

**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](http://www.pellault-traiteur86.com)

**MENU A 35 €**

**Tva 10 % comprise**

Cocktail maison

-----

Salade de tourteau, de crevettes et de queues d'écrevisses, pomelos,  
Accompagnée de tomates, et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès

Ou

Salade d'émincés de volaille marinée à l'armagnac, tomates cerise, pignons de pins, œufs de cailles, accompagnée d'une  
vinaigrette au cidre

Ou

Terrine de canard au cœur de foie gras au Monbazillac  
Accompagnée d'une salade au vinaigre de cidre et de tomates

Ou

Mille feuilles de dorade sébaste au piment d'Espelette  
Accompagné d'une sauce corail, de tomates et d'œufs

Ou

Filet de perche sauce au Muscadet  
Sur un lit de riz et de petits légumes

Ou

Filet de loup de mer sauce royal ou sauce rabelaisienne  
Accompagné de tagliatelles

Ou

Filet de brochet à la crème d'asperges vertes accompagné d'un riz basmati

-----

Filet mignon rôti au miel sauce crème d'ail

Ou

Pièces de bœuf rôti sauce forestière

Ou

Magret de canard sauce forestière ou crème d'ail

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus

Ou

Suprême de pintade à la crème d'ail ou sauce forestière ou à la crème de chorizo

**Deux légumes au choix :**

Gratin dauphinois, gratin de 5 légumes, tomate provençale, champignons à l'ail et au persil,

Petits pois à la française, carottes vichy, fagot de haricots verts, poêlées de légumes,

Purée de patates douce, flan de courgettes, purée de céleri

-----

Assiette de salade verte

Deux fromages au choix

-----

Pièce montée (3 choux, nougatine et sujet au choix)

Ou gâteaux pâtisseries (framboisier, poirier, croustillant aux 3 chocolats, etc.)

Ou Pyramide de 4 macarons ou buffet de 4 desserts (+1€)

(Avec présentation en salle et inscription)

-----

Café accompagné d'une amende cacaotée

**Service, pain, vaisselle, compris**

**Options :**

4 toasts pour accompagner le cocktail maison : 1.50 €

Trou au choix : 1.50 € (Alcool et glace)

Nappes non tissées blanches et serviettes non tissées de couleur : 1 €/personne

Nappes et serviettes en tissu blanc : 4 €/personne (location extérieure)

Forfait boissons : 6 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, Bulle de Fleuray Cocteaux ou

Vouvray brut (+ 0.50 €), eau de source)

**Tarif valable 1 mois après impression et pour un minimum de 50 personnes**