

Votre Menu « Association »

Base 000 pers, passage au repas pour environ 00h00

Plus de 100 pers : - 5% Plus de 150 pers : - 8% Plus de 300 pers : - 10%

Une entrée froide de votre choix

Tarif de base : 3.50 €

☞ Régal Aztèque :

Quinoa, concombre, tomate, poivrons confits, maquereaux fumé, persil, vinaigrette de noix

☞ La délicateuse :

Choux blanc, bâtonnet de poulet et emmental, raisin, cerfeuil, roquette, vinaigrette basilic

☞ Nuage saumon et cabillaud dans sa coupe:

Crème fouettée, saumon fumé, cabillaud, oignons rouge ciboulette, aneth et jus de citron

Un plat chaud de votre choix

Tarif de base : 6.40 €

☞ Blanquette de volaille façon « Grand-Mère »

Gâteau de courgette a la Tome d'Anjou « bio » (la Grande Nilliere à Maulévrier), Champignons,

☞ Suprême de Poulet cuisinée « Pesto » et son jus crémé

Tagliatelles fraîches et pailles de légumes (ou dariole de riz aux éclats d'amandes)

☞ Pomme Angevine (rillauds, ou émincé de volailles)

Grosse pomme de terre farcie avec mini rillauds, sauce champignons-fromage, mâche et cerfeuil

☞ Pomme Norvégienne (saumon fumé et saumon frais) : *suppl :+0.30€*

Grosse pomme de terre farcie garni d'une crème fouettée « citron-aneth »

☞ Tartiflette savoyarde et son panaché de salades

Pomme de terre, lardons, oignons, crème, fromage

Un dessert de votre choix

Tarif de base : 1.30 €

☞ Duo de tartes sur son Anglaise

Pomme et Moelleux chocolat

Flan pâtissier et citron

Coco et griotte

Amandine poire et abricot

OU DUO DE VOTRE CHOIX

Entrée, plat, dessert et pain :

Sans service : 11.20 € HT (12.20 € TTC)

Avec service inclus pendant 4h00 : 14.80 € HT (16.28 € TTC)



Régal Aztèque



La délicateuse



Nuage saumon et cabillaud



Blanquette



Pomme Angevine



Duo de tartes



Vaisselle « Ophélie »

Compris dans ce tarif au-dessus de 60 pers (Tarif HT, 10% de tva)

✓ Pain : pain tranché céréales :

Sinon 0.80 €/pers

✓ Vaisselle « Ophélie » :

Sinon +1.40 €/pers

3 assiettes, 2 verres (1 flute, 1 rouge), couteau, fourchette, petite cuillère, tasse, corbeille a pain, verre jetable pour votre soirée

✓ 1 cuisinier pendant 2h00

Sinon forfait de 60.00 €

Options :

- 5 toasts par personne présentés sur ardoise 2.50 €/pers
- Assiette de fromages (brie et St nectaire) + salades 1.20 €/pers
- Nappage en non tissé et serviettes à vos couleurs 1.00 €/pers
- Vaisselle « Swing » et verrerie « Ango » à la place de la vaisselle « Ophélie » 0.90 €/pers
- Pichet verre de 1.3 litre pour service des boissons 0.55 €/pièce
- Café, sucre servi a table ou en open bar (à définir) 0.60 €/pers
- Nous mettons le nappage et les couverts sur table 0.80 €/pers
- Service pendant 4 heures (au-delà, 25.00 € de l'heure supplémentaire) 3.60 €/pers

Coup de Cœur

— Réceptions —

Date : Le
 Lieu: Salle
 Arrivé du traiteur : 00h00
 Contact :
 Téléphone du Jour « J » : 0

Votre Menu « Gala »

Base 000 pers, passage au repas pour environ 00h00
 Plus de 100 pers : - 5% Plus de 150 pers : - 8% Plus de 300 pers : - 10%

Une entrée froide de votre choix

Tarif de base : 3.80 €

☞ Symphonie de mise en Bouche sur ardoise (5 pièces/pers) :

Verrine espurma de carotte-cumin et brunoise chorizo, pain de mie fromage aux herbillettes, Pain de mie thon-mayo a la catalane, Crouton persillé et tomate confite, crouton saumon sur crème fouetté acidulé

☞ Salade Waldorf au poulet :

Mâche, céleri rave, pomme fruits et coco, mayonnaise, poulet, présenté dans une noix de coco

☞ Dôme Opéra (suppl. : +0.40 €) :

Cèleri branche, tomate, saumon frais et fumé, pommes, cerfeuil, vinaigrette basilic, graine de moutarde

OU une entrée chaude

Tarif de base : 3.80 €

☞ Tartine de chèvre chaud, miel et cumin,

Julienne de légumes croquants (carotte-betterave), sur panaché de salade au parfum de noix

☞ Marmiton de fruits de mer

(Moule, cabillaud, pomme de terre, poireaux,) cuisinée au vin Blanc puis Gratiné

☞ Croustillant de cabillaud sur fondue de poireaux et sa sauce champagne

Un plat chaud de votre choix

Tarif de base : 7.20 €

☞ Jarret de bœuf en goulasch

Ecrasée de pomme de terre, Poelé de champignons frais

☞ Cuisse de poulet Basquaise et gâteau de courgette à la tome Basque

☞ Médaillon de volaille à la Catalane (Oignon, safran, courgette, poivrons, tomate)

Gâteau de courgette à l'emmental et effiloché de Jambon Serrano

☞ Noix de jambon marinée au miel et orange

Gâteau de pomme de terre à la Normandie (pur crème), poelé d haricot vert et champignons

☞ Rougail de Poulet et saucisses fraîches

Saucisses fumées, tomate, oignons, courgette, tomate, poivrons et riz

Un dessert de votre choix

Tarif de base : 1.90 €

☞ Brioche perdue et sa glace vanille, Anglaise au parfum de Rhum

☞ Fondant chocolat et son cœur fondant framboise,

Crème Anglaise parfumé framboise

☞ Vérine de pana cotta et coulis de fruits rouges (ou mangue)

Entrée, plat, dessert et pain :

Sans service : 12.90 € HT (14.19 € TTC)
 Avec service inclus pendant 4h00 : 16.50 € HT (18.15 € TTC)

Compris dans ce tarif au-dessus de 60 pers (Tarif HT, 10% de tva)

✓ Pain : pain tranché céréales :

✓ Vaisselle « Ophélie » :

3 assiettes, 2 verres (1 flute, 1 rouge), couteau, fourchette, petite cuillère, tasse, corbeille a pain, verre jetable pour votre soirée

✓ 1 cuisinier pendant 2h00

Sinon 0.80 €/pers

Sinon +1.40 €/pers

Sinon forfait de 60.00 €

Options :

- 5 toasts par personne présentés sur ardoise 2.50 €/pers
- Assiette de fromages (brie et St nectaire) + salades 1.20 €/pers
- Nappage en non tissé et serviettes à vos couleurs 1.00 €/pers
- Vaisselle « Swing » et verrerie « Ango » à la place de la vaisselle « Ophélie » 0.90 €/pers
- Pichet verre de 1.3 litre pour service des boissons 0.55 €/pièce
- Café, sucre servi a table ou en open bar (à définir) 0.60 €/pers
- Nous mettons le nappage et les couverts sur table 0.80 €/pers
- Service pendant 4 heures (au-delà, 25.00 € de l'heure supplémentaire) 3.60 €/pers



Symphonie de mise en bouche



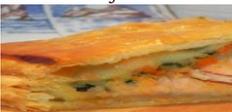
Waldorf au poulet



Dôme Opéra



Marmiton fruits de mer



Croustillant Cabillaud



Médaille de pintadeau



Jambon au miel et orange



Brioche perdue et glace



Fondant chocolat cœur framboise



Panna cotta, coulis mangue



Vaisselle « Swing »

Votre Menu « Prestige »

Base 000 pers, passage au repas pour environ 00h00
 Plus de 100 pers : - 5% Plus de 150 pers : - 8% Plus de 300 pers : - 10%

Une entrée froide de votre choix

Tarif de base : 4.60 €

☞ Symphonie « Prestige » sur ardoise 1 (5 pièces/pers) :

Verrine foie gras et chutney de figue, Brochette magret et abricot, Blinis de Rouget sur espurma de poivron doux, Blinis guacamole et St Jacques Marinées, Brochette poulet yakitori et courgette

☞ Salade Périgourdine en bocal :

Mâche, copeaux de foie gras, magret séché, pomme « Pink », pain d'épice, cerfeuil, vinaigrette groseille-cassis

☞ Gravlax de saumon et légumes acidulés, sauce crème au raifort

Saumon mariné 48 h sous presse dans du gros sel et aneth, séchage 24h. Présenté en tranche fine

OU une entrée chaude

Tarif de base : 4.60 €

☞ Cassolette Briochée de cabillauds et moules sur fondue de poireaux, sauce beurre-citron

☞ Tarte fine de saumon fumé à chaud et duxelles de champignons

Un plat chaud de votre choix

Tarif de base : 8.50 €

☞ Filet de canette caramélisé miel et sésame

Ecrasé de patate douce et sauce au miel

☞ Parmentier de canard confit et son jus

Cuisse de canard confite désossé, revenu avec oignons, carotte et champignon, écrasée de pomme de terre

☞ Médaillon de pintadeau à la Royale (farce fine foie de volaille, foie gras, armagnac)

Gateau de pomme de terre à la Normande, Poêlé de champignon frais à l'échalote

☞ Carbonnade de bœuf (paleron ou basse cote), pomme grenaille

Morceaux de bœuf non gélatineux mariné à la bière Belge, cuite avec pain d'épice et miel

Un dessert de votre choix

Tarif de base : 2.30 €

☞ Tatin revisitée dans son verre :

Palet breton concassé, pomme caramélisée, chantilly groseille

☞ Forêt Noire revisitée dans son verre,

Moelleux chocolat émietté, chantilly Kirch et griottes, amandes grillées

☞ Îles flottantes sur Anglaise vanille bourbon,

Coulis caramel au beurre salé et amandes torréfiées

☞ Royal Chocolat sur lit d'anglaise au parfum de Rhum

Appelez également « Trianon » : Croustillant praliné sur biscuit cacao, Mousse chocolat

Entrée, plat, dessert et pain :

Sans service : 15.40 € HT (16.94 € TTC)
 Avec service inclus pendant 4h00 : 19.00 € HT (20.90 € TTC)



Symphonie « Prestige »



Salade périgourdine



Gravlax de saumon



Cassolette Briochée cabillaud



Tarte fine de saumon fumé



Filet de canette



Parmentier de canard confit



Carbonnade de boeuf



Tatin pommes Forêt Noire



Îles flottantes



Royal Chocolat ou Trianon

Compris dans ce tarif au-dessus de 60 pers (Tarif HT, 10% de tva)

✓ Pain : pain tranché céréales :

✓ Vaisselle « Ophélie » :

3 assiettes, 2 verres (1 flute, 1 rouge), couteau, fourchette, petite cuillère, tasse, corbeille à pain, verre jetable pour votre soirée

✓ 1 cuisinier pendant 2h00

Sinon 0.80 €/pers

Sinon +1.40 €/pers

Sinon forfait de 60.00 €

Options :

- 5 toasts par personne présentés sur ardoise 2.50 €/pers
- Assiette de fromages (brie et St nectaire) + salades 1.20 €/pers
- Nappage en non tissé et serviettes à vos couleurs 1.00 €/pers
- Vaisselle « Swing » et verrerie « Ango » à la place de la vaisselle « Ophélie » 0.90 €/pers
- Pichet verre de 1.3 litre pour service des boissons 0.55 €/pièce
- Café, sucre servi à table ou en open bar (à définir) 0.60 €/pers
- Nous mettons le nappage et les couverts sur table 0.80 €/pers
- Service pendant 4 heures (au-delà, 25.00 € de l'heure supplémentaire) 3.60 €/pers