

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, 1 fourchette,
1 cuillère à dessert, 1 verre 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€	- Mini burger de foie gras	2.50€
- Accras de morue	0.95€	- Mini burger de bœuf	2.05€
- Samoussa de légumes	1.00€	- Bruschetta au chèvre	1.30€
- Mini nem	1.20€	- Croustillant de chèvre	1.30€
- Mini quiche lardons	1.20€		

FROID

Les toasts

- Crabe (basilic, orange)	1.30€	- Rillettes de porc	0.95€
- Poisson fumé sauce ciboulette	1.20€	- Wraps de légumes	1.50€
- Rillettes de thon	0.95€	- Brochette melon et jambon sec	1.30€
- Galette de blé noir à l'andouille	1.10€		

Les verrines

- 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€
- Tartare de thon Albacore	1.85€

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



ANIMATION APERITIF

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

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€

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€
- 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

- Bavaois 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€

