

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°3 à 28 € 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

Foie gras de canard au Sauternes et toasts chaud

Ou

Charlotte de poisson aux écrevisses, asperges et saumon fumé accompagné d'œufs, de tomates et d'une sauce corail

Ou

Salade d'émincés de volaille marinée à l'armagnac, œufs de cailles, tomates cerise, pignons de pins

Accompagné d'une vinaigrette au cidre

Ou

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

Ou

Filet de tilapia sauce au Vouvray sur un lit de riz et de petits légumes

Ou

Filet de saumon à la crème d'oseille sur un lit de riz et d'étuvée de légumes

Trou au choix

Cuisse de canard farcie aux cèpes sc. forestière

Ou

Aiguillette de magret de canard à la crème d'ail ou sc. forestière ou sc. aux poivres

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne ou sauté de veau Marengo (sauce brune, champignons, petits oignons)

Ou

Pièces de bœuf rôti crème de morilles ou sauce périgourdine

Ou

Estouffade de bœuf aux châtaignes ou Daube de bœuf forestière

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

Croustillant caramel et crème anglaise au caramel ou Forêt noire 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 € les 3 vins

Sauvignon de Touraine ou Muscadet

Chinon ou Merlot

Pétillant ½ sec

Eau