

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°5 à 30 € sans les vins (3 plats) TVA 10% comprise

Tarif valable pour un minimum de 50 personnes

Menu non modifiable

Kir pétillant ou rosé pamplemousse ou sangria ou cerisette

Gâteaux secs et fruits secs

Salade de rillons et petits lardons tièdes, pignons de pins, tomates et vinaigrette à la framboise

Ou

Vol au vent de poisson aux fruits de mer accompagné d'une salade verte

Ou

Feuilleté de chèvre accompagné d'une salade verte

Ou

Salade verte accompagnée de crevettes, de moules, de miettes de surimi, de pomelos et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès

Ou

Terrine de poisson accompagnée d'une salade verte, de tomates et d'une sauce aux fines herbes

Filet de Hoky sauce au Sauvignon de Touraine ou sauce Américaine

Ou

Filet de perche sauce au Riesling ou sauce au Vouvray

Servi avec une timbale de riz et d'étuvée de légumes

Trou au choix

Colombo de porc ou Gigot d'agneau à la crème d'ail ou Jambon à l'os sauce forestière

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus ou Blanquette de dinde aux champignons et petits oignons

Ou

Poulet cocotte grand-mère (sauce brune, lardons, oignons, champignons) ou Coq au vin de Touraine

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