SARL MANGER PLAISIR

Traiteur

Zone artisanal des buttes

56190 NOYAL MUZILLAC

Tél. : 07.67.69.67.57 ANNE
Tél. : 06.26.15.10.40 YVONNICK

Adresse de courrier : mangerplaisir@gmail.com

Site web https://mangerplaisir.eatbu.com/?lang=fr

Quelques explications quant au fonctionnement de nôtres cartes traiteur s'impose :

La plus grande partie de nos produits étant frais et travaillés par nos soins nous ne pouvons pas honorer des commandes en dessous de 15 couverts du même plat.

Location de vaisselles jusqu'à 70 couverts

Composition du set : 1 petite assiette, 1 grande assiette, 1 couteau, 1fourchette, 1 cuillère à dessert, 1verre à vin, 1 verre à eau 1.90€

LA LIVRAISON DES METS POUR LE SERVICE TRAITEUR

Nous vous livrons en caisson électrique à température dirigées (maintient en température des plats) ce service entraine un supplément de 12€ par caisson

LE SERVICE SUR PLACE

N'est pas compris dans les prix indiqués sur la carte traiteur

MARIAGE

ANNIVERSAIRE

REPAS D'ENTREPRISE

AMUSES BOUCHE

CHAUD

- Pannini (chorizo, mozzarella)	1.10€
- Accras de morue	0.95€
- Samoussa	1.00€
- Mini nem	1.20€
- Mini quiche lardons	1.20€
- Mini burger de foie gras	2.50€
- Mini burger de bœuf	2.05€
- Bruschetta au chèvre	1.30€
- Croustillant de chèvre	1.30€
- Galette de blé noir à l'andouille	1.10€
- Mini pita poulet	1.85€

FROID

Les toasts

- Crabe (basilic, orange) 30 pers	1.30€
- Poisson fumé sauce ciboulette	1.20€
- Rillette de thon	0.95€
- Rillette de porc	0.95€
- Wraps de légumes	1.50€
- Brochette melon et jambon sec	1.30€
- Mini Morissette salami danois	1,15€

Les verrines salées

- Tomates cerise, Mozzarella	1.15€
- Courgette au balsamique et orange	1.20€
- Coulis de tomates, crème parmesan	1.20€
- Crème de saumon fumé	2,20€
- Cuillère avocat pamplemousse Crevette a la coriandre	2.20€

Les Mignardises sucrées

3 Verrines 4€50

- Verrine ganache chocolat et framboise
- Verrine ile flottante
- Verrine crème de citron et biscuit breton

ANIMATION APERITIF

Bar à huîtres, ouverture devant le client, pain de seigle, beurre, citron et verre de muscadet.

*** 1 huître par personne avec son accompagnement**
2 €50 /personne
*** 2 huîtres par personne avec son accompagnement**
4€/ personne

<u>ANIMATION APERITIF</u>

Plancha extérieur cuisiné devant le client

*** Brochette de saint jacques 3€95/ Personne**
*** Brochette de poulet mariné 1€70/ Personne**

BUFFET FROID

- Crudités

(Carottes ; betteraves ; piémontaise ; céleri rémoulade ; riz, thon, tomates ; taboulé) 5.00€

(Salade melon, salade pâtes surimi sauce cocktail, salade de tomates cerise mozzarella basilic) 5.00€

- Charcuteries

(2 tranches de : saucisson sec ; saucisson à l'ail ; salami danois) pâté de campagne ; Rillette du Mans ; jambon blanc 7.00€

- Jambon sec 1.65€

Viandes froides

- Roastbeef 3.00€
- Poulet froid 2.75€
- Roti de porc 2.40€

Seuls les buffets avec crudités et charcuteries comprennent : chips ; mayonnaise ; moutarde, cornichons.

ENTREES FROIDES

- Salade Périgourdine 8.40€
  (Salade verte, gésier, mousson sur toast, tomates, œuf de caille)

- Coquille de poisson macédoine 6.20€
- Tartare aux deux saumons 9.00€
- Assiette terre-mer 9.50€
  (Foie gras et sa confiture d'oignons, saumon fumé, toast)
- Carpaccio ou tartare de St Jacques 15.95€
- Assiette de fruits de mer Prix selon cours
  (3 huitres creuses n°3, 4 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes rose)

ENTREES CHAUDES

- Bouchée de la mer 9.55€
  (Crevettes, pétoncles, poisson)
- Soufflé de poisson et saint Jacques 8.95€
- 6 huitres fondues de poireaux 7.60€
- Cassolette de st jacques
  Julienne de légumes 16.00€
- Salade de gésier 6.00€
  (Salade verte, gésiers de poulets, tomates)
- Soupe à l'oignons 2.00€

LES PLATS

- Couscous
  (Semoule, légumes, 2 merguez, 1 haut de cuisse de poulet, 2 boulettes d'agneau) 13.00€
- Couscous
  (Semoule, légumes, 2 merguez, 1 haut de cuisse de poulet, morceau d'agneau) 14.00€
- Cassoulet 12.55€
  (Haricots blanc cuisiné à la tomate, saucisse, lard, saucisson à l'ail)
- Choucroute
  (Choucroute, pomme de terre, saucisse fumée, lard salé et fumé) 12.80€
- Tartiflette / salade verte
  (Pomme de terre, lardons fumé, oignons, Reblochon de Savoie, crème) portions de 500gr environs 9.50€

LE BŒUF

- Bœuf bourguignon	9.60€
- Joue de bœuf	11.00€
- Pot au feu	10.65€
- Carbonnade Flamande	10.50€

LE VEAU

- Marengo	9.70€
- Blanquette	9.60€
- Emincé	9.75€
- Filet mignon	18.30€

LE PORC

- Sauté au cidre	6.85€	
- Au caramel	6.85€	
- Jambon à l'os	8.15€	(30 personnes minimum)
- Filet mignon	10.50€	
- Jarret braisé	9.75€	
- Rougaille saucisses	8.95€	

LES VOLAILLES

- Emincé de volaille	7.65€
- Caille farcie	14.30€
- Magret de canard	15.00€
- Escalope de volaille	7.55€
- Suprême de pintade farcie	14.55€
- Poulet Basquaise	8.20€
-Tajine de volaille	8.20€

LES CHOIX DE SAUCES

Forestière ou Roquefort ou poivre vert ou miel ou cidre ou crème ;
Sauce morilles (supplément de 2.10€)

POISSONS ET CRUSTACES/MOLLUSQUES

Pavé de saumon, beurre blanc	13.95€	St Jacques aux petits légumes	19.95€
Filet de bars sauce aux algues	12.15€	Gambas sauce crustacés	15.95€
Lotte à la fondue de poireaux	15.25€	Soupions à la provençale	13.05€

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz ou pâtes ou pomme vapeur	1.05€
- Pommes de terre sautées lardons oignons	2.15€
- Pommes de terre rôties aux épices	2.00€
- Gratin dauphinois	2.65€
- Flan de légumes ou fagot de haricots	1.80€
- Ratatouille ou poêlée légumes	1.15€
- Tomate provençale	0.70€

FROMAGES PAIN, BEURRE

- Fromages, salade (brie de Meaux, St. Nectaire)	1.95€
- Trio de fromages bio local (Bodreguin)	4.00€
- Croustillant de fourme d'Ambert et poire	2.50€
- Boule de pain coupé et beurre	0.95€
- Petit pain individuel	1.10€

LES DESSERTS

- Bavarois aux fruits	2.85€
- Tarte Tatin	3.55€
- Vitréen	3.10€

(Gâteau enrobé de crêpes, farcie aux pommes caramélisées et crème chiboust)

- Tarte aux pommes	2.25€
- Gâteau aux pommes	2.20€
- Far aux pruneaux ou raisins	2.25€
- Marquise au chocolat	2.85€
- Fraisier (en saison)	3.05€