

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 42 €
Tva 10% comprise

Cocktail maison

Foie gras au Sauternes sur sa gelée perlée
Accompagné d'une salade à la vinaigrette de framboise,
De tranches de magret fumé et d'une brioche tiède

Ou

Salade verte agrémentée de noix st jacques, de crevettes, de moules et d'une chiffonnade de saumon fumé
Accompagnée d'une sauce veloutée à la ciboulette et de tomates

Dos de sandre sauce Bretonne ou sauce au Vouvray
Accompagnée d'une étuvée de légumes

Ou

Filet de rascasse au lait de coco et au curry
Sur un lit de riz sauvage aux petits légumes

Ou

Filet de rouget au coulis de langoustines
Accompagnée d'une étuvée de fenouil

Gigie de biche rôtie sauce grand Veneur ou sauce au foie gras ou sauce aux airelles
Ou

Filet de bœuf rôti crème de morilles ou sauce périgourdine

Ou

Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce au foie gras ou crème de morilles

Ou

Sauté de veau marengo (sauce brune légèrement tomate, petits oignons et champignons)

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, poêlée de légumes, pleurotes à l'ail et au persil

Salade verte
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