

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°1 à 26 € sans les vins (2 plats) TVA 10% comprise

Tarif valable pour un minimum de 50 personnes

Non modifiable

Kir pétillant ou rosé pamplemousse ou sangria ou framboisine

Gâteaux secs et fruits secs

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

Ou

Feuilleté de chèvre ou Vol au vent de poisson aux fruits de mer 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

Mélange gourmand de salade verte au foie de volaille, noix, petits raisins et vinaigrette au cidre

Ou

Filet de hoky sauce au sauvignon de Touraine ou sauce Américaine

Ou

Filet de perche sauce au Riesling ou sauce au Vouvray

Sur un lit de riz et de petits 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

Assortiment de 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

Salade verte et 2 fromages au choix

(St maure, st nectaire, brie, camembert, bleu, gruyère)

Tarte tatin tiède et glace vanille ou gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise ou flan coco et coulis caramel

Ou

Nougat glacé et crème anglaise ou omelette norvégienne ou tarte à l'ananas ou aux myrtilles et crème anglaise

Ou

Tiramisu et crème anglaise ou Tropicane

Café

Compris dans le tarif :

Nappe, set et serviettes papier

Baguette épis et pain coupé

Service, vaisselle

Vins : 3 € les 3 vins

Sauvignon de Touraine ou Muscadet

Chinon ou Merlot

Pétillant ½ sec

Eau