

SARL PELLAULT PERE ET FILS
CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la corderie

86220 PORT DE PILES

Tel : 05.49.85.63.01 **Fax :** 05.49.21.51.48

www.pellault-traiteur86.com

PROPOSITIONS POUR LES REPAS DE FETES DE FIN D'ANNEE 2020

A venir chercher à notre établissement.
Un bon de commande est disponible en fin de liste

LES AMUSES BOUCHES :

Assortiment de toasts froids pour apéritifs pour 5 personnes (30 p) : 15 € le plateau

Assortiment de mini bouchées à chauffer pour apéritifs pour 5 personnes (25p) : 22 € le plateau

(Mini tourte, mini canelés, corolles st Jacques, muffins, bouchées)

LES ENTREES :

(Prix à la portion. Présentées en plats.)

- Ballottine de volaille à la fine champagne : 2 € (60g)
- Pithiviers aux noix de st jacques, moules et crevettes : 2.50 € **Nouveau !!!**
- Crumble de truite aux amandes accompagné d'une sauce aux fines herbes : 3 €
- Pâté en croute de chevreuil aux airelles : 3 € (80g) **Nouveau !!!**
- Pressé de canard au foie gras de canard : 3.50 € (60g)
- Bûche aux gambas et mousseline de potiron accompagné d'œufs, de tomates et d'une sauce corail : 3.50 € **Nouveau !!!**
- Bouchée à la reine au ris de veau, aux champignons et au porto : 4 €
- Tranche de foie gras de canard au Coteaux du Layon et fleur de sel de Guérande : 4 € **Nouveau !!!**
- Croustade de st jacques, crevettes et asperges verte sauce langoustine : 5 €
- Tourte Rossini (bœuf, foie gras cèpes) : 5.50 € **Nouveau !!!**
- Tourte St Jacques (St jacques, crevettes, champignons, crème de poireaux) : 6 € **Nouveau !!!**

(Prix au kg)

- Foie gras de canard au Coteaux du Layon et fleur de sel de Guérande : 90 €/kg
- Saumon fumé : 61 €/kg
- Boudin blanc maison ordinaire : 15€/kg
- Boudin blanc maison truffé : 21 €/kg

LES POISSONS :

(Prix à la portion)

- Filet de rouget barbet sauce crustacés au piment d'Espelette accompagné d'une purée de patates douces : 5 € **Nouveau !!!**
- Cœur de filet d'esturgeon sauce au curcuma accompagné d'une embeurrée de choux aux petits lardons fumés : 5.50 € **Nouveau !!!**
- Filet de rascasse blanche au lait de coco et au curry et son riz créole aux légumes vapeur : 6 €
- Dos de loup de mer sauce dieppoise accompagné d'un riz et de petits légumes : 6 € **Nouveau !!!**
- Filet de sandre sauce au Vouvray tranquille accompagné d'un riz basmati : 6 €
- Lotte à l'Américaine avec timbale de riz ou pommes vapeurs : 8.50 €

LES VIANDES :

Toutes les viandes sont accompagnées de trois légumes au choix.

(Prix à la portion)

- Civet de cerf au Chinon et aux petits oignons caramélisés au miel : 7.50 €
- Fondant de chapon farcie marron et foie gras sauce au foie gras ou crème de morilles : 8 € **Nouveau !!**
- Emincés de suprême de chapon à la crème de chorizo : 8 € **Nouveau !!**
- Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce au foie gras : 8.50 €
- Sauté de chapon sauce au Sauternes et raisins blonds : 8.50 €
- Rôti de biche sc.grd veneur / sc. foie gras / sc. airelles / crème de morilles : 8.50 €
- Mijotée de marcassin sauce crémée aux 3 poivres : 8.50 € **Nouveau !!!**
- Sauté de chevreuil sauce au Pinot noir et champignons forestier : 8.50 €
- Magret de canard sc. forestière / sc. airelles / sc. au foie gras / crème de morilles : 8.50 €
- Tournedos de bœuf sauce au foie gras ou crème de morilles : 9 €

LEGUMES AU CHOIX

- Champignons de paris à l'ail et au persil
- Marrons glacés
- Tomate provençale
- Flanc de céleri aux poires
- Flan de Courgettes
- Pommes vapeurs
- Purée de céleri
- Purée de patates douces
- Gratin dauphinois
- Gratin de 5 légumes
- Endive braisée
- Pomme fruit et gelée de groseilles
- Carottes vichy
- Pleurotes à l'ail et au persil (supplément de 1 € par personne)
- Poêlées à l'Ardéchoise (marrons, pleurotes)
- Pommes Duchesses

MENUS COMPOSES :

MENU A 18 €

Ballottine de Volaille à la fine champagne

Pithiviers aux noix de st jacques, moules et crevettes

Dos de loup de mer sauce dieppoise accompagné d'un riz et de petits légumes

Fondant de chapon farcie marron et foie gras sauce au foie gras

Gratin de 5 légumes

Tomate provençale

Champignons à l'ai et au persil

MENU A 22 €

Tranche de foie gras de canard au Coteaux du Layon et fleur de sel de Guérande

Bouchée à la reine au ris de veau et aux champignons

Filet de sandre sauce au Vouvray tranquille accompagné d'un riz basmati

Rôti de biche sauce grand veneur

Ou

Sauté de chapon sauce au Sauternes et raisins blancs

Gratin dauphinois

Purée de céleri

Pleurotes à l'ail et au persil

Pour passer votre commande, rendez-vous directement à notre établissement ou renvoyez-nous le bon de commande ci dessous accompagné d'un chèque d'arrhes de 50%.

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter au : **05.49.85.63.01**

Notre boutique sera ouverte exceptionnellement les jours de réveillons (le 24 et le 31 décembre) pour le retrait de vos commandes.

Dernier délai pour passer vos commandes :

- Mercredi 16 décembre pour le réveillon de Noël

- mercredi 23 décembre pour le réveillon de la St Sylvestre.

Bon de commande

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tel :

Date de retrait de la commande :

Votre choix (avec le nombre de personne) :

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Pour que votre commande soit prise en compte, nous joindre un chèque d'arrhes d'une valeur de 50% du montant total