

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 37 € (Avec buffet d'entrée)

Tva 10% comprise

Cocktail maison

En buffet :

Assortiment de 4 salades composées (200g par personne)

Au choix

Médaille de saumon ou duo de sandre et de saumon

Accompagnée d'oeufs, de tomates, et d'une sauce mousseline à la ciboulette

Ou

Assortiment de 3 charcuteries aux choix :

Jambon de Bayonne / rilette d'oie / pâté de campagne / Mousson de canard / petit boudin / petit rillons /

2 tr de rosette de Lyon / 2 tr de saucisson à l'ail

A l'assiette:

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

2 fromages au choix

Ou

Buffet de fromages et salade verte

(Supplément 1 €)

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

(Avec présentation en salle et inscription)

Ou

Buffet de 4 desserts au choix en assortiment :

(Supplément de 1 €)

Pièce montée, 3 chocolats, framboisier, opéra, poirier, caraïbes ananas coco, croustillant caramel

Coulis et crème

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