

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°2 à 29 € sans les vins (2 plats) TVA 10% comprise
Tarif valable pour un minimum de 50 personnes
Menu non modifiable

Soupe de pétillant ou punch planteur ou Cerisette
Accompagné de toasts chauds et froids

Croustade de volaille au Pineau des Charentes accompagné d'une salade verte

Ou

Salade de gésiers tièdes à la vinaigrette de framboise accompagnée de tomates

Ou

Crumble de truite aux amandes accompagné d'une mayonnaise aux fines herbes

Ou

Terrine de gourmandise de tourteau aux asperges et crevettes accompagnée de tomates, d'œufs, et d'une sauce mousseline à la ciboulette

Ou

Filet de brochet à la crème d'asperges verte

Accompagné d'une timbale de riz basmati

Ou

Filet de dorade sauce Dieppoise

Accompagné d'une timbale de riz à l'étuvée de légumes

Trou au choix

Emincé de suprême de poularde à la crème de chorizo ou Pièces de bœuf rôti sc. forestière

Ou

Sauté de bœuf aux airelles ou Goulasch de bœuf au paprika doux

Ou

Gigot d'agneau à la crème d'ail ou Navarin d'agneau aux champignons et petits oignons

Ou

Suprême de pintade sauce vallée d'auge ou Carré de porc à l'os sauce crème d'ail

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 2 fromages au choix

St maure, st nectaire, brie, camembert, bleu, gruyère, leerdammer, conté

Tarte tatin tiède et glace vanille ou Moelleux au chocolat et crème anglaise ou Nougat glacé et crème anglaise

Ou

Tarte à l'ananas ou aux myrtilles et crème anglaise, Bavarois (passion ou framboise ou chocolat)

Ou

Tiramisu et crème anglaise ou Tropézienne ou Tarte au citron meringuée, Cheese-cake mandarine ou fraise

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