

**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

**www.pellault-traiteur86.com**

**BUFFET A 35 € PAR PERSONNE**

(Sans nappe, sans vaisselle et sans service)

Queues d'écrevisses et st jacques avec corail à la nage, aux agrumes, tomates, et sauce cocktail

Bouquet de crevettes (4 par pers)

Langoustines en hirondelles (3 par pers)

Crevettes grises (20 g par pers)

-----

Saumon entier reconstitué (30 personne minimum) et médaillon de saumon

Ou

Duo de sandre et saumon en médaillon

Accompagné d'œufs, de tomates et d'une sauce mousseline à la ciboulette

-----

Foie gras au Sauternes

Ou

Saumon fumé au bois de hêtre

-----

**Assortiment de 3 viandes froides au choix :**

Gigot d'agneau (tranché et reconstitué)/ jambon à l'os (tranché et reconstitué)/

Carré de porc (tranché et reconstitué) / rôtis de bœuf /

Magret de canard / poitrine de veau farcie à la provençale / poulet rôti

**Possibilité de remplacer les trois viandes froides par une viande chaude**  
**Sans supplément (voir viandes chaudes pour buffet)**

**2 légumes chauds au choix**

(Bain-marie pour maintien au chaud compris)

-----

**Plateau de fromages entiers**

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

2 portions par personne

-----

**Dessert au choix avec présentoir et inscription :**

Framboisier, poirier, 3 chocolats, croustillant caramel, etc....

-----

Café et sucre

**Accompagnement :**

Moutarde

Mayonnaise

Cornichons

Beurre

Sauce mousseline à la ciboulette

Pain ou baguette

**Tarif valable 1 mois après impression**