

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 A 34 €
Tva 10 % comprise

Cocktail maison

Salade de tourteau, de crevettes et de queues d'écrevisses, avec ou sans pomelos, accompagnée de tomates, et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès

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

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

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

Filet mignon à la 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

Assiette de salade verte

Deux fromages au choix

Pièce montée (3 choux, nougatine et sujet au choix) ou autre dessert
(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 €

Nappes et serviettes en tissu blanc : 4 €

Forfait boissons : Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, Vouvray brut, eau de source : 5 €

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