



Panchout traiteur
Tel: 02.35.77.06.11

Mail : contact@panchouttraiteur.fr

Site: panchouttraiteur.eatbu.com

Notre entreprise : Panchout Traiteur

Crée par Franck et Virginie Panchout en 2005 en commençant par un restaurant situé à Montville,

la partie traiteur viendra si ajouter en 2012 puis par manque de place , nous avons déménagés dans un nouveau local au 18 sente aux anglais à Montville

avec la création d'un laboratoire en 2015, depuis notre maison met son savoir faire à votre disposition avec une équipe de professionnnel soudée.

Traiteur c'est plusieurs métiers rassemblés (cuisinier, pâtissier, Maître d'hôtel, plongeur, livreur, logistique...) pour vous proposer des prestations personnalisées.



Franck Panchout



“ La Bonne cuisine est la base du vrai bonheur ”

Auguste Escoffier

Vin d' honneur sucré

Composez votre cocktail sucré (possibilité de pièces salées en plus ou en remplacement)

8 ttc par personne pour 6 pièces par par personne

Vin d'honneur

chouquettes
tranche de brioche
financier
petit fours sucré
mini Viennoiserie

Mini donuts

fraise , caramel , chocolat, cacao noisette

Mini beignet
mini cone fruits frais



Inclus dans le vin d' honneur :

- Les tables hautes buffet avec nappage tissus blanc
- La verrerie (flutes et verres tubo cocktail)
- Mange debout

Non inclus dans le vin d'honneur

Atelier culinaire (chaude ou froide) pour votre vin d'honneur :

Vin d'honneur avec pétillant ou soupe champenoise et soft + 5€

Maitres d'hotel



Notre liste de pièces cocktails pour créer votre cocktail selon vos envies

Pièces cocktail

Les verrines :

Tartare de saumon frais crème citronnée
Tomates confites Mascarpone
Caviar d'aubergine crevettes au piment doux et ananas

Les pincés :

Viandes de grison bille mozzarella graine de moutarde
Chorizo fête

Les Wraps :

Jambon serrano pesto
Thon crudités
Saumon fumé crème ciboulette

Les pic brochettes :

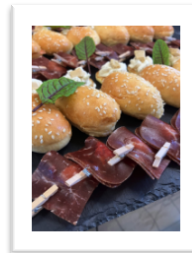
Magret fumé melon tomate cerise
Bille de Chèvre saumon fumé
Œuf de caille au jambon de Serrano
Pic tomate craquante caramel petit filet graine de pistache
Saumon gravraix betterave graine de pavot

Les blinis :

Saumon crème ciboulette
Figue fois gras
Magret fumé tomate confite



Gravlax saumon



pince de grison



colorés légumes du soleil



Les canapés pain de mie :

Tomates cerises asperges blanche
Club sandwich coloré rosette

Les navettes briochées:

Saumon fumé
Jambon cru Rillette
de saumon

Les moelleux

Poivrons
olives

Les pipettes

Jambon serano melon et porto
Crevette ananas et son jus

Les Colorés légumes du soleil

Les mini pièces chaudes:

Mini quiche, mini pizza
Mini tarte champignons
Mini croque-monsieur
Mini burger fois gras oignons
Mini brochette de poulet marinée
Cassolette de nage de st jacques
Cassolette de boudin blanc roquefort compoté
Mini croustade



Nos ateliers culinaires
Réalisé devant les yeux de vos invités



Atelier

Brochette de bœuf marinée mexicaine (chaud)

Mini bun's foie gras poêlé sur fond d'oignons confit (chaud)

Cassolette de Noix de st jacques sauce chorizo (chaud)

Brochette de noix de st jacques lardées poivrons (chaud)

Légumes cuits à l'anglaise (chaud)

Oeuf de caille poellé sur pain (chaud)

Brasero : Brochette de boeuf / st jacques crevettes/ poulet miel

Prix animation + 120 € location brasero

Découpe de Jambon Serrano (froid)

Huîtres normande n° 3



Nos desserts pour composer votre buffets

Buffet des mariés comprend :

Gateau au choix ci dessous

1/2 phère au chocolat blanc mascarpone spéculos (peut être remplacer par petits fours)

1 brochette de fruits

Nos desserts :

Fraisier (selon saison)

Croquant chocolat

Poirier

framboisier

Délice caramel au beurre salé

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

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

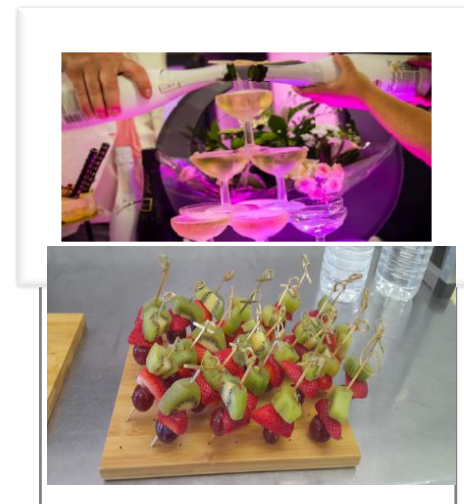
tarte aux pommes

paris brest

Verrines 2€ pièce

chocolat; mascarpone spéculos, citron, mousse coco framboise

Petits fours assortis 1,10 pièce



Menu champêtre



Champêtre

Menu sans entrée, sans sorbet
Plat chaud servi à table

Comprenant:

Cocktail salé (10 pièces/personne) et 1 atelier culinaire (hors brasero et huitres)

Plat chaud: suggestion : - Suprême de pintade sauce vallée d' auge
- Magret de canard sauce miel
- Mignon de porc sauce graine de moutarde

Garnitures ; pommes grenailles et flan de courgettes

Plateau normand au centre de table et sa salade

Dessert: Buffet des mariés

Café, sucre, petit chocolat

Petit pain et baguette

Glaçon à volonté

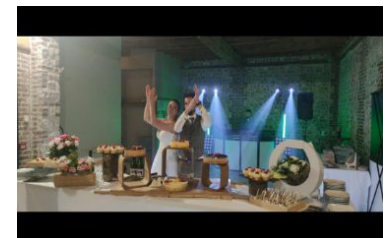
Vaisselle comprise

Non compris dans ce menu :

Le nappage tissu blanc et serviettes tissu :

Les boissons (voir page 15)

Le personnel, serveurs , Maître d' hotel = Nous consulter





Menu alliance

Comprenant:
Cocktail salé (6 pièces par personne)

Navette au saumon fumé
Pince de chorizo fêta
Brochette de magret fumé melon
Sablé oignons tomates confites
Cassolette chaude
Canapé tomate asperge



Entrée :

Tartare de légumes du soleil , sablé parmesan et rapé de fêta, jambon cru
ou ardoise terre et mer (foie gras, saumon fumé, pain, confit d' oignons)
ou cassolette de la mer (noix de st jacques,moules, crevettes, petit légumes, fleurons feuilleté)
ou tatin de pomme foie gras

Sorbet aux choix

Pomme calvados , framboise liqueur de framboise , coco Malibu , mandarine crément, poire liqueur de poire, menthe rhum

Plat chaud :

Suprême de pintade en ballotin sauce pommeau ou vallée d' auge
ou filet mignon de porc sauce miel
ou suprême de poulet sauce normande
ou émincé de canard sauce poivre ou miel

Garnitures: gratin dauphinois et tatin de légumes

Ardoise de fromage au centre de table, salade verte

dessert: Buffet des mariés

Petits pains et baguettes
Café, sucre, petit chocolat
glaçon/ vaisselle comprise

Non compris dans ce menu :

Le nappage tissus blanc et serviettes tissus :

Les boissons (voir page 15)

Le personnel, serveurs , Maître d' hotel = Nous consulter



Menu orchidée



Orchidée

comprenant:

Garniture apéritive (6 pièces par personne) (pièces chaudes possibles)

Navette au saumon fumé
Pince de viande de grison bille de mozzarella
sablé coloré
sablé oignons tomates confites
verrine caviar d' aubergine oeuf de truite
wrap au saumon fumé



Entrée :

opéra duo de saumon
ou ardoise de foie gras et sa crème brûlée , et sa crème de fraise
ou brochette de st jacque lardées sauce tandoori
ou nage de la mer (lotte, st jacques, petits légumes, sauce nantua)

Sorbet aux choix (pomme, framboise, coco, mandarine,passion, poire)

Plat chaud :

pavé de veau sauce cèpes
ou pavé de rumsteack sauce foie gras
ou filet de bar sauce champagne
ou carré d' agneau maître d' hotel
ou cochon de lait sauce forestière

Garnitures: flan de patate douce et brochette de légumes

Ardoise au centre de table, salade verte

dessert: Buffet des mariés

Petits pains et baguettes
Café, sucre, petit chocolat
glaçon/ vaisselle comprise

Non compris dans ce menu :

Le nappage tissus blanc et serviettes tissus :
Les boissons (voir page 15)
Le personnel, serveurs , Maître d' hotel = Nous consulter



Menu Azalée

Menu Servi sous forme de buffet

Comprenant:

Garniture apéritive (6 pièces par personne) (pièces chaudes possibles)

Navette au saumon fumé
Pince de viande de grison bille de mozzarella
courgette roulé st morêt
sablé oignons tomates confites
verrine caviar d' aubergine oeuf de truite
wrap au saumon fumé

Entrées froides : Saumon Fumé ; Terrine de la mer , Plateau de foie gras

Plat chaud :

Blanquette de veau à l' ancienne
ou Cochon de lait sauce forestière
ou dos de cabillaud sauce champagne
ou ballotin de pintade vallée d' auge

Garnitures: Gratin dauphinois et légumes du soleil

Planche de fromage salade verte

dessert: Buffet des mariés

Petits pains et baguettes
Café, sucre, petit chocolat
glaçon/ vaisselle comprise

Non compris dans ce menu :

Le nappage tissus blanc et serviettes tissus :

Les boissons (voir page 15)

Le personnel, serveurs , Maître d' hotel = Nous consulter



Azalée



Menu chérubin :

Toasts froids

Entrée aux choix :

- Crêpes au jambon fromage
- quartier de melon (selon saison)
- assortiment de saucissons

Plat aux choix :

- Burger steak haché
- lasagnes
- hachis Parmentier
- Nuggets

Servi avec patatoes



Dessert des adultes

1 petit pain

Ou mini box (1 sandwich triangle jambon beurre, 1 mini paquet de chips, 1 babybel, 1 pom-pote)

Nous proposons pour les prestataires de votre soirée : Dj, baby Sitter, ... des plateaux repas froid



Buffet du lendemain

Comprenant:

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, coleslow, Marco polo

Plateau de fromage normand
salade

Tartelette pommes

Café, sucre

Pain baguettes

Non compris dans ce menu :

La vaisselle

Le service en salle nous consulter

Le nappage et serviettes en tissus

Les boissons (page 15)



Brunch

Comprenant :

2 mini Viennoiseries/pers

Baguettes

Confiture fruits rouge , beurre d'Isigny

Café, chocolat

Planche de Charcuterie, saucisse fumé, Salades composées

Plateau de fromage salade

Dessert aux choix: Salade de fruits (selon saison), Donuts , fondant aux pommes



Non compris dans ce menu

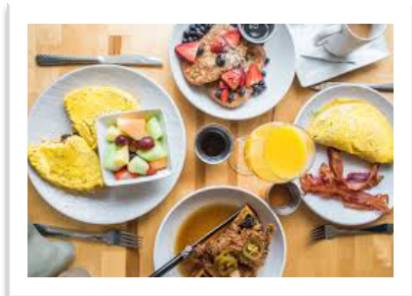
Le personnel nous consulter

Le nappage

La vaisselle

Les boissons (page 15)

Brunch





La cave

Apéritif / cocktail

Vins/ Softs



Formule des vins à discrétion

formule 1

Blanc sec muscadet sèvre et Maine ou Cote de Bergerac
Rouge bordelais ou (val de Loire gamay de Touraine)
Rosé les Hétyères

Formule 2

Blanc Alsace pinot gris (maison Haeffelin à Eguisheim)
Val de Loire (domaine des Galuche maison Millerand à Savigny-en-Veron)
Rosé Cote de Provence

Apéritif / cocktail

Ricard, porto, whisky (Williams Lawson), muscat

Méthode champenoise, crème de cassis
Punch, sangria
Mojito

Formule eau à discrétion :

Bouteille verre : St Pellegrino et Vittel de 1 litre

Formule des softs à discrétion :

Coca-Cola, jus d'orange, Oasis, eau pétillante et minérale (bouteille plastique)

Nous proposons aussi Bière pression leffe

