

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 40 €

Tva 10% comprise

Cocktail maison

Flambée de noix de st Jacques au cognac et sa sauce crémée
Accompagnée d'une timbale de riz à l'étuvée de légumes

Ou

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

Pavé de biche

Sauce grand veneur ou sauce périgourdine ou crème de morilles ou sauce airelles

Ou

Tournedos de bœuf sauce périgourdine ou crème de morilles

Ou

Suprême de poularde farci au foie gras à la crème de morilles ou sauce périgourdine

Ou

Médailillon de veau à la crème de morilles ou sauce au foie gras

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, 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 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