

**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 27 € 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 framboisine

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

Terrine de canard au cœur de foie gras au Sauternes

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

Ou

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

Ou

Dos de colin lieu sauce au Vouvray

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

Ou

Filet de dorade sauce Dieppoise

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

-----

Trou au choix

-----

Confit de canard sc. Forestière ou Pièces de bœuf rôti (cœur de rumsteak) 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

**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