

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

Menu à 45 €
Tva 10% comprise

Cocktail maison

Brochette de lotte et de noix de st Jacques sauce crémée au Sauternes
Accompagnée d'une purée de vitelotte

Ou

Cassolette de st Jacques et de gambas en thermidor
Accompagnée d'une timbale de riz basmati à l'étuvée de légumes

Pavé de biche

Ou

Tournedos de bœuf

Ou

Suprême de poularde farci au foie gras

Ou

Médailillon de veau

Sauce au foie gras ou crème de morilles

Trois 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, pleurotes à l'ail et au persil

Salade verte, vinaigrette aux noix et cerneaux de noix
Trois 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 : 2.50 €

Trou au choix : 2.50 € (Alcool et glace)

Nappes non tissées blanches et serviettes non tissées de couleur : 2 €/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