

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 41 €

Tva 10 % comprise

Cocktail maison

Salade verte agrémentée de cubes de foie gras au Sauternes, magret fumé, pignons de pins,
Tomates cerise, étuvée de julienne de légumes, accompagnée d'une vinaigrette balsamique

Ou

Charlotte de poissons aux écrevisses, aux asperges et au saumon fumé
Accompagné d'une sauce corail, de tomates et d'œufs

Ou

Gourmandise de tourteau aux crevettes et aux asperges
Accompagnée d'une sauce mousseline à la ciboulette, de tomates et d'œufs

Ou

Salade verte agrémentée de miettes de tourteaux, crevettes, moules, émincé de saumon fumé
Accompagnée d'une sauce veloutée à la ciboulette, d'œufs, de tomates et de petites asperges

Filet de Dorade au coulis de langoustine ou sauce au Vouvray
Sur un lit de riz et de petits légumes

Ou

Cœur de filet d'esturgeon sauce au curcuma
Accompagné d'une embeurrée de chou au petits lardons fumés

Ou

Dos d'églefin sauce crustacés au piment d'Espelette ou sauce au Vouvray
Sur un lit de riz basmati et de petits légumes

Filet mignon sauce périgourdine ou crème de morilles

Ou

Magret de canard sauce périgourdine ou sauce à l'orange ou crème de morilles

Ou

Pièces de bœuf rôti sauce Périgourdine ou crème de morilles

Ou

Suprême de pintade sauce Périgourdine ou à la crème de morilles

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus aux 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

Assiette de salade aux noix
St maure de Touraine, Brie et Fourme d'Ambert

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