

M

E

S

N

T R A I T E U R

L



Organisateur De Réceptions



Tél : 06 68 38 68 37

mesniltraiteur@gmail.com

www.mesnil-traiteur.fr

CONDITIONS GENERALES DE VENTE



DEVIS ET COMMANDE

Un devis est systématiquement remis au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par MESNIL TRAITEUR selon les besoins exprimés par le client. Les présentes conditions générales de vente sont remises au client en même temps que le devis.

Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente, sauf dérogation expresse de MESNIL TRAITEUR. Nos tarifs sont TTC.

Les commandes ne sont définitives qu'à réception du devis signé et bon pour accord accompagné d'un acompte de 30% du montant TTC du devis prévisionnel.

TARIF - CONDITIONS DE PAIEMENT - PENALITES DE RETARD

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable 3 mois.

Les règlements s'effectueront de la manière suivante : 1er acompte de 30 % à la commande ; 2ème acompte de 40 % 1 mois avant la prestation ; le solde 10 jours avant la prestation.

Toutes les factures sont payables au comptant. Le non règlement des échéances entraînera pour les échéances d'avant réception une suspension de la réservation et pour celles d'après la réception des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal.

En cas de litige seul le tribunal de commerce d'EVREUX reste compétent.

MODIFICATION - ANNULATION DE LA COMMANDE

Toute modification de commande doit intervenir au minimum 10 jours avant la date de la réception.

Si cette modification est supérieur a 10 % du devis initial nos tarifs pourront être révisés.

Le nombre définitif de convives servira de base à la facturation, et ce, même s'il s'avérerait, le jour de la réception, que le nombre de convives est inférieur.

Le client doit informer dans les meilleurs délais et par écrit à MESNIL TRAITEUR de toute annulation de commande. En cas de notification d'annulation reçue plus de trente jours avant la réception, MESNIL TRAITEUR conservera l'acompte versé à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins de trente jours avant la réception, MESNIL TRAITEUR conservera les acomptes versés à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins d'une semaine avant la réception, le client devra régler la totalité du montant du devis.

DROIT DE BOUCHON - HEURES SUPPLEMENTAIRES - MATERIEL

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. MESNIL TRAITEUR ne pourra alors être tenu responsable d'un mauvais accord mets /vins. La reprise des bouteilles vides reste à la charge du client quand MESNIL TRAITEUR ne fournit pas les boissons. Dans le cas où la reprise des bouteilles vides ou des poubelles serait demandée un forfait de 50 € sera facturé.

La durée du service figurant sur le devis il sera facturé un supplément de 39 € TTC de l'heure par serveur avec un minimum de 2 serveurs jusqu'à l'accord du client de l'heure de départ.

Dans le cas où la reprise du matériel ne puisse se faire à la suite de la réception des frais de transport seront facturés sur la base d '1€ du KM aller et retour.

Le matériel non repris le jour de la réception fera l'objet d'une caution équivalente à la valeur de celui-ci. Dans le cas où le client restitue lui même le matériel il sera exigé un retour dans les 3 jours suivant la réception à l'adresse de MESNIL TRAITEUR et la caution lui sera alors remise.

Le matériel manquant, cassé ou détérioré sera facturé au client au tarif de remplacement en vigueur.

FRAIS DE LIVRAISON

Un forfait livraison de 25 € vous sera appliqué dans un rayon de 15 km. Au delà de 15 km, les frais de livraison seront de 1,50 € du km, au départ du laboratoire jusqu'au lieu de livraison. Les commandes sont livrées à l'heure fixée par MESNIL TRAITEUR.

SOMMAIRE

BOISSONS.....	P 4
APERITIF ET VIN D'HONNEUR.....	P 5-8
ENTREES FROIDES	P 9
ENTREES CHAUDES	P 10
PLATS CHAUDS.....	P 11-12
MENUS TOUT COMPRIS.....	P 13-21
COCKTAIL DINATOIRE.....	P 22-24
BRUNCH.....	P 25
PLATS UNIQUES ET BARBECUE.....	P 26-27
BUFFETS FROIDS.....	P 28-30
FROMAGES, PAINS ET VAISSELLE.....	P 31
DESSERTS ET MIGNARDISES.....	P 32
CUISINE A DOMICILE ET ACTIVITE CULINAIRE.....	P 33
GALERIE PHOTOS.....	P 34-37



BOISSONS

Punch	12,00 € / litre
Soupe Champenoise	14,50 € / litre
Sangria	7,80 € /litre
Kir Normand	7,80 € / litre
Cocktail Bora-Bora (Ananas, Passion, Grenadine, Citron)	5,00 € / litre
Ricard	25,00 € / litre
Clan Campbell	28,50 € / litre
Jack Daniels	43,50 € / litre
Martini Rouge	14,00 € / litre
Get 31	31,00 € / litre
Blanc de blanc Brut Veuve Laperriere	11,00 € bout / 75 cl
Champagne Charles Barr Brut	29,00 € bout / 75 cl
Calvados Dumanoir 40°	33,50 € bout / 70 cl
Coca, Coca Light	3,00 € bout / 1,5 litre
Cristalline	0,60 € bout / 1 litre
Vittel / Badoit	1,50 € bout / 1 litre
Jus d'orange	2,50 € bout / 1 litre
Jus de Pomme	2,50 € bout / 1 litre
Bière Kriek cerise	90 € fut de 15 litres
Bière Folie Douce Blonde 5% + Tireuse 30€	144 € fut de 30 litres
Bière Givrée Blanche 5,5% + Tireuse 30€	156 € fut de 30 litres
Bière Dement'brée Ambrée 7% + Tireuse 30€	180 € fut de 30 litres
Cotes de Gascogne blanc Les Hirondelles	6,00 € bout /75 cl
Bourgogne Aligoté blanc Valentin Vignot	11,10 € bout / 75 cl
Chablis Domaine du chardonnay	17,10 € bout / 75 cl
Gamay de Touraine rouge Joseph Verdier	8,00 € bout / 75 cl
Cotes du Rhone rouge Armand Dartois	6,60 € bout / 75 cl
Bordeaux rouge Château Haut Terrasson	8,30 € bout / 75 cl
Rosé d'anjou	8,20 € bout / 75 cl
Bordeaux Terres Douces	8,70 € bout / 75 cl
Bordeaux Cotes de Blaye Rouge cuvée Prestige	11,90 € bout / 75 cl
Bordeaux Lalande Pommerol	24 € bout / 75 cl
Trou Normand	2,50 € par pers
Café Servi avec sucre et amandine	1,50 € par pers





APERITIF ET VIN D'HONNEUR

FEUILLETES*

Mini Pizza	1,10 € / pce
Mini Quiche Lorraine	1,10 € / pce
Mini Croque Monsieur	1,10 € / pce
Mini Tarte à l'Oignon	1,10 € / pce
Tartelette Poireaux Haddock	1,10 € / pce
Bouchée d'Escargot à la crème d'ail	1,30 € / pce
Bouchée pétoncle au safran	1,30 € / pce
Quiche au Maroille	1,10 € / pce
Allumette au fromage	0,80 € / pce

TOASTS, PETITS PAINS ET CAKES*

Blinis Saumon fumé	1,50 € / pce
Pain polaire au crabe	1,20 € / pce
Toasts variés (Tomatade, Tapenade, Tarama, Saucisson, Chorizo, Œufs lump)	1,00 € / pce
Mini hot dog	1,30 € / pce
Mini cheese burger	2,50 € / pce
Navette au chèvre	1,50 € / pce
Navette au crabe	1,50 € / pce
Navette saumon fumé	1,70 € / pce
Navette au foie gras	2,00 € / pce
Pastelle rillettes de saumon	1,20 € / pce
Chouquette	0,30 € / pce
Cake au saumon	0,90 € / tranche
Cake au lard	0,90 € / tranche
Cake aux olives	0,90 € / tranche
Cake au thon	0,90 € / tranche

BROCHETTES*

Brochette boudin pomme	1,50 € / pce
Brochette Tomate mozzarella	1,00 € / pce
Brochette Melon Pastèque	1,00 € / pce
Brochette Melon Bayonne	1,10 € / pce
Brochette Figue Bayonne	1,50 € / pce
Brochette Saumon aux épices	1,50 € / pce
Brochette Pruneaux au Lard	1,00 € / pce
Brochette Gambas à l'ail	1,50 € / pce
Brochette de Langoustine et chorizo	2,50 € / pce
Brochette de fruits frais	1,50 € / pce
Brochette de viande de Grison et Roquette	1,50 € / pce
Brochette de magret fumé et abricot moelleux	1,10 € / pce
Brochette saint jacques au lard	2,50 € / pce

CUILLERES, VERRINES ET MINI BOLS*

Tartare de Saumon	1,80 € / pce
Tartare de saint Jacques et mangue	2,00 € / pce
Tartare d'avocat et écrevisse	1,60 € / pce
Tartare de bœuf et Truite fumée au curry	2,20€ / pce
Tartare de tomate confite et mozzarella	1,60 € / pce
Billes de melon et saumon mariné	2,20 € / pce
Mousse de chèvre et betterave	1,40 € / pce
Soupe d'Orties	1,00 € / pce
Gaspacho de Tomate	1,00 € / pce
Soupe de melon au Muscat	1,00 € / pce
Tarama corail d'oursin, crevette et pousse betterave	1,80 € / pce
Cassolette de ris de veau et morille	3,60 € / pce
Bouillon de tourteau au gingembre	1,40 € / pce
Velouté de Potiron Châtaigne	1,00 € / pce
Velouté de homard au Potiron	2,40 € / pce





FANTAISIES*

Accra de morue	1,20€ / pce
Crevette panée papillon	1,40 € / pce
Tortillas poivrons	1,00 € / pce
Tortillas champignons	1,00 € / pce
Nem poireau chèvre et miel	1,50 € / pce
Crevette en tempura	2,30 € / pce
Huître chaude	2,50 € / pce
Foie gras cru sur pain d'épices au poivre	2,30 € / pce
Grenaille aux œufs de saumon	1,50 € / pce
Bonbon de foie gras	1,80 € / pce
Briochette foie gras figue	2,50 € / pce
Œuf toqué au champignon	2,10 € / pce
Abricot au tartare	1,10 € / pce
Tulipe de flétan	1,40 € / pce
Beignet de camembert	1,40 € / pce
Concombre à la Provençale	1,05 € / pce
Petit chou du Potager	1,10 € / pce
Maki carotte Chèvre Basilic	1,20 € / pce
Macaron au foie gras	2,50 € / pce
Crème brûlée au foie gras	2,00 € / pce
Aumônière aux œufs de saumon	2,50 € / pce
Fondue au Mont d'Or et ses croustilles (15 pers)	26,50 € / pce

*Minimum de 25 pièces par produit pour les apéritifs et vins d'honneur à l'exception du pain surprise, du chou vert garni et de la fondue au Mont d'Or).

VARIETES A PARTAGER

Tartinables variés et pains spéciaux 1 kg (rillettes saumon, tomatade, tapenade, mousse chèvre, anchoïade, tapenade)	23,00 €
Pain surprise campagne 45 tranches (saumon fumé, mousse canard, fromage frais, jambon blanc)	47,00 €
Pain surprise nordique 54 tranches (saumon, tomatade, jambon fumé, thon)	47,00 €
Panier de Crudités crème ciboulette 4 Kg (carotte, concombre, brocolis, radis, tomate cerise, chou fleur)	55,00 €
Planche de Charcuteries 2 Kg (saucisse sèche et fumée, serrano, andouille, chorizo)	55,00 €
Planche de Fromages 2 Kg (gouda, beaufort, sainte maure, tome)	55,00 €
Choux vert garni (20 brochettes œuf caille magret, 20 brochettes tomate mozza mini chorizo, mini saucisson sec et apéricube)	55,00 €

ANIMATIONS (2 pièces/pers) minimum 80 personnes

Animation Foie Gras cru et cuit	4,50 €
Animation Saint Jacques à la plancha	4,50 €
Animation Serrano et antipasti (80 personnes)	4,50 €
Animation huîtres bretonnes et normandes	4,50 €
Animation Saumon Fumé et gravlax	4,50 €
Animation de Sashimi de thon rouge	4,50 €
Animation Brochette de Bœuf et Poulet à la plancha	4,50 €
Animation Galette Bretonne et saucisse fumée	4,50 €
Animation Crêpes sucrées	3,00 €

MINIS PLATS CHAUDS EN CASSOLETTE 140 g

Parmentier au confit de Canard	4,80 €
Chili Con Carne	4,80 €
Wok de Poulet aux Légumes	4,20 €
Risotto Chorizo Courgette	4,20 €
Brandade de haddock	4,80 €
Ravioles Épinard Ricotta	4,20 €
Tendron de Veau et Patate Douce	5,40 €
Gratin de Crozets au Beaufort et Jambon Fumé	4,20 €
Ravioles de Royan à la Provençale et Escargots	4,80 €
Ris de Veau aux Morilles	9,60 €

*** Vous pouvez créer votre cocktail déjeunatoire ou dinatoire à partir de notre carte et nous étudierons un tarif personnalisé. ***



ENTREES FROIDES

Tartare de bœuf et truite Fumée, œuf mollet et rémoulade	11,60 €
Mille feuilles de crêpes et crudités au saumon fumé	9,90 €
Salade Périgourdine	13,00 €
Salade de ris de veau et langoustine aux framboises	14,40 €
Mille feuille d'aubergines et ste maure cendré	8,70 €
Tartare d'avocat aux écrevisses	10,10 €
Foie gras aux figes	15,90 €
Duo de melon et saumon mariné à l'aneth	11,60 €
Tartare de saumon à l'estragon	11,60 €
Charlotte de courgette au tourteau	9,60 €
Sashimi de thon rouge et tartare de légumes	12,50 €
Carpaccio de tomate d'antan au parmesan	10,20 €
Déclinaison de petits farcis et coulis de tomate	10,20 €
Tartare de tomate et œuf mollet frit	10,20 €
Cannellonis de saumon fumé et chèvre frais	10,80 €
Verrine de melon et pastèque au muscat gressin Bayonne	10,10 €
Rillettes de maquereau au citron confit	9,50 €
Salade d'œuf poché au tourteau	9,50 €
Fleurs de courgette farcies au foie gras et langoustines	15,00 €
Gaspacho de tomate et basilic	7,80 €
Salade de lentilles et saumon gravlax	12,60 €
Tartare de maquereau aux petits pois à la menthe	12,60 €
Carpaccio de flétan et fleurs de pensées	10,10 €
Tarte fine de légumes croquants et langoustines rôties	13,20 €



ENTREES CHAUDES

Marmite de crustacés au safran	14,40 €
Tatin de pommes et foie gras poêlé	15,90 €
Neuf huîtres gratinées au champagne	15,90 €
Velouté de pétoncle à la citronnelle	8,70 €
Fondant de bar et saint jacques au noilly	13,00 €
Poêlée de saint jacques et chutney poivron doux	12,60 €
Bonbon de rouget au citron confit	13,00 €
Œuf meurette aux cèpes	12,60 €
Bouillon de tourteau au gingembre	10,10 €
Soupe d'orties	4,20 €
Mille feuille d'artichaut aux girolles	10,80 €
Velouté de topinambour foie gras et cèpe	12,60 €
Feuilleté d'asperges à la vinaigrette de pomme de terre	10,80 €
Feuilleté de ris de veau forestier	13,00 €
Mille feuille de foie gras et pomme aux abricots moelleux	13,70 €
Salade de ris de veau et langoustines aux framboises	14,40 €
Ravioles de Royan et escargots à la provençale	11,60 €
Ravioles de Royan et langoustines à la provençale	14,40 €
Kadaif de langoustines et wok de légumes	13,00 €
Bouchée de ris de veau aux morilles	11,60 €
Brick de cabécou et viande des grisons	10,80 €
Terrine de gibiers tiède et sa croustille	11,60 €
Cappuccino de langoustine à l'estragon	11,60 €
Mousseline de pomme de terre et demi homard à la crème de crustacés	21,60 €
Risotto de gambas et coulis de Poivron doux	11,60 €
Feuilleté de chèvre au chorizo	10,80 €
Filet de rouget, wok de légumes et son bouillon épicé	13,00 €
Bonbon de foie gras pomme abricot	14,40 €
Étuvée de st jacques et langoustines au parfum d'Asie	14,40 €

PLATS CHAUDS

LES VIANDES

Mignon de veau aux pommes et calva pdt farcie et poêlée forestière	15,90 €
Longe de veau, clafoutis de légumes sauce aux olives	13,00 €
Noix de veau pomme calvados, pomme de terre farcie au Neufchâtel	13,00 €
Confit de jarret de veau et printanière de légumes	13,20 €
Saltimboccas de veau, poêlée forestière artichaut provençale	13,20 €
Filet de bœuf sauce Porto girolles, gratin dauphinois	15,90 €
Mille feuille de bœuf aux échalotes et printanières de légumes	16,60 €
Coeur de rumsteck, ravioles épinard et ricotta jus balsamique	13,00 €
Paleron braisé aux légumes d'hiver	13,00 €
Carré d'agneau au romarin, navet boulangère et tomate provençale	15,00 €
Souris d'agneau, crumble de légumes niçois	15,00 €
Noisette de chevreuil, écrasé de panais, poire rôtie et romanesco	15,90 €
Râble de lapin aux pruneaux, papeton d'aubergines et pdt fondantes	13,00 €
Filet mignon de porc crème forestière, endive braisée et pomme pont neuf	12,00 €



LES VOLAILLES

Magret de canard au poivre vert, lumacons aux Blettes	13,00 €
Aiguillettes de canard aux pommes paillason aux champignons	14,40 €
Confit de canard, pommes de terres sarladaise salade frisée	10,10 €
Tournedos de canard sauce cerise bouquet de légumes et patate douce	13,00 €
Parmentier au confit de canard, roquette, jus corsé et tuile aux herbes	10,10 €
Brochette de caille au curry pdt au gingembre fagot d'asperges vertes	13,00 €
Suprême de Pintade risotto aux cèpes	15,90 €
Suprême de Pintade au camembert charlotte de courgettes pdt fondantes	14,40 €
Filet de poulet à la tapenade tomate et courgettes au parmesan	12,00 €
Cuisse de canard confite sauce foie gras, pomme darphin aux champignons	12,00 €
Escalope de dinde sauce normande gratin dauphinois et fagot haricots verts	9,60 €
Suprême de pintade au vin jaune, écrasé de pommes de terre à la truffe	16,80 €



LES POISSONS

Duo de rouget et suppion, caponatta et vapeur de Basilic	13,00 €
Tronçon de turbot au champagne, asperges vertes ,artichaut et vitelotte	16,80 €
Médaille de sole aux écrevisses mille feuille de légumes	16,20 €
Dos de bar, grenaille au caviar d'aubergines sauce vierge	14,40 €
Pavé de saumon, fondue de poireaux, pomme de terre vapeur sauce raifort	11,60 €
Pavé de saumon piqué au bois de fenouil, célerisotto et asperges vertes	13,00 €
Pavé de sandre, choucroute de fenouil pommes de terre safranées	13,00 €
Dos de cabillaud, mogettes au chorizo	13,00 €
Médaille de lotte au lard, brochette de légumes et crème d'ail	14,40 €
Saint jacques au safran, riz sauvage et légumes primeurs	14,40 €
Filet de dorade sauce chien, frites de patates douce et avocat	13,80 €
Filet de dorade cuisiné comme une bouillabaisse	13,80 €
Filet de carrelet à l'orange, écrasé de pdt au gingembre	11,60 €
Médillons de lotte, crème de crustacés, brochette de légumes, riz sauvage	16,20 €

*** Vous pouvez créer votre formule à partir de notre carte et nous étudierons un tarif personnalisé. ***

MENU AROME

DE 77 € A 88 € TTC / PERS

COCKTAIL 7 A 12 PIECES SALEES

(De 18€ à 29€ par personne présente au cocktail uniquement)

COCKTAIL A DISCRETION AU CHOIX :

-soupe champenoise, kir pétillant, blanc de blanc, punch, mojito, kir normand, rosé d'Anjou

SOFTS A DISCRETION :

-vittel, badoit, coca cola, jus d'orange

DE 3 A 6 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX :

-mini lorraine, tartelette poireaux haddock, brochette magret fumé et abricot, navette au chèvre, beignet de camembert, blinis saumon fumé, brochette boudin pomme, brochette tomate mozzarella basilic, brochette melon Bayonne, gaspacho tomate basilic, tartare de tomates confites, bouchée escargot crème d'ail, bouchée pétoncle safran,

DE 3 A 6 PIECES FANTAISIES AU CHOIX :

-brochette langoustine chorizo, foie gras cru sur pain d'épices, tartare avocat écrevisses, grenaille aux œufs de saumon, tulipe de flétan, tartare de saint jacques et mangue, crevette en tempura, macaron foie gras, tartare bœuf et truite fumée, œuf toqué champignon, brochette st jacques au lard, tarama corail d'oursin et crevette, briochette foie gras figue

DE 1 A 3 ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX :

(Valeur de 2 pièces)

- FOIE GRAS DE CANARD

foie gras cru, foie gras cuit, pain d'épices, tartines, fleur de sel, chutney de figue

- SAUMON NORVEGIEN

saumon fumé, saumon gravlax, blinis, pain polaire, crème vodka ciboulette, tarama

- SAINT JACQUES A LA PLANCHA

escalopes de saint jacques, vinaigrette thai

- HUITRES

huîtres bretonnes, huîtres normandes, pain de seigle, beurre salé, vinaigre échalotes, citron

- JAMBON SERRANO

jambon serrano tranché, tomates confites, billes de mozzarella, champignons grillés

- SASHIMI DE THON ROUGE

thon rouge mariné et pané au sésame, tartare de légumes

REPAS

1 ENTREE AU CHOIX

ENTREES FROIDES

mille feuilles de crêpes et crudités au saumon fumé
tartare d'avocat aux écrevisses
charlotte de courgette et tourteau
tartare de tomate confite et œuf poché
carpaccio de tomate d'antan au parmesan
déclinaison de petits farcis et coulis de tomate
pyramide d'aubergine et sainte maure cendré
verrine de melon et pastèque gressin au Bayonne
rillettes de maquereau aux baies roses
salade périgourdine

ENTREES CHAUDES

filet de rouget , wok de légumes et bouillon parfumé
mille feuille d artichaut aux girolles
bouillon de tourteau au gingembre
feuilleté de chèvre au chorizo
ravioles de Royan et escargots à la provençale
brick de cabécou et viande des grisons
feuilleté d'asperge à la vinaigrette de pomme de terre
risotto de gambas et coulis de poivron doux
bonbon de rouget au citron confit

TROU NORMAND AU CHOIX

(Supplément à 2,50€ par personne)

melon muscat, pomme calva, citron vert vodka, mandarine crémant, mangue soho

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

mille feuille de rumsteak de bœuf aux échalotes, printanière de légumes et bordelaise
cœur de rumsteak, ravioles épinard ricotta et jus balsamique
noix de veau sauce pommes calvados, pdt farcie au neufchâtel et tomates grappes rôties
magret de canard au poivre vert, lumaconis farcies aux blettes
filet de poulet fermier à la tapenade ,tomate et courgette au parmesan
brochette de filet de caille au curry,écrasée de pdt au gingembre ,asperges vertes
tournedos de canard aux cerises bouquet de légumes et patates douces
suprême de pintade au camembert charlotte de courgettes et pdt fondantes
confit de jarret de veau et printanière de légumes
râble de lapin aux pruneaux, papeton d'aubergine et pdt fondantes
pavé de saumon au raifort ,fondue de poireaux et pdt safranées
dos de cabillaud et mogettes au chorizo
filet de carrelet a l orange ,écrasée de pdt au gingembre et épinard frais
duo de rouget et seiche caponatta et vapeur basilic
pave de sandre choucroute de fenouil et pdt vapeur

FROMAGES AU CHOIX

3 fromages et salade à l'assiette ou planche de 6 variétés de fromages et salade au buffet

DESSERTS AU BUFFET

déclinaison de 4 mignardises (page 32)
ou entremet (parfum à définir)
ou pièce montée 4 choux (supp 2,50€)
ou pièce montée 4 macarons (supp 2,50€)
ou panachage des 4 propositions

CAFE

servi à table avec sucre et amandine

VINS A DISCRETION

Côtes de Gascogne blanc " les hirondelles " ou
Bourgogne aligoté blanc " valentin vignot " (supp 1,50€)

Bordeaux rouge " terres douces " ou
Cotes de Blaye "cuvée prestige" (supp 1,50€)

INCLUS DANS CE FORFAIT

baguette tradition
nappe et serviettes blanches tissu
vaisselle porcelaine blanche, verrerie et couverts inox
mise en place ,service et remise en état pour une durée de 8 heures
petit matériel de cuisine
décoration de buffet
vittel et badoit pour le repas à discrétion
glace a rafraîchir
transport dans un rayon de 25 kms

NON-INCLUS DANS CE FORFAIT

boissons d'après repas (tarif carte)
heure supplémentaire par serveur 39€ ttc
champagne Charles Barr 29€ ttc la bouteille
table de buffet rehaussé 18€ ttc
mange debout housse blanche ou noire 30€ ttc
table ronde diam 150 /8 pers 15€ ttc
table ronde diam 180 / 10 pers 22€ ttc
chaise capitonnée rouge 5€ ttc
chaise napoléon blanche 9€ ttc
étuve 125€ ttc

FORMULE MENU ENFANT OU PRESTATAIRE A 30 €

3 feuilletés salés, assiette de charcuterie et crudités, filet de poulet,
écrasée de pommes de terre, dessert du buffet, boisson, pain
Vaisselle / Nappage / Service

PLATEAU REPAS ENFANT OU PRESTATAIRE 15 €

Entrée, salade composée, viande froide, fromage, dessert
boisson / serviette en papier / couverts jetables

MENU ORCHIDEE

DE 83 € A 94 € TTC / PERS

COCKTAIL 7 A 12 PIECES SALEES

(De 18€ à 29€ par personne présente au cocktail uniquement)

COCKTAIL A DISCRETION AU CHOIX :

-soupe champenoise, kir pétillant, blanc de blanc, punch, mojito, kir normand, rosé d'Anjou

SOFTS A DISCRETION :

-vittel, badoit, coca cola, jus d'orange

DE 3 A 6 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX :

-mini lorraine, tartelette poireaux haddock, brochette magret fumé et abricot, navette au chèvre, beignet de camembert, blinis saumon fumé, brochette boudin pomme, brochette tomate mozzarella basilic, brochette melon Bayonne, gaspacho tomate basilic, tartare de tomates confites, bouchée escargot crème d'ail, bouchée pétoncle safran

DE 3 A 6 PIECES FANTAISIES AU CHOIX :

-brochette langoustine chorizo, foie gras cru sur pain d'épices, tartare avocat écrevisses, grenaille aux œufs de saumon, tulipe de flétan, tartare de saint jacques et mangue, crevette en tempura, macaron foie gras, tartare bœuf et truite fumée, œuf toqué champignon, brochette st jacques au lard, tarama corail d'oursin et crevette, briochette foie gras figue

DE 1 A 3 ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX :

(Valeur de 2 pièces)

- FOIE GRAS DE CANARD

foie gras cru, foie gras cuit, pain d'épices, tartines, fleur de sel, chutney de figue

- SAUMON NORVEGIEN

saumon fumé, saumon gravlax, blinis, pain polaire, crème vodka ciboulette, tarama

- SAINT JACQUES A LA PLANCHA

escalopes de saint jacques , vinaigrette thai

- HUITRES

huîtres bretonnes, huîtres normandes, pain de seigle, beurre salé, vinaigre échalotes, citron

- JAMBON SERRANO

jambon serrano tranché, tomates confites, billes de mozzarella, champignons grillés

- SASHIMI DE THON ROUGE

thon rouge mariné et pané au sésame, tartare de légumes

REPAS

1 ENTREE AU CHOIX

ENTREES FROIDES

étuvée de saint jacques au parfum d'Asie
tartare de saumon à l'estragon
salade de ris de veau et langoustines aux framboises
foie gras aux figues
fleurs de courgettes farcies au foie gras et langoustines rôties
sashimi de thon rouge et tartare de légumes
duo de melon et saumon mariné aux framboises
tartare de maquereau et petits pois rafraîchis à la menthe
cannellonis de saumon fumé aux perles

ENTREES CHAUDES

fondant de bar et saint jacques au noilly et citron vert
étuvée de saint jacques et chutney de poivrons
bonbon de foie gras, pomme et abricot
crémeux de pomme de terre et écrevisses au parfum d'estragon
marmite de crustacés au safran
tatin de pommes et foie gras poêlé
ravioles de Royan et langoustines à la provençale
mille feuille de foie gras et pommes
feuilleté de ris de veau aux morilles
kadaif de langoustine et mosaïque de légumes

TROU NORMAND AU CHOIX

(Supplément à 2,50€ par personne)

melon muscat, pomme calva, citron vert vodka, mandarine crémant, mangue soho

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

mille feuille de filet de bœuf aux échalotes, printanière de légumes et bordelaise
filet de bœuf au porto et girolles, gratin dauphinois et tomates grappes rôties
carré d'agneau au romarin, navet boulangère et tomate provençale
souris d'agneau confite et crumble niçois
longe de veau aux olives et clafoutis de légumes
filet mignon de veau aux morilles pdt farcie au parmesan et bottillon d'asperges vertes
suprême de pintade risotto aux cèpes
aiguillettes de canard aux pommes et darphin aux champignons
médaillons de sole aux écrevisses et mille feuilles de légumes
poêlée de saint jacques au safran, riz sauvage et julienne de légumes
filet de dorade cuisiné comme une bouillabaisse
dos de bar au caviar d'aubergine et grenaille vinaigrette vierge

FROMAGES AU CHOIX

3 fromages et salade à l'assiette ou planche de 6 variétés de fromages et salade au buffet

DESSERTS AU BUFFET

déclinaison de 4 mignardises (page 32)
ou entremet (parfum à définir)
ou pièce montée 4 choux (supp 2,50€)
ou pièce montée 4 macarons (supp 2,50€)
ou panachage des 4 propositions

CAFE

servi à table avec sucre et amandine

VINS A DISCRETION

Côtes de Gascogne blanc " les hirondelles " ou
Bourgogne aligoté blanc " valentin vignot " (supp 1,50€)

Bordeaux rouge " terres douces " ou
Cotes de Blaye "cuvée prestige" (supp 1,50€)

INCLUS DANS CE FORFAIT

baguette tradition
nappe et serviettes blanches tissu
vaisselle porcelaine blanche, verrerie et couverts inox
mise en place ,service et remise en état pour une durée de 8 heures
petit matériel de cuisine
décoration de buffet
vittel et badoit pour le repas à discrétion
glace a rafraîchir
transport dans un rayon de 25 kms

NON-INCLUS DANS CE FORFAIT

boissons d'après repas (tarif carte)
heure supplémentaire par serveur 39€ ttc
champagne Charles Barr 29€ ttc la bouteille
table de buffet rehaussé 18€ ttc
mange debout housse blanche ou noire 30€ ttc
table ronde diam 150 /8 pers 15€ ttc
table ronde diam 180 / 10 pers 22€ ttc
chaise capitonnée rouge 5€ ttc
chaise napoléon blanche 9€ ttc
étuve 125€ ttc

FORMULE MENU ENFANT OU PRESTATAIRE A 30 €

3 feuilletés salés, assiette de charcuterie et crudités, filet de poulet,
écrasée de pommes de terre, dessert du buffet, boisson, pain
Vaisselle / Nappage / Service

PLATEAU REPAS ENFANT OU PRESTATAIRE 15 €

Entrée, salade composée, viande froide, fromage, dessert
boisson / serviette en papier / couverts jetables

MENU LYS

DE 92 € A 102 € TTC / PERS

COCKTAIL DE 7 A 12 PIECES SALEES

(De 18€ à 29€ par personne présente au cocktail uniquement)

COCKTAIL A DISCRETION AU CHOIX :

-soupe champenoise, kir pétillant, blanc de blanc, punch, mojito, kir normand, rosé d'Anjou

SOFTS A DISCRETION :

-vittel, badoit, coca cola, jus d'orange

DE 3 A 6 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX :

-mini lorraine, tartelette poireaux haddock, brochette magret fumé et abricot, navette au chèvre, beignet de camembert, blinis saumon fumé, brochette boudin pomme, brochette tomate mozzarella basilic, brochette melon Bayonne, gaspacho tomate basilic, tartare de tomates confites, bouchée escargot crème d'ail, bouchée pétoncle safran

DE 3 A 6 PIECES FANTAISIES AU CHOIX :

-brochette langoustine chorizo, foie gras cru sur pain d'épice, tartare avocat écrevisses, grenaille aux œufs de saumon, tulipe de flétan, tartare de saint jacques et mangue, crevette en tempura, macaron foie gras, tartare bœuf et truite fumée, œuf toqué champignon, brochette st jacques au lard, tarama corail d'oursin et crevette, briochette foie gras figue

DE 1 A 3 ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX :

(Valeur 2 pièces)

- FOIE GRAS DE CANARD

foie gras cru, foie gras cuit, pain d'épices, tartines, fleur de sel, chutney de figue

- SAUMON NORVEGIEN

saumon fumé, saumon gravlax, blinis, pain polaire, crème vodka ciboulette, tarama

- SAINT JACQUES A LA PLANCHA

escalopes de saint jacques , vinaigrette thai

- HUITRES

huîtres bretonnes, huîtres normandes, pain de seigle, beurre salé, vinaigre échalotes , citron

- JAMBON SERRANO

jambon serrano tranché, tomates confites, billes de mozzarella, champignons grillés

- SASHIMI DE THON ROUGE

thon rouge mariné et pané au sésame, tartare de légumes

R E P A S

2 ENTREES AU CHOIX

ENTREES FROIDES

étuvée de saint jacques au parfum d'Asie
tartare de saumon à l'estragon
salade de ris de veau et langoustines aux framboises
foie gras aux figues
fleurs de courgettes farcies au foie gras et langoustines rôties
sashimi de thon rouge et tartare de légumes
duo de melon et saumon mariné aux framboises
tartare de maquereau et petits pois rafraîchis à la menthe
cannellonis de saumon fumé aux perles

ENTREES CHAUDES

fondant de bar et saint jacques au noilly et citron vert
étuvée de saint jacques et chutney de poivrons
bonbon de foie gras, pomme et abricots
crémeux de pomme de terre et écrevisses au parfum d'estragon
marmite de crustacés au safran
tatin de pommes et foie gras poêlé
ravioles de Royan et langoustines à la provençale
mille feuilles de foie gras et pommes
feuilleté de ris de veau aux morilles
kadaif de langoustines et mosaïque de légumes

TROU NORMAND AU CHOIX

(Supplément à 2,50€ par personne)

melon muscat, pomme calva, citron vert vodka, mandarine crémant, mangue soho

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

mille feuille de filet de bœuf aux échalotes, printanière de légumes et bordelaise
filet de bœuf au porto et girolles gratin dauphinois
carré d'agneau au romarin, navet boulangère et tomate provençale
souris d'agneau confite et crumble niçois
longe de veau aux olives et clafoutis de légumes
filet mignon de veau aux morilles pdt farcie au parmesan et bottillon d'asperges vertes
suprême de pintade risotto aux cèpes
aiguillettes de canard aux pommes et darphin aux champignons
médaillons de sole aux écrevisses et mille feuilles de légumes
poêlée de saint jacques au safran, riz sauvage et julienne de légumes
filet de dorade cuisiné comme une bouillabaisse
dos de bar au caviar d'aubergine et grenaille vinaigrette vierge

FROMAGES AU CHOIX

3 fromages et salade à l'assiette ou planche de 6 variétés de fromages et salade au buffet

DESSERTS AU BUFFET

déclinaison de 4 mignardises (page 32)
ou entremet (parfum à définir)
ou pièce montée 4 choux (supp 2,50€)
ou pièce montée 4 macarons (supp 2,50€)
ou panachage des 4 propositions

CAFE

servi à table avec sucre et amandine

VINS A DISCRETION

Côtes de Gascogne blanc "les hirondelles" ou
Bourgogne aligoté blanc "valentin vignot" (supp 1,50€)

Bordeaux rouge "terres douces" ou
Cotes de Blaye "cuvée prestige" (supp 1,50€)

INCLUS DANS CE FORFAIT

baguette tradition
nappe et serviettes blanches tissu
vaisselle porcelaine blanche, verrerie et couverts inox
mise en place, service et remise en état pour une durée de 8 heures
petit matériel de cuisine
décoration de buffet
vittel et badoit pour le repas à discrétion
glace a rafraîchir
transport dans un rayon de 25 kms

NON-INCLUS DANS CE FORFAIT

boissons d'après repas (tarif carte)
heure supplémentaire par serveur 39€ ttc
champagne Charles Barr 29€ ttc la bouteille
table de buffet rehaussé 18€ ttc
mange debout housse blanche ou noire 30€ ttc
table ronde diam 150 / 8 pers 15€ ttc
table ronde diam 180 / 10 pers 22€ ttc
chaise capitonnée rouge 5€ ttc
chaise napoléon blanche 9€ ttc
étuve 125€ ttc

FORMULE MENU ENFANT OU PRESTATAIRE A 30 €

3 feuilletés salés, assiette de charcuterie et crudités, filet de poulet,
écrasée de pommes de terre, dessert du buffet, boisson, pain
Vaisselle / Nappage / Service

PLATEAU REPAS ENFANT OU PRESTATAIRE 15 €

Entrée, salade composée, viande froide, fromage, dessert
boisson / serviette en papier / couverts jetables

COCKTAIL DINATOIRE

DE 69 € A 80 € TTC / PERS

COCKTAIL DE 25 A 30 PIECES

COCKTAIL A DISCRETION AU CHOIX :

-soupe champenoise, kir pétillant, blanc de blanc, punch, mojito, kir normand, rosé d'Anjou

SOFTS A DISCRETION :

-vittel, badoit, coca cola, jus d'orange

DE 3 A 6 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX :

-mini lorraine, tartelette poireaux haddock, brochette magret fumé et abricot, navette au chèvre, beignet de camembert, blinis saumon fumé, brochette boudin pomme, brochette tomate mozzarella basilic, brochette melon Bayonne, gaspacho tomate basilic, tartare de tomates confites, bouchée escargot crème d'ail, bouchée pétoncle safran

DE 3 A 6 PIECES FANTAISIES AU CHOIX :

-brochette langoustine chorizo, foie gras cru sur pain d'épice, tartare avocat écrevisses, grenaille aux œufs de saumon, tulipe de flétan, tartare de saint jacques et mangue, crevette en tempura, macaron foie gras, tartare bœuf et truite fumée, œuf toqué champignon, brochette st jacques au lard, tarama corail d'oursin et crevette, briochette foie gras figue

DE 1 A 3 VARIETES A PARTAGER :

(valeur 2 pièces)

TARTINABLES VARIES ET TARTINES DE PAIN SPECIAUX

(rillettes saumon, tomatade, tapenade, mousse chevre, anchoiade)

PAIN SURPRISE CAMPAGNE 45 TRANCHES

(saumon fumé, mousse canard, fromage frais, jambon blanc)

PAIN SURPRISE NORDIQUE 54 TRANCHES

(saumon , tomatade, jambon fumé, thon)

PANIER DE CRUDITES CREME CIBOULETTE

(carotte, concombre, brocolis, radis, tomate cerise, choux fleur)

PLANCHE DE CHARCUTERIES

(saucisse seche et fumée, serrano, andouille, chorizo)

CHOUX VERT GARNI

(20 brochettes œuf caille magret, 20 brochettes tomate mozza mini chorizo, mini saucisson sec et apericube)

DE 1 A 3 ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX :
(Valeur 2 pièces)

- FOIE GRAS DE CANARD

foie gras cru, foie gras cuit, pain d'épices, tartines, fleur de sel, chutney de figue

- SAUMON NORVEGIEN

saumon fumé, saumon gravlax, blinis, pain polaire, crème vodka ciboulette, tarama

- SAINT JACQUES A LA PLANCHA

escalopes de saint jacques , vinaigrette thai

- HUITRES

huîtres bretonnes, huîtres normandes, pain de seigle, beurre salé, vinaigre échalotes , citron

- JAMBON SERRANO

jambon serrano tranché, tomates confites, billes de mozzarella, champignons grillés

- SASHIMI DE THON ROUGE

thon rouge mariné et pané au sésame, tartare de légumes

DE 1 A 3 MINI PLATS CHAUD EN CASSOLETTE AU CHOIX :
(Valeur 4 pièces)

- PARMENTIER AU CONFIT DE CANARD

- BRANDADE DE HADDOCK

- CHILI CON CARNE

- WOK DE POULET AUX LEGUMES

- RISOTTO AU CHORIZO ET COURGETTES

- RAVIOLES EPINARD RICOTTA

- PARMENTIER DE VEAU ET PATATE DOUCE

- GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT ET JAMBON FUME

- RAVIOLES DE ROYAN ET ESCARGOTS A LA PROVENCALE

- RIS DE VEAU, ASPERGES ET MORILLES

FROMAGES AU BUFFET

planche de 6 variétés de fromages et tartines de pain spéciaux

DESSERTS AU BUFFET

déclinaison de 4 mignardises (page 32)
ou entremet (parfum à définir)
ou pièce montée 4 choux (supp 2,50 €)
ou pièce montée 4 macarons (supp 2,50€)
ou panachage des 4 propositions

CAFE

servi au buffet avec sucre et amandine

VINS A DISCRETION

Côtes de Gascogne blanc " les hirondelles " ou
Bourgogne aligoté blanc " valentin vignot " (supp 1,50€)

Bordeaux rouge " terres douces " ou
Cotes de Blaye "cuvée prestige" (supp 1,50€)

INCLUS DANS CE FORFAIT

nappes blanches tissu pour buffet
vaisselle porcelaine blanche et verrerie
mise en place ,service et remise en état pour une durée de 8 heures
petit matériel de cuisine
décoration de buffet
vittel et badoit pour le repas à discrétion
glace a rafraîchir
transport dans un rayon de 25 kms

NON-INCLUS DANS CE FORFAIT

boissons d'après repas (tarif carte)
heure supplémentaire par serveur 39€ ttc
champagne Charles Barr 29€ ttc la bouteille
table de buffet rehaussé 18€ ttc
mange debout housse blanche ou noire 30€ ttc
table ronde diam 150 /8 pers 15€ ttc
table ronde diam 180 / 10 pers 22€ ttc
chaise capitonnée rouge 5€ ttc
chaise napoléon blanche 9€ ttc
étuve 125€ ttc

PLATEAU REPAS ENFANT OU PRESTATAIRE 15 €

Entrée, salade composée, viande froide, fromage, dessert
boisson / serviette en papier / couverts jetables

FORMULE BRUNCH LENDEMAIN DE FETE A 18 € TTC / PERS

(Formule sans personnel)

1 mini viennoiserie, 1 tranche de brioche avec beurre,
confiture (1 pot pour 20) et nutella (1 pot pour 20)
1/3 de baguette, 1 quartier de melon, 40g de fromage blanc et coulis
40g de saumon fumé, 1 part de quiche lorraine, 50g de salade tomate mozzarella
3 tranches de charcuterie, 40g de tome, salade verte,
chocolat chaud 6 cl, café 15 cl, thé, jus d'orange (1 bouteille pour 10 pers.),
40g de salade de fruits frais, 1 part de fondant au chocolat

FORMULE BRUNCH LENDEMAIN DE FETE A 30 € TTC / PERS

(Formule comprenant un maître d'hôtel pour 25 personnes pour 6H de service)

1 mini viennoiserie, 1 tranche de brioche avec beurre,
confiture (1 pot pour 20) et nutella (1 pot pour 20)
1/3 de baguette, 1 quartier de melon, 40g de fromage blanc et coulis
40g de saumon fumé, 1 part de quiche lorraine, 50g de salade tomate mozzarella
3 tranches de charcuterie, 40g de tome, salade verte,
chocolat chaud 6 cl, café 15 cl, thé, jus d'orange (1 bouteille pour 10 pers.),
40g de salade de fruits frais, 1 part de fondant au chocolat



FORMULE ENFANT A 30 €

3 feuilletés salés
assiette de charcuterie et crudités
filet de poulet
pommes de terre sautées
dessert/ boisson/ pain
Vaisselle / nappage / service



LES PLATS UNIQUES COMPLET (500 G PAR PERSONNES)

Couscous (2 merguez,poulet, collier d'agneau , légumes , 200 g semoule)	11,00 €
Paella (250g riz,chorizo,poulet,moules d'Espagne,crevettes,p pois,encornet,1 langoustine)	11,00 €
Choucroute(200g chou,pdt,saucisse strasbourg,palette,poitrine,saucisse fumée,saucisson)	10,00 €
Jambalaya (250 g riz,ananas,jambon blanc saucisse fumée, gambas)	10,50 €
Tartiflette (300g de pdt,oignons,reblochon,lardons,vin blanc, salade)	8,00 €
Tartiflette au poulet (300g de pdt,oignons,reblochon,blanc de poulet,vin blanc, salade)	9,00 €
Tartiflette Normande (300g de pdt,oignons,pont l'évêque,lardons,vin blanc, salade)	9,00 €
Cassoulet (250g de haricots,poitrine,saucisson à l'ail,saucisse toulouse,manchon canard)	11,50 €
Pot au feu (300g de légumes, 1 jarrotin,poitrine,paleron,bouillon)	10,50 €
Feijoada (250g de haricots noir,épaule, saucisse fumée,pied porc,chorizo,poitrine)	10,50 €

LES MIJOTES (350 G PAR PERSONNE)

Blanquette de Veau Riz pilaf	12,00 €
Chili con carne	9,60 €
Colombo de Poulet Riz Madras	8,40 €
Poulet vallée d'auge Riz basmati	8,40 €
Coq au cidre et son gratin dauphinois	10,20 €
Coq au vin et son gratin dauphinois	10,20 €
Navarin d'Agneau et sa jardinière de Légumes	10,80 €
Parmentier au Confit de Canard	8,40 €
Blanquette de Lotte riz sauvage	13,20 €
Brandade de Morue	8,40 €
Gigot de 7 heures printanière de Légumes	10,80 €
Osso Bucco de Veau Tagliatelles fraîches	13,20 €
Sauté de Lapin aux Pruneaux pdt vapeur	11,40 €
Bœuf bourguignon écrasé de pommes de terre	9,60 €
Tête de Veau sauce Gribiche pdt vapeur	10,80 €
Poulet basquaise riz sauvage	8,40 €
Croziflette au jambon fumé	8,40 €
Sauté de porc au curry et riz créole	9,00 €

LES PATES FRAICHES

Ravioles au Saumon et beurre d'herbes	30,00 € / kilo
Ravioles au jambon et crème de champignons	32,00 € / kilo
Tagliatelles à la Carbonara	22,00 € / kilo
Spaghettis à la Bolognaise	22,00 € / kilo

LES TARTES CHAUDES (10 personnes)

Tarte Saumon Brocolis	22,00 €
Tarte Poireau Curry Saumon fumé	22,00 €
Tarte Forestière	22,00 €
Quiche Lorraine	17,00 €
Tarte Tomate Chorizo	22,00 €
Tarte Tians de Légumes	17,00 €
Tarte Blettes Mozzarella	17,00 €

GRILLADES

Barbecue cochonnaille complet de 15 a 25 pers comprenant :	21,00 € /pers
Barbecue cochonnaille complet de 25 a 50 pers comprenant :	19,00 € /pers
Barbecue cochonnaille complet de 50 a 100 pers comprenant: 1 merguez,1 chipolatas,1 poitrine marinée,1 papillote boudin noir, 500 g de cochon à la broche, farce de porc, pomme de terre en robe des champs, sauce ciboulette, moutarde, sœce poivre matériel de cuisson	17,00 € /pers
Cochon de Lait à la broche (9-12kg)	22,00 € / kilo
Cochon à la broche (Farce à la demande)	15,00 € / kilo
Agneau à la broche	17,00 € / kilo
Train de Côte de Bœuf	34,00 € / kilo
Culotte d' Agneau à la Broche	27,00 € / kilo
Saucisse au Maroille	22,00 € / kilo
Saucisses et Merguez	15,00 € / kilo
Filet de Saumon entier	22,00 € / kilo
Gambas	34,00 € / kilo
Brochette de poulet au citron confit	15,00 € / kilo
Filet de Lotte marinée au citron vert	50,00 € / kilo
Brochette de Saint Jacques	44,00 € / kilo
Brochette de Gambas	39,00 € / kilo
Bavette d' Aloyau	22,00 € / kilo
Garniture au choix	3,00 € / pers
Bois pour barbecue	30,00 € / $\frac{1}{4}$ stère
Tourne broche	90 € l'unité



BUFFETS FROIDS

*** Possibilité de remplacer des entrées froides par des entrées chaudes et les viandes froides par des plats chauds dans les buffets proposés ***

Buffet étal du Maraîcher à 8 €uros (120gr / pers)

Avocat, Radis, Carotte Primeur, champignons de Paris, Sucrine, Tomate Grappe Cocktail, Chou Fleur, Brocoli, pastèque, Melon
Accompagné de Tapenade, Crème Ciboulette et Vinaigrette

Buffet froid à 18 €uros (350gr / pers)

Assortiment de Crudités 90 g
Terrine de Campagne 40 g
Salade Piémontaise 90 g
Rôti de Bœuf 70 g
Cuisse de Poulet 60 g
Condiments
Gros pain de Campagne
Fromage 5 variétés et salade verte



Buffet froid à 24,00 €uros (500gr / pers)

Salade de pommes de terre et Hareng fumé 60 g
Salade Niçoise 60 g
Salade de Fêta et Poivrons 60 g
Assortiment de crudités 60 g
Plateau de Charcuterie 30 g
Terrine de campagne 30 g
Avocat au Crabe 40 g
Rôti de Bœuf 100 g
cuisse de Poulet 60 g
Condiments
Gros pain de Campagne
Fromage 5 variétés et salade verte

Buffet froid à 27,00 €uros (500gr / pers)

Taboulé de Chou fleur 40 g
Pâtes au Basilic ou Surimi 40 g
Éventail de Melon 40 g
Milles Feuilles d'Aubergine et St Maure 40 g
Salade Coleslaw 40 g
Salade de Pomme ratte et Poulet au Curry 40 g
Terrine de Gibier 30 g
Plateau de Charcuterie 30 g
Saumon fumé ou mariné 40 g
Rôti de Bœuf 100 g
Rôti de Porc ou Gigot d'Agneau 60 g
Condiments
Gros pain de Campagne
Fromage 5 variétés et salade verte



Buffet froid à 29 €uros (500gr / pers)

- Salade de Pâtes aux Légumes Grillés 40 g
- Salade Piémontaise revisitée 40 g
- Salade Cécile 40 g
- Salade de Soja aux Crevettes 40 g
- Salade d'Endives, Brocolis, Chou fleur et Moules au Curry 40 g
- Rillettes de Lapin aux Olives 20 g
- Assortiment de Charcuterie 40 g
- Saumon farci en Bellevue 40 g
- Mille feuilles de crêpes et Crudités au Saumon fumé ou Jambon fumé 40 g
- Rôti de Bœuf 80 g
- Galette de Poulet 40 g
- Rôti de Porc ou Gigot d'Agneau 40 g
- Condiments
- Gros pain de Campagne
- Fromage 5 variétés et salade verte



Buffet froid à 32 €uros (500gr / pers)

- Salade de Haricots verts frais aux Copeaux de Foie Gras 30g
- Salade Pastelle 30 g
- Salade de Roquette Chorizo Artichaut et Parmesan 30 g
- Rillettes de Maquereau 20 g
- Saumon farci en bellevue 40 g
- Salade de Pâtes aux Légumes grillés 30 g
- Salade de Brocolis Figue Mozza Grison 30 g
- Lumaconis au Crabe 30 g
- Salade Piémontaise revisitée 30 g
- Terrine de Gibier 30 g
- Plateau de Charcuterie 40 g
- Rôti de Bœuf 80 g
- Rôti de Veau au Chorizo 40g
- Jambon à l'Os 40 g
- Condiments
- Gros pain de Campagne
- Fromage 5 variétés et salade verte

FROMAGES

Roue de Brie et Salade verte	1,80 € / pers
Roue de Brie à la mascarpone truffée et Salade verte	3,60 € / pers
Planche de 7 variétés affinées et Salade verte	3,00 € / pers
Assiette de 3 fromages et Salade verte	2,50€ / pers

PAINS

Boule de Pain individuelle	0,90 € / pce
Baguette tradition 1900	1,60 € / pce
Baguette	1,40 € / pce
Gros Pain de campagne 25 personnes	15,00 € / pce

VAISSELLE JETABLE

Assiette en Plastique	0,30 € / pce
Couvert en Plastique	0,15 € / pce
Tasse en Plastique	0,15 € / pce
Serviette en Papier	0,15 € / pce
Nappe en Papier (le mètre)	2,50 € / pce

VAISSELLE PORCELAIN

Forfait vaisselle rendue sale	3,50 € / pers
1 verre apéritif, 1 verre à vin, 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café et 1 cuillère à café	
Forfait vaisselle rendue sale	4,00 € / pers
1 verre apéritif, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café, 1 cuillère à café, 1 flûte à champagne	
Forfait vaisselle rendue sale	4,50 € / pers
1 verre apéritif, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 2 grandes assiettes, 2 petites assiettes, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café, 1 cuillère à café, 1 flûte à champagne	
Forfait vaisselle rendue sale	5,00 € / pers
1 verre apéritif, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 2 grandes assiettes, 2 petites assiettes, 1 couteau de table, 1 couteau à fromage, 1 fourchettes de table, 1 fourchette à entremet, 1 cuillère à dessert, 1 tasse à café, 1 cuillère à café, 1 flûte à champagne	

NAPPAGE ET SERVIETTE TISSU

Nappe blanche tissu	180x140	12,00 €
Nappe blanche tissu	200x200	12,00 €
Nappe blanche tissu	300x200	15,00 €
Serviette blanche tissu		1,20 €

MATERIEL

Table ronde	diamètre 180	22,00 €
Table ronde	diamètre 150	15,00 €
Table ovale honneur	4m x 1m	36,00 €
Table de buffet	2m x 1m	18,00 €
Mange debout avec housse blanche ou noire		30,00 €
Étuve à gaz		125,00 €



DESSERTS

Entremet aux Amarenes	4,20 € / part
Entremet 3 chocolats	4,20 € / part
Entremet Framboise façon Tiramisu	4,20 € / part
Entremet aux Pommes Caramélisées	4,20 € / part
Entremet fruits exotiques	4,20 € / part
Entremet Gianduja	4,20 € / part
Fraisier	4,20 € / part
Mousse Framboise Citron vert	3,60 € / part
Charlotte aux Marrons et Groseilles	4,20 € / part
Œuf à la neige au lait d'amande	3,60 € / part
Tarte moelleuse au chocolat	3,00 € / part
Verrine de Raisin au sirop d'Orgeat	3,00 € / part
Crème Brûlée à la Vanille	3,60 € / part
Moelleux Pistache Framboise	3,60 € / part
Fondue au chocolat en Briochette	4,20 € / part
Muffins chocolat myrtille	3,60 € / part
Dôme Mangue Passion	4,20 € / part
Macarons en Religieuse framboise	4,20 € / part
Tarte fine aux Pommes	3,00 € / part
Panna cotta aux fruits exotiques	3,00 € / part
Terrine d'agrumes	3,60 € / part
Tarte amandine aux Poires	3,00 € / part
Omelette Norvégienne	3,60 € / part
Paris-Brest	3,60 € / part
Aumônière aux Framboises	4,20 € / part
Tartelette Tatin	3,60 € / part
Tartelette noix de Pécan	3,60 € / part
Tarte Banane Crème Brûlée	4,20 € / part

Mignardises

1,50 € / pce

Mousse framboise, éclair choco ou café, muffin choco myrtilles, moelleux pistache, tartelette caramel, tartelette fraise, mille feuilles, opéra, cannelé, macaron, crème brûlée, mousse chocolat, mousse mascarpone fruits rouges, panna cotta aux fruits exotiques, salade de fruits frais, chou vanille, île flottante, tartelette tatin, mini baba au rhum, paris brest, brochette de fruits, 3 choco

CUISINE A DOMICILE

Un premier contact est établi à l'adresse de la prestation permettant de faire un état des lieux pour l'organisation de celle-ci.

A l'issu de ce rendez-vous un menu sera choisi et il restera au chef à investir votre cuisine le jour de la prestation afin de réaliser votre repas.

ACTIVITE CULINAIRE (à partir de 6 personnes)

71 €/pers

Vous cherchez une activité ludique entre amis, en famille ou une soirée à thème, nous vous proposons le savoir faire d'un chef !!!

Vous cuisinerez dans la convivialité à votre domicile et en équipe afin d'élaborer un menu encadré par le chef que vous dégusterez ensuite.

Nous mettons à votre disposition les matières premières, le matériel et la vaisselle de dressage.

Un tablier et les fiches techniques des recettes vous seront offerts au cours de cette prestation.

Bon Appétit !

GALERIE PHOTOS







