

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°8 à 35 € 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

Vol au vent au saumon et asperges verte sauce normande

Ou

Bouchée à la reine au ris de veau et au porto

Ou

Foie gras de canard au Sauternes, confiture de figue toasts chaud et salade de Mâche au vinaigre balsamique

Ou

Salade verte accompagnée de miette de tourteau, de crevettes, de moules, d'une chiffonnade de saumon fumé et d'une sauce mousseline à la ciboulette

Filet de rascasse au lait de coco et au curry sur un lit de riz sauvage aux petits légumes

Ou

Filet de rouget au coulis de langoustine accompagnée d'une étuvée de fenouil

Ou

Filet de sandre sur un lit de riz et d'étuvée de légumes sc. au vouvray

Ou

Cœur de filet d'esturgeon sauce au curcuma accompagné d'une embeurrée de chou au petits lardons fumés

Trou au choix

Filet mignon rôti au miel sauce périgourdine ou crème de morilles

Ou

Rôti de filet de bœuf sc. Périgourdine ou crème de morilles

Ou

Suprême de poularde à la crème de chorizo Ou Caille demi désossées farcie au foie gras et sc. foie gras

Ou

Mijotée de veau flambée au cognac sauce crémée aux pleurotes

Ou

Estouffade de sanglier sauce crémée aux 3 poivres

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