

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](http://www.pellault-traiteur86.com)

**MENU à 42 € (Avec buffet d'entrée)**

**Tva 10% comprise**

Cocktail maison

-----

**En buffet :**

Assortiment de 4 salades composées (200g par personne)

Au choix

-----

Foie gras de canard au Sauternes

-----

Médaille de saumon ou duo de sandre et de saumon

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

-----

**A l'assiette**

Gigot 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,

Purée de patate douce, pleurotes à l'ail et au persil

-----

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 cacao

**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**