

SARL PELLAULT PERE ET FILS

CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

Tel : 05.49.85.63.01 Fax : 05.49.21.51.48

Menu n°7 à 31 € sans les vins (3 plats) TVA 10% comprise

Tarif valable pour un minimum de 50 personnes

Menu non modifiable

Cocktail maison ou punch planteur ou Framboisine

Accompagné de toasts chauds et froids

Foie gras de canard au Porto blanc accompagné de toasts chaud et d'une gelée perlée au porto

Ou

Charlotte de poisson aux écrevisses, asperges et saumon fumé accompagné d'œufs, de tomates et d'une sauce corail

Ou

Salade d'émincés de volaille marinée à l'armagnac, œufs de cailles, tomates cerise, pignons de pins

Accompagné d'une vinaigrette au cidre

Ou

Pressé de canard au foie gras, gésiers et confit

Accompagné d'une salade au vinaigre de cidre et de tomates

Filet d'églefin sauce au Vouvray sur un lit de riz basmati et petit légumes vapeur

Ou

Aile de raie sauce citronnée accompagnée de pommes vapeur

Trou au choix

Cuisse de canard farcie aux cèpes sc. forestière

Ou

Magret de canard façon aiguillette à la crème d'ail ou sc. forestière ou sc. aux poivres

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne ou sauté de veau Marengo (sauce brune, champignons, petits oignons)

Ou

Pièces de bœuf rôti crème de morilles ou sauce périgourdine

Ou

Mijotée de bœuf sauce crémée aux 3 poivres ou Daube de bœuf forestière

2 légumes au choix

Gratin dauphinois, gratin de 5 légumes, gratin de courgette et tomates à la provençale, champignons à l'ail et au persil, carottes vichy, haricots verts ail et persil, petits pois à la française, tomates provençales, poêlée de légumes, purée de patates douce, flan de courgette, purée de céleri

Salade verte et brochette de 3 fromages et raisins

(St maure, leerdammer, conté)

Croustillant caramel et crème anglaise au caramel ou Forêt blanche ou Carapoire et crème anglaise caramel

Ou

Caraïbe ananas coco et crème anglaise ou Gâteaux ananas framboise et son coulis exotiques

Ou

Framboisier et coulis de framboise ou 3 chocolat et crème anglaise

Ou

Poirier ou abricotier ou pêcher et crème anglaise

Café

Compris dans le tarif :

Nappe, set et serviettes papier

Baguette épis et pain coupé

Service, vaisselle

Vins : 3.50 € les 3 vins

Sauvignon de Touraine ou Muscadet

Chinon ou Merlot

Pétillant ½ sec

Eau