €

Entrée : charcuterie et ses terrines maison et mille crêpes de la mer
Viandes froides: jambon à l'os, cuisse de poulet, rôti de bœuf , rôti de porc
Salades composées: piémontaise, taboulé, duo carottes céleris, Marco polo, mexicaine...
Plateau de fromage normand salade
Tartelette pommes
Café, sucre
Pain baguettes

30 €

Toasts froids 6 pièces /personne 1 Navette au saumon fumé/ 1 canapé st moret/ 1 canapé asperge tomate/ pince chorizo fête/ 1 blinis rilette de saumon/ 1 brochette mozzarella tomate olive

Mille crêpe , charcuterie, pain de saumon, melon jambon cru(selon saison)
Viandes froides : rôti de bœuf, cuisse de poulet, rôti de porc, jambon à l'os
Salades composées: piémontaise, taboulé, mexicaine, céleris rave, Marco polo, strasbourgeoise, riz au thon, carotte râpées
Plateau de fromage salade
Dessert au choix: fraisier, croquant chocolat...
Café, sucre, petit pain et baguette

38 €

Toasts froids 6/pers
1 brochette de magret fumé melon (en saison)/ 1 navette au jambon cru/ blinis figue foie gras/ 1 blinis au saumon fumé/ 1 canapé st moret, 1 canapé rilette de saumon
Mille crêpe, saumon fumé, foie gras, bulots, crevettes roses
Sorbet
Viandes froides: rôti de bœuf, rôti de veau, jambon à l'os, gigot
Salades composées: tortis parmesan tomates séchées Gambas mandarine, champignons à la grecques, mexicaine piémontaise, taboulé...
Plateau de fromage salade
Dessert au choix, café, petit pain et baguettes





La cave

Apéritif / cocktail

Vins





vin rouge

Gamay de Touraine 12 €

St Nicolas de bourgueil (domaine des galuches)20 €



Vin Rosé:

les heytières 12 €

Vin blanc sec

Muscadet sèvre et Maine 8 €

pinot gris 20 €



Les apéritifs/cocktails

Méthode champenoise (pétillant, sucre de canne, pulco, cointreau)= 3 € 50 par pers

Punch ou sangria = 3 € 50 par pers

Nous proposons aussi votre Bière pression leffe blonde nous consulter



Conditions générale de vente

Une caution pour les plats vous sera demandé non encaissé et restitué au retour de la vaisselle aux 18 sente aux anglais 76710 Montville.

Nos tarifs sur la brochure sont en ttc et les commandes sont à emporter à notre laboratoire.

Pour des livraisons nous consulter pour connaitre le tarif.

Panchout traiteur
18,sente aux anglais
76710 Montville
contact@panchouttraiteur.fr
02.35.77.06.11