



Le Petit Périgord

Cuisine Gourmande

*Nous vous proposons nos services pour
Mariage, repas de travail, anniversaire, communion, baptême etc.....*

Un service de qualité depuis 1992

Pascal et Martine GARREAU

**63 Grande Rue
53000 LAVAL
TEL 02 43 53 29 43
www.lepetitperigord.fr**

LIVRET TRAITEUR
Spécial mariage, anniversaire de mariage etc.....
2016 A

Renseignements à donner pour l'établissement du devis

Renseignements personnels

Nom et adresse des clients :

Numéros de téléphones :

Date du repas :

Type de prestation :

Le vin d'honneur ou cocktail

Lieu du cocktail / vin d'honneur :

Heure d'arrivée des convives :

Nombre de forfait adulte :

Nombre de forfait 1/2 tarif jusqu'à 12 Ans :

Boisson :

Nombre de pièces salées :

Nombre de pièces sucrées :

Le repas

Lieu du repas :

Nombre de d'adultes : d'enfants : 1/2 tarif : musicien : baby-sitter :

Tarif du menu :

Heure d'arrivée des convives :

Apéritif assis (si debout , passer en formule cocktail) :

Heure de passage à table :

Couleur des serviettes :

Couleur des nappes :

Assiettes de fonds (assiette mise sur table avant l'arrivée des invités +0.20€):

Vaisselle de location (classique = compris dans le prix du menu ou prestige = +1€) :

Apéritif :

Première entrée ou mise en bouche :

Deuxième entrée :

Trou normand :

Viande :

Salade fromages (plateau ou assiette) :

Dessert (s) :

Vin blanc ou rosé :

Vin rouge ou rosé :

Vin de dessert :

Vins fournis par les clients :

Fontaine à champagne :

Autres choix :

Menu enfant :

Menu musiciens :

Menu baby sitter

Autres renseignements : (allergies, repas sans porc, végétariens...)

Buffet

Formule du buffet avec tarif:

Supplément (s) :

Heure de la mise en place du buffet :

Nombre d'adultes :

Nombre d'enfants :

Questions à poser au traiteur

Vin d'honneur et Cocktail

Vin d'honneur tout compris*

*verrerie, nappage papier, serviettes papiers, service

6 salés ou 6 sucrés et 2 verres 10 cl par pers, eau, coca, jus de fruit, Perrier

Forfait économique à 5€ (biscuits apéritifs, kir cassis au muscadet sèvre et Maine)

Forfait à 6€50 (biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette, **muscadet ou pétillant de base et crème de cassis**)

Forfait à 7€50 (biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette, **pétillant méthode traditionnelle et crème de cassis**)

Forfait à 8€ (biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette, **punch ou sangria**)

Forfait à 11€ (biscuit cuillère ou brioche ou feuilleté ou chouquette, **champagne**)

Cocktail tout compris* (exemple) boissons fournies par « Le Petit Périgord »



*verrerie, nappage et serviettes papiers, service

A savoir :

Liste des mignardises (voir dernière page)

Comptez environ de 6 à 8 toasts à l'heure de cocktail

Avec Forfait 6 toasts et 2 verres de boissons

Eau minérale, jus de fruits, Perrier et coca compris

Forfait Économique avec 2 verres de boissons et toasts de bases (pain de mie tartinés de différentes mousses et autres ou feuilleté chaud de base)

Le toasts supplémentaire + 0€55

Kir vin blanc Muscadet Sèvre et Maine avec 6 toasts, 7€50 en tout par pers

Kir pétillant méthode traditionnelle avec 6 toasts, 8€50 en tout par pers

X Noir Ackerman pétillant méthode traditionnelle rosé avec 6 toasts, 9€ en tout par pers

Cocktail avec 6 toasts, 9€50 en tout par pers

Sangria maison avec 6 toasts, 9€50 en tout par pers

Punch maison avec 6 toasts, 9€50 en tout par pers

Champagne avec 6 toasts, 14€ en tout par pers

Forfait Prestige avec 2 verres de boissons et toasts supérieurs (liste page suivante)

Le toasts supplémentaire + 0€85

Kir vin blanc Muscadet Sèvre et Maine avec 6 toasts, 9€50 en tout par pers

Kir pétillant méthode traditionnelle avec 6 toasts, 10€50 en tout par pers

X Noir Ackerman pétillant méthode traditionnelle rosé avec 6 toasts, 11€ en tout par pers

Cocktail avec 6 toasts, 11€50 en tout par pers

Sangria maison avec 6 toasts, 11€50 en tout par pers

Punch maison avec 6 toasts, 11€50 en tout par pers

Cocktail avec service mais les boissons fournies par les clients

Cette formule est valable si vous fournissez votre vin ainsi que les autres boissons non alcoolisées

Forfait à 3€ par personnes (1 serveur pour 40 à 50 personnes environ): ce prix comporte le déplacement, la mise en place, le service, la location des verres, leurs frais de transport aller-retour, la casse éventuelle, le nappage papier (tissu + 0,30€), les serviettes papiers, le rangement.

Tarif du toast supérieur à 0,85€ (voir liste page 5) ou 0€55 (toasts juste tartinés)

Si vous fournissez la boisson alcoolisée et que nous devons prévoir l'eau, coca, jus de fruit etc. (+0,50€)

Menus enfants et Menus musiciens

Pour les enfants, 5 formules aux choix (l'âge est donné à titre indicatif) :

Formule économique à 8€ avec (1 viande avec 1 garniture, glace, ou glace ou gâteau du repas, jus de fruit, coca, eau)
De 3 à 11 ans : menu à 10€ avec (plateau d'entrées, 1 viande avec 1 garniture, glace ou yaourt ou gâteau du repas, jus de fruit ou coca, eau)
De 7 à 11 ans : menu à 12€ avec (1 assiette d'entrée, 1 viande, 1 garniture, glace ou yaourt ou gâteau du repas, jus de fruit ou coca, eau)
De 7 à 12 ans 1/2 tarifs + 2€ (même menu que le repas mais en quantité réduite et à la place du vin, jus de fruit ou coca)
De 3 à 12 ans 9€ Plateau repas froid (ex: macédoine de melon, cube de filet de volaille ketchup chips, éclair chocolat, couverts, serviette, boisson)

Pour les musiciens et baby sitters il y a 3 formules au choix :

Menu idem que celui du repas (idéale si les musiciens mangent avec les invités)
Menu à 22€ avec (1 entrée, 1 viande et ses garnitures, salade et fromages, dessert, pain, café, vins, eau minérale)
Plateau repas 18€ (ex: melon, taboulé de volaille au curry, 1 fromage, salade, choux à la crème, couverts, serviette, assaisonnement, vin, eau, coca, café)

Les boissons sont comprises dans le prix des menus et sont à volontés*

*(*sauf les bulles et vins moelleux 1 verre de 10 cl par personne)*

Les boissons : (choisir 1 vin blanc et 1 vin rouge parmi cet échantillon. Les bulles ou vins moelleux en supplément si vous le désirez) il n'y a pas de quota de vin par personne

Eau minérale « cristalline » (comprise avec les vins), badoit uniquement à la demande. Si vous fournissez les boissons et que nous devons fournir l'eau, ajouter 0,50 € par pers et par repas

Vins blancs secs et rosé :

Muscadet Sèvre et Maine ou chardonnay ou Tarani blanc ou Tarani rosé (compris dans le menu)
Anjou, Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie (sec) (+ 0€80 par personnes)
Savennières, Sancerres (sec) (+ 4€50 par personne)

Vins rouge a.o.c rosé :

Bordeaux ou Corbière ou Merlot ou Fronton ou Tarani rouge ou Tarani rosé (compris dans le menu)
Bordeaux supérieur ou Saumur Champigny ou St Nicolas de Bourgueil (+ 2€50 par personne)
Côte de Blaye ou Côte de Bourg (+ 3€50 par personne)

Les bulles a.o.c et vin moelleux (coteaux du layon, tarif en forfait par personne (10 cl) et servi à table.

Pétillant « Crémant de Loire blanc sec » (+2€50), pétillant « Crémant de Loire rosé » (+3€), Champagne cuvée réserve « HATON » (+5€)
Coteaux du layon « DOMAINE DES BAUMARD » (+3€50)



Les options et les moins-values possibles

Mise en place entière de la table : si vous mettez le nappage, la vaisselle, les serviettes nous déduisons 1€ par adulte et 0,50€ par enfant

Une mise en bouche peut vous être proposée à la place de l'entrée froide (voir avec le traiteur pour la composition) + 2,50€ par personne

Pas d'apéritif : nous déduisons 2€. Si vous désirez des amuses bouches sans apéritif (beurre d'anchois, tapenade, rillettes d'oie etc.) + 0,50€

Si l'apéritif est fournis : nous déduisons 1€ par personne comprenant beurre d'anchois, tapenade à tartiner sur croûtons et le service

Apéritif pris debout : déduire 2€ du menu et choisir une formule cocktail

Les entrées ou plats choisis dans un menu supérieur : seront facturés 2€ par personne et par menu

Alcool ou (ou et) glace fournie par les clients pour le trou normand : -0,50€ par produit soit -1€ pour l'ensemble du trou normand

Vins fournis par les clients : (toutes les boissons y compris l'eau etc...), nous déduisons 2€ par pers (tarif comprenant, verres + mise sur table + service + casse et le transport. Il n'y a pas de droit de bouchon)

1 seul vin fourni par les clients à la place d'un de nos vin : (blanc ou rouge ou vin de dessert) -0,50€ par personne

La vaisselle est fournie : par « Le Petit Périgord » avec service classique ou ajouter 1 € par personne pour un service prestige

Fontaine à champagne : dressage + nappage 15€ + pétillant de qualité 3€50 ou champagne 6€ (si vous fournissez le champagne/pétillant +0,50€/pers)

Soupe à l'oignon : avec gruyère râpé et croûtons 3€ par personnes (servie par les clients), bol, louche, assiette creuse, cuillère comprise.

À savoir

Le minimum de convives pour une prestation traiteur est de **35 personnes (pour moins de personnes, nous demander notre livret)**

Pour des raisons d'hygiène évidentes, aucune vaisselle de la salle ne sera utilisée même si celle-ci est comprise dans votre location de salle.

La cuisine doit être équipée au minimum de 2 feux, d'un four vapeur GN 1/1 ou 2/1, d'une plonge et d'une machine à laver, 1 prise 220v pour le camion frigo.

Si toutefois il n'y a pas de four vapeur, une étuve ventilée de location sera obligatoire (+100 €) ou sans machine à laver (+2€ par personne).

Le personnel est composé pour le repas d'un serveur pour 25 à 30 personnes suivant menu (à la charge du traiteur)

Les nappes sont en tissus (blanche ou ivoire) et serviettes tissus (sauf cocktail, vin d'honneur et buffet: nappes et serviettes papiers) (à la charge du traiteur). La vaisselle est à la charge du traiteur. Vaisselle, couleurs des serviettes et nappage à voir chez Maine réception (Bonchamp) ou Festi concept (LAVAL)

Les décorations florales des tables et de la salle sont à la charge des clients.

Les tables et les chaises doivent être positionnées comme vous le désirez avant l'arrivée du traiteur (finition faite par le traiteur) et le plan de table avec le nombre définitif des convives donnés **8 jours** avant le repas avec les dimensions pour le métrage des nappes.

Nous pouvons changer certaines sauces ou garnitures si celles-ci ne vous conviennent pas ou suivant la saison du repas, d'autres suggestions vous seront alors proposées.

Pour les buffets, les restes seront redressés sur plats et mis dans le frigo de la salle (reste en général entre 10 et 30 %)

Buffet de lendemain à partir de 13€50 ou 12€50 si un buffet à été fait la veille au soir, sans boisson ni café, sans nappage mais vaisselle comprise **à ranger non lavée dans les bacs**. Si toutefois un produit manque, **n'hésitez pas à nous contacter!** Ou plateau repas à partir de 12€.

Si les tarifs présentés ne correspondent pas à votre budget : sur simple demande, d'autres propositions vous seront données.

Pour la durée du repas, il faut compter 3/4 heure par produit (ex apéritif +1 entrée + trou normand + viande + fromage + dessert + café = 4h30 à 5h environ)

Un devis vous sera envoyée dans les jours qui suivent votre demande au restaurant. Si vous désirez goûter votre repas, il vous sera déduit 20% du prix initial

Nous sommes tributaires des saisons et certains produits peuvent manquer (ex. melons)

Réservation et Paiement

À la réservation, 300 € d'arrhes vous seront demandés (par chèque et non débité), sans ce versement aucune réservation ferme ne sera enregistrée

Espèce, chèque, virement.

Paiement en 3, 4, 5 ou 6 fois sans frais (les chèques avec les dates d'encaissements inscrites derrière).

Nos prix s'entendent T.T.C service compris. TVA à 10% pour le repas et 20% pour les alcools. **Paiement dans la semaine qui suit le repas**

Pour 2017, augmentation d'environ 1€ par menu et par année suivant coûts du personnel et des produits.

Prix garantis jusqu'au 31/09/2015 sauf augmentation brutale d'un produit ou du loueur de vaisselle ou de la TVA.

Pour toutes annulations de couverts dans les 72 h avant le repas, ceux-ci seront facturés à 50 % et 80 % le jour du repas.

Salés froids

À la pièce 0,85 €
Dresser sur plateau traiteur

Bouchées pâte à choux

Bouché à la mousse de crevette
Bouchée de légumes à la crème de moutarde
Éclair à la volaille au curry doux

Bouchées feuilletages

Bouchée à la reine miettes de thon, mayonnaise, olive

Canapés au pain de mie

Sauce cocktail, crevette, avocat
Beurre, saucisson sec, cornichon
Mayonnaise, tomate, œuf dur, anchois, ketchup
Mayonnaise, asperge, concentré de tomate
Beurre persillé, cœur de palmier, concentré de tomate
Beurre saumon fumé, citron, aneth
Beurre, jambon blanc, raisin noir
Beurre, jambon blanc, fromage aux herbes/ail
Beurre, jambon cru, cornichon
Beurre, emmental, raisin noir
Fromage blanc fortement assaisonné, kiwi
Beurre, magret fumé, melon (ou ananas si hors saison)
Beurre, compôte de pomme, boudin noir
Beurre, gruyère, raisin noir

Cake/blinis/navettes/pâté en croûte

Cakes assortis
Blinis, crème de citron, saumon fumé
Navettes farcies de divers mousses
Pâté en croûte

Panier de crudités

Panier de crudités avec sauce (50 personnes 28 €)

Atelier froids devant les convives

Découpe de saumon fumé ou mariné devant les invités (déposé sur toasts avec crème aux herbes citronnées) 1€50
Découpe de foie gras sur toasts avec chutney devant les convives (1€50)
Huitres n°4 ouvertes devant les convives avec citron et vinaigrette à l'échalote (0€90 pièce) bourriche de 50 ou 100

Brochettes (plantées droites sur plateaux en bambou)

Mozzarella, tomate cerise
Mozzarella, tomate cerise, olive
Melon, magret fumé
Melon, jambon fumé,
Emmental, raisin noir
Chorizo, ananas, crevette
Jambon sec farci au Saint-Agur et abricot sec
Gambas tandoori, ananas
Mignon de porc, pruneau (avec sauce)
Filet de volaille au piment d'Espelette, tomate confite
Foie gras panné au pain d'épice (+1€)
Jambon au Boursin
Galette roulée, beurre citronné, saumon fumé
Assortiment de ballotin de fromage (4 sortes)
Assortiment de tortillas (4 sortes) saumon fumé etc...

Pain surprises, navettes

Pain complet garnis de 50 sandwichs 39€ avec
Mousse de canard, jambon blanc, saumon fumé, etc....
Pain nordique garnis de 64 sandwichs 42€ avec
Thon, jambon fumé, saumon fumé, etc....
Navette 30 gr garnies de rôti de bœuf, rôti de porc, filet de volaille avec sauce... 1€20
Mini sandwich pain de mie/complet au jambon cru, emmental, jambon, volaille, bœuf, etc.. 0€80

Salés froids suite...

À la pièce 0,85 €
Dresser sur plateau traiteur

Cassolettes/verrines

Moules, sauce curry
Tatare de saumon à l'aneth
Rillettes de truite et croûtons
Crevette, ananas pommes de terre au curry
Guacamole, crevettes, sauce cocktail, pamplemousse
Panna cotta de fenouil au saumon fumé
Panna cotta d'asperge
Crème brûlée au foie gras (+0€50)
Méli-mélo de fruits exotiques aux crevettes
Velouté de petits pois parfumé à la menthe fraîche
Gaspacho de tomate aux croûtons
Crème de melon aux grillons de magret fumé et pastèque
Pétoncles, crème de poireaux

Salés chauds

À la pièce 0,85 €
Dresser sur plateau traiteur

Feuilletés, quiches, tartelettes, choux...

Assortiment de mini quiches divers
Assortiment de minis tartelettes divers
Tartelette de boudin au pomme
Assortiment de feuilleté divers
Minis bouchées à la reine
Gougères farcies de sauce Mornay
Pétoncles farcies
Cromesquis de fromages
Acra de cabillaud
Beignet de crevette
Moelleux d'escargot
Croustilles farcis pétoncle et mozzarella (pâte à philo)
Choux emmental
Croque monsieur

Brochettes

Pruneaux au lard
Magret à l'ananas
Poulet et poivrons
Mignon de porc à l'ananas

Atelier chaud devant les convives

Escalope de foie gras poêlée devant les invités et posées sur toast (2€)
Plancha (1 mini brochettes de volaille, bœuf et lotte) 3€

Sucrés froids cocktail

Dresser sur plateau traiteur

Assortiment de choux, tartelettes, éclaires etc... 0€85 pièce
Brochette de fruit de saison 0€85 pièce
Chouquettes pur beurre 0€30 pièce
Assortiment de macaron classique 0€70 pièce
Assortiment de macarons ID Sucré 1€ pièce avec livraison
Assortiment de mignardise ID Sucré 1€ pièce avec livraison
Verrine chocolat blanc ou noire 0€85 pièce
Mini crème brûlée à la vanille ou ai pain d'épice 0€85 pièce
Verrine Panna cotta à la vanille et son coulis 0€85 pièce
Verrine crémeuse fromage blanc fruits des bois 0€85 pièce
Verrine d'ananas frais à la menthe 0€60 pièce
Verrine d'ananas frais à la grenadine 0€60 pièce

Menu Fascination tout compris* avec

1 entrée à 47 € ou 2 entrées à 52 € avec

*1 apéritif, 1 ou 2 entrées, 1 viande, salade fromages, 1 dessert, 1 café, pain, vin blanc, vin rouge
Eau, nappage et serviette tissu, vaisselle, mise en place, service, rangement (hors matériel)

Apéritifs (1 au choix pour l'ensemble de la table) et ses amuses bouches

Kir mayennais

Kir pétillant, punch, sangria, vin de fraise (1 au choix pour l'ensemble de la table)

Passage de 3 bouteilles (whisky, porto, Ricard)

X Noir Ackerman (méthode traditionnelle rosé)

Champagne Haton (+3€)

Cocktail rêve bleu (curaçao, Cointreau, crème de pêche, pétillant)

Cocktail monchéri (liqueur et crème de cerise, Cointreau, pétillant)

Cocktail fraîcheur (jus de citron, sucre de canne, Cointreau, pétillant)

Cocktail du soleil levant (Grand-Marnier, Soho, sirops de fraise, pétillant)

Pousse Rapière (préparation à base de liqueur d'orange, méthode traditionnelle Monluc)

Les entrées

(pour le menu à 52 € en choisir 2)

Froides

3 petits entrées froides gourmandes (terrines de foie gras, tartare de noix de Saint-Jacques, chiffonnade de saumon à l'aneth)

Chaud-froid de queues de langoustines décortiquées tartare de truite, croustillant au pavot

Salade tiède de filets de cailles sautés à l'huile de noix, toast de foie gras et chutney

1/2 homard canadien en Bellevue (homard de 500 gr environ divisé en 2) sup. 7€

Terrine de foie gras au chutney, petite salade et ses toasts grillés

Chaudes

Accompagnées de 1 garniture

Superposition de 3 filets de poissons nobles (bar, saumon bio, lotte) au beurre blanc

Rouelles de lottes en habit de jambon de Bayonne, crème de ciboulette

Saint-Jacques rôties, chartreuse de courgettes et beurre de ciboulette

Dodines de queues de langoustines à la poitrine fumée en habit vert

Blanquette de médaillon de lotte et saumon bio sauce ciboulette

Cocon de saumon bio farci aux dés de homard, beurre blanc

Filet de bar farci au saumon fumé sauce à l'orange

Médailles de lotte sauce capucine

Trou normand (+2€50)

Au choix : à la pomme, à la poire, à la mirabelle, passion, Soho

Les viandes

(accompagnées de 2 ou 3 garnitures)

Pavé de filet de bœuf français rôti à la crème de cèpes ou béarnaise ou queues de morilles

Selle d'agneau farcie, aux tomates confites et basilic

Tournedos de magret de canard farci au foie gras

Tournedos de filet de bœuf français « Rossini » (+5 €)

Caille farcie au foie gras sauce jus de truffe

Filet de veaux aux morilles

L'assiette ou le plateau de fromages et salade

Les desserts

(voir à la page 11)

Menu gourmand tout compris* avec

1 entrée à 43 € ou 2 entrées à 48 € avec

*1 apéritif, 1 ou 2 entrées, 1 viande, salade fromages, 1 dessert, 1 café, pain, vin blanc, vin rouge
Eau, nappage et serviette tissu, vaisselle, mise en place, service, rangement (hors matériel)

Apéritifs (1 au choix pour l'ensemble de la table) et ses amuses bouches

Kir mayennais

Kir pétillant, punch, sangria, vin de fraise (1 au choix pour l'ensemble de la table)

Passage de 3 bouteilles (whisky, porto, Ricard)

X Noir Ackerman (méthode traditionnelle rosé)

Champagne Haton (+3€)

Cocktail rêve bleu (curaçao, Cointreau, crème de pêche, pétillant)

Cocktail monchéri (liqueur et crème de cerise, Cointreau, pétillant)

Cocktail fraîcheur (jus de citron, sucre de canne, Cointreau, pétillant)

Cocktail du soleil levant (Grand-Marnier, Soho, sirops de fraise, pétillant)

Pousse Rapière (préparation à base de liqueur d'orange, méthode traditionnelle Monluc)

Les entrées

(pour le menu à 48 € en choisir 2)

Froides

Salade landaise (foie gras sur toasts, manchon et gésiers de canards confits, magret fumé)

Gourmandise de noix de Saint-Jacques aux poireaux vinaigrette de petits légumes

Tartare de saumons dans un couronne de guacamole, crème acidulée aux herbes

Salade de filets de cailles aux ailes de magret fumé, vinaigrette à l'huile de noix

Terrine marbrée de filets de cailles et foie gras, chutney de fruits

Salade de fruits de mer à la crème de vinaigre de framboise

Cou de canard farci au foie gras, salade à l'huile de noisette

Pannequet de truite fumé à l'avocat, sauce crevette

Chaudes

Filet de Saint-Pierre sur une fondue de mangue et céleri, beurre d'orange

Terrine de merlan en écaille de noix de Saint-Jacques sauce ciboulette

Roulades de queues de langoustines et saumon au coulis de crustacé

Tournedos de filet de sole au saumon, sauce champagne au basilic

Filets de rougets barbets aux légumes, beurre d'orange et romarin

Filet de daurade royale, sauce curry doux, fondue de fenouil

Brochette de noix de Saint-Jacques et gambas sauce Lucifer

Fondant de noix de Saint-Jacques à la crème de légumes

Croustillant d'asperges au coulis de langoustine

Panaché de 3 filets de poissons au beurre blanc

Filet de bar au beurre Nantais

Trou normand (+2€50)

Au choix : à la pomme, à la poire, à la mirabelle, passion, Soho

Les viandes

(accompagnées de 2 ou 3 garnitures)

Caille farcie au foie gras, sauce pineau des Charentes

Pavé de bœuf français au coulis de cèpe

Tournedos de magret de canard au vin de cahors

Noisettes de veau sauce queues de morilles

Roulades d'agneaux, jus parfumé au basilic

Émincé de magret de canard sauce cèpes

Filet de cannette à la mûre

Pavé de cerf sauce cassis

L'assiette ou le plateau de fromages et salade

Les desserts

(voir à la page 11)

Menu plaisir tout compris* avec

1 entrée à 40 € ou 2 entrées à 44 € avec

*1 apéritif, 1 ou 2 entrées, 1 viande, salade fromages, 1 dessert, 1 café, pain, vin blanc, vin rouge
Eau, nappage et serviette tissu, vaisselle, mise en place, service, rangement (hors matériel)

Apéritifs (1 au choix pour l'ensemble de la table) et ses amuses bouches

Kir mayennais

Kir pétillant, punch, sangria, vin de fraise (1 au choix pour l'ensemble de la table)

Passage de 3 bouteilles (whisky, porto, Ricard)

X Noir Ackerman (méthode traditionnelle rosé)

Champagne Haton (+3€)

Cocktail rêve bleu (curaçao, Cointreau, crème de pêche, pétillant)

Cocktail monchéri (liqueur et crème de cerise, Cointreau, pétillant)

Cocktail fraîcheur (jus de citron, sucre de canne, Cointreau, pétillant)

Cocktail du soleil levant (Grand-Marnier, Soho, sirops de fraise, pétillant)

Pousse Rapière (préparation à base de liqueur d'orange, méthode traditionnelle Monluc)

Les entrées

(pour le menu à 44 € en choisir 2)

Froides

Mêlée de crevettes (fraîches et épluchées) et ananas (frais) aux pommes de terre sauce curry

Salade de magrets de canard fumées et perles de poires rôties (ou melons pendant saison)

Brochette de gambas, salade au jus d'agrumes, pamplemousse et dés d'ananas

Salade périgourdine (manchon et gésiers de canards confits, magret fumé)

Rillettes de saumon frais et fumé aux légumes, crème douce au citron

Escabèche de filet de rouget barbet aux artichauts poivrades

Salade de médaillons de magret de canard farci au foie gras

Gourmandine de truite à la barigoule, chantilly aux herbes

Chaudes

Filet de truite de Parné-Sur-Roc au beurre blanc d'amandes et brick de légumes

Filet de rascasse au coulis de poivron doux et piment d'Espelette (pas fort)

Filet de sandre au beurre blanc ou sauce Anjou rouge au cassis

Roulades de filets de saumons farcies, sauce crustacé

Dos de cabillaud au beurre d'estragon et tomate

Filet de saumon label rouge sauce pétoncle

Filet de daurade sébaste au beurre rouge

Filet de daurade royale, sauce curry doux

Trou normand (+2€50)

Au choix : à la pomme, à la poire, à la mirabelle, passion, Soho

Les viandes

(accompagnées de 2 ou 3 garnitures)

Médaillons de filet mignon de porcs sauce au cidre ou sauce moutarde à l'ancienne ou sauce porto

Pavé de bœuf (v.b.f) sauce poivre vert ou bordelaise ou tomate confite estragon ou cèpe

Quasis de veau sauce cidre ou sauce poivron rouge ou brisure de morille ou cèpe

Cuisse de canard confite sauce curry doux ou au cidre ou à l'oseille ou duxelles

Tranche d'épaule d'agneau confite 12h jus au basilic ou au thym ou provençale

Suprême de pintade au magret fumé et sauce pineau des Charentes

Épaule d'agneau farcie, jus à l'ail et basilic

Filet de volaille farcie au foie gras

L'assiette ou le plateau de fromages et salade

Les desserts

(voir à la page 11)

Menu découverte tout compris* avec

1 entrée à 36€ ou 2 entrées à 40 €

*1 apéritif, 1 ou 2 entrées, 1 viande, salade fromages, 1 dessert, 1 café, pain, vin blanc, vin rouge
Eau, nappage et serviette tissu, vaisselle, mise en place, service, rangement (hors matériel)

Apéritifs (1 au choix pour l'ensemble de la table) et ses amuses bouches

Kir vin blanc (muscadet Sèvre et Maine)

Kir Mayennais (cidre, crème de cassis)

Apéritif du menu supérieur (+1 €)

Les entrées

(pour le menu à 40 € en choisir 2)

Froides

Chaire d'avocat aux crevettes et pamplemousse roses, sauce cocktail

Salade de gésiers de volailles et lardons aux champignons de Paris

Terrine de mousseline de saumon aux pétoncle sauce grelette

Salade de duo de manchons de canard aux poires (tiède)

Pavé de truite sur une macédoine sauce Lucifer

Chaudes

Filet de merlu à la crème de fumet de langoustine

Dos de lieu noir crème de ciboulette citronnée

Bavarois de fond d'artichaut et crevettes

Pavé de saumon au beurre d'estragon

Filet d'églefin à la crème de câpres

Trou normand (+2€50)

Au choix : à la pomme, à la poire, à la mirabelle, passion, Soho

Les viandes

(accompagnées de 2 garnitures)

Longe de porc au coulis de cèpe ou farci aux pruneaux sauce armagnac

Filet de dindonneau sauce au porto et senteur de foie gras

Suprême de volaille au coulis de cèpes

Jambon à l'os braisé sauce normande

Cuisse de canard farci à la Gascogne

Cuisse de pintade sauce raisins

L'assiette ou le plateau de fromages et salade

Les desserts

(voir à la page 11)

Les garnitures

Pour les poissons

Choisir 1 garniture parmi cet échantillon

Riz
Riz mélangés (riz thaï + riz sauvage)
Riz basmati
Riz ratatouille
Riz au safran
Risotto
Riz aux petits légumes
Boulghour au curry
Flan de carotte à la ciboulette
Flan de courgette au basilic
Flan de légumes mélangés
Tian de légumes
Flan de poireaux
Fondue de poireaux
Juliennes de légumes
Quiche aux poireaux
Chayotte
Céréales gourmandes

Pour les poissons suite

Choisir 1 garniture parmi cet échantillon

Épeautre
Pâtes chinoises
Duo de poireaux et choux fleur
Ratatouille
Polenta
Purée de carotte
Purée de courgette
Purée de pommes de terre aux lardons
Fèves

Pour les viandes

Choisir 3 garnitures parmi cet échantillon

Flan de carotte à la ciboulette
Flan de courgette au basilic
Flan de champignons (compte pour 2)
Ratatouille
Fagots de carottes
Fagots de haricots verts
Fagots d'asperges
Pois gourmand
Fèves
Purée de carotte à la ciboulette
Purée de céleri rave
Purée de choux fleur
Choux fleur
Choux fleur au safran
Brocolis
Poêlée de champignons de paris
Poêlée de pleurotes
Poêlée forestière (3 sortes de champignons)
Tomate provençale
Tomate farcie à la duxelles
Gratin de pommes de terre aux oignons
Gratin de pommes de terre Sarladaise (compte pour 2)
Gratin dauphinois
Pomme de terre duchesse (suivant four)
Pommes de terre grenailles sautées
Flageolets
Pomme fruits caramélisées
Paires rôties

Pour les viandes (suite)

Choisir 3 garnitures parmi cet échantillon

Chayotte aux lardons
Quiche aux poireaux
Céréales gourmandes
Ratatouille
Basquaise
Petits farcis
Tomate à la purée de brocolis (compte pour 2)
Gnocchi
Gratin de courgette
Tian provençal (courgette, tomate)
Quiche de pruneaux marinés au vin et à l'orange (garniture unique)
Choux confit aux petits lardons
Choux romanesco
Choux de Bruxelles
Polenta
Brochette de tomate cerise rôties
Artichaut poivrade

Les desserts avec sauce ou coulis

À base de chocolats

Le délice de clément (*biscuit croustillant, et mousse chocolat caramel*)
Craquant (*biscuit croustillant, mousse chocolat et mousse poire des îles*)
Charlotte Belle-Hélène (*biscuit, mousse poire, mousse chocolat et biscuit cuillère*)
Royal (*biscuit croustillant, mousse chocolat*)
Opéra (*biscuit Joconde, crème au beurre chocolat et café, nappage opéra*)
Perle et rubis (*biscuit, mousse chocolat blanc et son cœur de coulis gélatiné au fruits rouges*)
Fondant aux 3 chocolats (*biscuit chocolat, mousse chocolat noir, au lait, et blanc*)
Forêt noire (*génénoise chocolat, mousse au chocolat guanaja, suprême vanille*)
Tiramisu (*biscuit chocolat ponché au café, crème mascarpone, cacao*)

À base, de fruits, de glace et pièces montée

Délice de Pégase (*biscuit, mousse caramel pomme, pommes rôties flambée*)
Corail à la framboise (*biscuit et mousse framboise*)
Champenois aux pêches fraisées (*génénoise, bavaroise au crémant, pêches marinées au coulis de fraise*)
La griottine (*biscuit mousse griotte*)
Caramélière (*biscuit, mousse caramel, pommes rôties, pralin*)
Nougat (*biscuits génoises, intercalés de crème de nougat de Montélimar*)
Miroir au cassis (*biscuit et bavaroise cassis*)
Charlotte aux poires (*biscuit cuillère, mousse poire*)
L'exotique (*biscuit, mousse panacotta, fruits exotiques, mangue, ananas etc....*)
Le Breton (*biscuit croustillant chocolat, mousse caramel au beurre 1/2 sel*)
Fraisier (*biscuit, fraise, crème au beurre*)
Fraisélia (*biscuit amande, bavaroise fraise, fraises fraîches*)
Mille feuille aux fraises (*feuilletage, crème mousseline, fraise*)
Pina Colada (*biscuit, compote de fruits exotique, mousse Pina Colada/noix de coco*)
Capitole meringué (*biscuit, bavarois vanille avec des framboise, une fine meringue italienne*)
Vacherin (*glace et sorbet meringué*) congélateur obligatoire dans la salle
Saint-Honoré (*biscuit, crème saint-honoré choux, caramel*)
Nougat glacé au coulis de framboise ou d'abricot congélateur obligatoire dans la salle
Pièce montée (3 choux pâtissière parfumée au choix + nougatine) supplément 1€50 (4 choux 2€)
Pièce montée de 4 macarons industriels (pas de supplément.) ou en macarons artisanaux (4 macarons) + 1€20
La boule de glace ou sorbet pour accompagner votre dessert 0,80€ (grosse)
Gâteau ID Sucré (+1€)

Desserts multiples

Composition à voir avec le traiteur

Buffet de 5 desserts (supplément 3 € par personne)
Assiette de 5 desserts (supplément 2,50 € par personne)
Assiette de 3 desserts (supplément 1,50 € par personne)
Assiette de 2 desserts (supplément 1€20 par personne)

Les après desserts servis avec le café

Assortiments de mignardises (prix à la pièces de 1 à 3 par personnes)

«Rocher coco 0.35€, financier 0.30€, chouquettes 0.25€, tuile aux amandes 0.50€, cookies 0.40€, Brownies 0.40€, muffins chocolat ou vanille 0.60€, à la myrtille 0.80€, cannelés 0.40€, tarte chocolat 0.50€, éclair choco-lat ou café 0.65€, verrine chocolat ou fruits 1€80, macaron au fruit ou chocolat ou mélanger (qualité pâtissière extra 0.80€, qualité pâtissière bonne 0.60€), orangette, 0.30€, palet mendiants chocolat 0.60€»

Renseignements

Si vous désirez un décor spécial en nougatine pour la pièce montée voir directement avec un pâtissier

Les gâteaux sont présentés sur socle avec cierges magiques et logo gratuit (sujet mariage en moulage + 15 €)

Fourniture du gâteau par vos soins (-1 €)

Si des personnes viennent uniquement pour le dessert, le montant sera de 10 € par personne

Cela comprend, le dessert, serviette, nappage, couverts, service, verre, café, boisson, il ne comprend pas les suppléments de dessert (exemple, pièce montée ou desserts multiple...)



Les buffets dressés sur, papillon, coeur etc.



Buffet Dînatoire à partir de 19€

Buffet seul 19€(uniquement en froid) (sans service, sans vaisselle, sans nappage ni serviette, sans boisson). Buffet laissée dans le frigo de la salle
Buffet à 23€ (froid ou froid et chaud) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier,
Buffet à 25€ (froid ou froid et chaud) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier et boissons (vin rouge, rosé, eau, coca, jus de fruit, café)

Composition tout compris

Assortiment de 9 pièces salées en navette, verrine, brochette etc. (voir liste cocktail fait en plus grosses portions) et 4 mignardises sucrées par personnes, brouette ou cascade de fruits suivant possibilité.

Buffet Gourmand à partir de 15€

Buffet seul 15€ (sans service, sans vaisselle, sans nappage ni serviette, sans boisson). Buffet laissé dans le frigo de la salle
Buffet à 19€ (froid ou froid et chaud) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier,
Buffet à 21€ (froid ou froid et chaud) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier et boissons (vin rouge, rosé, eau, coca, jus de fruit, café)

Composition tout compris

Terrine de pâté, terrine de légumes, rillettes, terrine de noix de St-Jacques avec sauce, melon (pendant la saison) jambon fumé en chiffonnade, 3 salades composées, carottes râpées, jambon à l'os (à partir de 100 pers) ou rillauds si moins de 100 personnes, rôti de bœuf, filet de poulet, (possibilité d'1 viande chaude en bain marie avec 1 garniture à la place des 2 viandes froides et chips) chips, mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, fromages, pain, 3 mignardises par personnes, brouette ou cascade de fruits frais (suivant possibilité).

Buffet Classique à partir de 12€

Buffet seul 12€ (sans service, sans vaisselle, sans nappage ni serviette, sans boisson). Buffet laissé dans le frigo de la salle
Buffet à 16€ (froid ou froid et chaud) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier,
Buffet à 18€ (froid ou froid et chaud) avec service, vaisselle, nappage et serviette papier et boissons (vin rouge, rosé, eau, coca, jus de fruit, café)

Composition tout compris

Terrine de pâté, terrine de légumes, rillettes, saucisson sec et à l'ail, jambon de choix, andouille, 2 salade composées, carotte râpée, rôti de porc, poulet (possibilité d'1 viande chaude en bain marie avec 1 garniture à la place des 2 viandes froides et chips), chips, mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre, salade, fromages, tartelettes aux pommes, corbeille de fruits frais de saison, pain.

Les renseignements et suppléments possibles (tarif par personne)

Pour « buffet seul »

En plastique : 1 assiette, set de couvert serviette papier + 0€50 par personne
Possibilité de louer de la vaisselle (voir Festi concept ou Maine réception ou éventuellement dans la salle)
Les plats sont à nous rendre propre maximum 4 jours après la prestation

A savoir

Tous les restes vous seront restitué
Le service de nos boissons se fait uniquement pendant le buffet. Avant et après elles sont à votre charge « n'oubliez pas de prévoir des verres avec vos boissons »

Pour les enfants

Forfait à 8 € jusqu'à 12 ans

Apéritifs (1 par personne) avec biscuits apéritifs (uniquement avec service)

Kir vin blanc 2 €
Kir pétillant, punch, sangria, X noir 2,50 € (1 seul au choix)

Variante possible

1 gâteau à la place des mignardises pour le même prix (pour la formule classique, ajouter 0.50€) (desserts page 11)
Mignardises d'après buffet ou d'après repas 0,85 € pièce

Attention! Vous devez prévoir les boissons et les verres entre et après le repas et le buffet du soir (en général de 18h30 à 22h)