

Entrées au choix

Entrées froide

- Rillettes et ses toasts 3,50€
- Melon à l'Italienne (selon saison) 4,50€
- Salade aux lardons, gésiers, œuf poché 4,90€
- Salade Sarthoise aux rillons et aux pommes 6,50€
- Tartare d'avocat aux crevettes, vinaigrette à la passion 6,90€
- Salade Landaise au magret fumé 7,50€
- Cheese cake aux piquillos et jambon cru 8,50€
- Cheese cake au saumon fumé 8,90€
- Salade Nordique au saumon fumé et crevettes 9,50€
- Salade gourmande au foie gras 9,90€
- Assiette de foie gras confit de cerise noire 12,90€
- Assiette Terre/mer (cheese cake au saumon et foie gras) 13,90€

Entrées chaudes

- Quiche au saumon et mesclun de salade 5,50€
- Tarte aux rillettes et mesclun de salade 5,50€
- Feuilletée de moules au curry 8,90€
- Duo de poisson, fondue de poireaux 9,90€
- Cocotte de St Jacques et crevettes aux agrumes 14,90€

Plats aux choix

Les viandes

- Médaillon de porc sauce au cidre 11,50€
- Poulet Basquaise 11,50€
- Boeuf bourguignon 13,50€
- Veau Marengo 13,90€
- Cuisse de canette confite sauce champignons 13,90€
- Roti de veau, sauce forestière 16,50€
- Pavé de rumsteak sauce poivre 17,50€
- Faux-filet rôti sauce marchand de vin 17,50€
- Suprême de pintade au vouvray 18,50€
- Magret de canard sauce à l'orange ou framboise 18,90€
- Pavé de veau sauce au vin jaune 19,90€
- Filet de bœuf sauce béarnaise 21,90€

Sauce au morilles supplément 1,50€

Les Poissons

- Filet de limande crème d'asperge 13,90€
- Choucroute de la mer au beurre Nantais 16,50€
- Escalope de saumon sauce aux agrumes 17,50€
- Pavé de sandre sauce au vin rouge 17,90€

Fromages

- Assiette de fromage et mesclun de salade 2,90€
- Assiette de fromage affinés mesclun de salade 4,50€

Trou normand

- le Caporal (sorbet pomme, calvados) 2,50€
- le Colonel (sorbet citron vert, vodka) 2,50€
- la Général (sorbet poire, eau de vie à la poire) 2,50€

Desserts au choix

- Tarte citron meringuée 4,90€
- Fondant chocolat crème anglaise 4,90€
- Gâteau Basque 4,90€
- Moelleux cœur coulant chocolat, glace caramel 5,50€
- Tarte tatin aux pommes, glace vanille 5,50€
- Tarte aux framboises amandine 5,50€
- Nougat glacé coulis de framboise 5,50€
- Tarte Bourdaloue aux poires, glace vanille 5,50€
- Assiette gourmande (crème brûlée, croquant chocolat, brochette de fruits) 5,50€
- Croquant chocolat 7,00€
- Délice aux framboises 7,00€

Pour vos anniversaires, baptêmes et communions

Dessert à votre charge auprès du boulanger de votre choix

Supplément de 2,50€/personne

Le café est offert pour chaque prestation sur place

CARTE DES BOISSONS TRAITEUR

Apéritifs

Kir vin blanc	2,70€
Pétillant	3,00€
Pétillant fruité	3,50€
Kir breton	2,50€

Apéritifs et/ou Desserts

Bouteille de vouvray	28,00€ soit 4€ la flûte
Bouteille de Champagne	35,00€ soit 5€ la flûte

Cocktails

Punch	4,00€
Soupe Angevine	4,50€
Framboisine	4,50€

Toasts

3 amuses bouche / personne	3,00€
4 amuses bouche / personne	3,80€

Eaux minérales

Badoit	4,50€
Cristaline	3,50€

Jus de fruits/ sodas

Jus de fruit (orange, abricot, ananas)	3,60€
Coca-cola	3,60€
Orangina	3,60€
Thé pêche	3,60€
Limonade	2,80€
Diabolo	3,20€
Eau + sirop	2,50€
Bouteille de Coca	12,00€
Bouteille d'Orangina	12,00€
Jus d'orange	10,00€

CARTE DES VINS

Vins rouges

75cl

St Nicolas de bourgueil	19,50€
Bordeaux Côtes de blaye La Croix Guillot	18,50€
Bordeaux Côte de bourg La Motte Joubert	19,90€
Bordeaux Château Camarsan	18,50€
Chinon	19,90€

Vins blancs

75cl

Chardonnay	17,90€
Chenin	17,90€
Sauvignon	16,50€
Muscadet Château de la Jousselinère	16,50€
Bordeaux moelleux	19,90€

Vins rosés

75cl

Rosé de loire Domaine de la Motte	17,00€
Cabernet d'anjou	17,50€
Côte de Provence Maurin des Maures	18,50€

Vins au pichet

75cl

Le pichet de rosé (Cinseault)	10,00€
Le picher de Blanc (Sauvignon)	10,00€
Le Pichet de rouge (Merlot)	11,00€

Vin d'honneur

8 pièces salées

7,90€/pers

- 1 brochette de magret fumé, pêche et framboise
- 1 brochette jambon cru et melon (en saison)
- 1 tronçon de galette wrap au saumon fumé, crème de ciboulette
- 1 verinne de gaspacho
- 1 verinne crumble à la tomate
- 1 navette farcie à la ganache foie gras
- 1 mini cheese cake au saumon fumé
- 1 verinne avocat, crevette et fruits de la passion

5 pièces salées et 3 pièces sucrées

8,90€/pers

- 1 brochette de magret fumé, pêche et framboise
- 1 brochette jambon cru et melon (en saison)
- 1 tronçon de galette wrap au saumon fumé, crème de ciboulette
- 1 navette farcie à la ganache foie gras
- 1 verrine avocat, crevette et fruits de la passion
- 1 brochette de fruits frais
- 1 mini tartelette au choix
- 1 mini chou ou éclair au choix

Le panier de légumes croquant (25 personnes):	35€
Le pain surprise (70 personnes)	135€
Brochette de 2 macarons piqués sur ananas 30pcs	75€
La pyramide de macarons 200pcs	235€

Menu Gourmand

43,00€

Entrées

- Cheese cake au saumon fumé, vinaigrette à la passion
- Assiette terre et mer (cheese cake au saumon et foie gras)
- Médaillon de foie gras, confit de cerise noire, éclats de spéculos

Plats

- Pavé de veau sauce au vin jaune, Gratin au comté et sa mousseline de carotte.
- Suprême de pintade sauce au vouvray, Gratin au comté et sa mousseline de carotte.
- Magret de canard sauce au vinaigre de framboise et gingembre, Gratin au comté et sa mousseline de carotte.

Fromages

- Duo de fromage affinés et mesclun de salade
ou
- Plateau de fromage 3 pièces + assiette de salade

Desserts

- Pyramide de macaron ou brochette de fruits frais et
2 gâteaux des mariés
- Brochette de fruits frais, pyramide de macaron et
1 gâteau des mariés

* le pain et le buffet café sont compris dans le tarif

* la vaisselle et le nappage sur devis complémentaire

Menu Gourmet

37,00€

Entrées

- Tartare d'avocat aux crevettes et à la mangue, vinaigrette à la passion
- Salade de magret aux pêches et framboises
- Cheese cake aux piquillos et au jambon cru

Plats

- Rôti de veau jus corsé, Gratin au comté et sa julienne de légume.
- Médaillon de porc sauce au Vouvray, Gratin au comté et sa julienne de légume.
- Cuisse de canette sauce aux champignons, Gratin au comté et sa Julienne de légume.

Fromage

- Duo de fromage affinés et mesclun de salade

Desserts

- Pyramide de macarons ou brochette de fruits frais et 2 gâteaux des mariés au choix
- Brochette de fruits frais, pyramide de macaron et 1 gâteau des mariés au choix

* le pain et le buffet café sont compris dans la prestation

* la vaisselle et le nappage sur devis complémentaire

Buffet sur le Pouce

12,50€

Salade piémontaise

Taboulé

Une Crudité au choix :

tomates

carottes râpées

céleri rémoulade

concombre à la crème

salade coleslaw

Rillettes

Rôti de porc

chip's

Camembert

Tarte aux pommes ou Flan

* le pain est compris dans la prestation

Buffet des Gourmets

16,50€

Salade piémontaise

Taboulé

Salade de pâte au poulet et légumes du soleil

2 crudités au choix :

tomates

carottes râpées

céleri rémoulade

concombre à la crème

salade coleslaw

Melon

Rillettes

Pâté grand-mère

Rôti de porc

Rosbeef

chip's

Saumon froid (1,5kg) mayonnaise 30 personnes suppl 120€

Plateau de fromage 3 sortes

Desserts au choix

Chou chantilly

Eclair aux fraises

Tarte au pommes

Tarte aux fraises ou Framboises

Flan

* le pain est compris dans la prestation

Le service et le matériel

Exemple pour 100 pers (10h)

1 responsable de salle	(150€)
3 serveuses	(130€ par serveuse)
1 chef	150€
1 cuisinier	130€
1 aide cuisine	130€

Total: 950€ pour le service

Forfait kms appliqué au dessus de 100 kms aller-retour

25€ pour 100 kms (ex: 150 kms parcourus facturé 37,50€)

Vaisselle repas, verrerie cocktail + mobilier par
le Bélois ou Alpha service – Prix sur devis

Matériel pour cocktail

Vasques, pichets, louches, serviettes cocktail, linceaux, nappes
Matériel de présentation, mange-debout + housse etc....

Matériel pour les besoins du service si le site n'est pas équipé

Etuve, bain-marie, four, plancha, plaque de cuisson etc...

Concernant les vins qui accompagnent votre cocktail ou vos mets, nous ne prenons pas de droit de bouchon, nous sommes à votre disposition pour vous faire une proposition.