

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 54 €

Vin d'honneur « entrée apéritive » : 19 € / personne

(Sans boissons)

Assortiment de 3 toasts par personnes (15 sortes) :

(Saumon fumé fromage frais ciboulette, jambon cru fumé chèvre fromage au miel, crevettes chutney de mangue pain de mie tomate,
Fromage frais abricot sec biscuit aux noix, foie gras chutney de figue pain d'épices, etc.)

Assortiment de 3 bouchées chaudes par personnes :

(Mini bouchée noix de st jacques, mini bouchée escargot, mini bouchée canard aux aïelles, mini bouchée fourme d'Ambert et poires, mini bouchée
tajines de légumes et graines de pavot, quiche au St maure, mini croustade aux fruits de mer, mini chou fromagés, mini muffins)

2 animations planchas réalisé en salle :

(Brochettes de dinde au curry et ananas / brochettes de canard au miel)

2 verrines par personnes en assortiment :

(Fromage de chèvre et légumes confits, bleu d'Auvergne et poires caramélisées, avocat crevettes et gelée de pamplemousse)

1 brochette froide en assortiment :

(Olive noire mozzarella au basilic et pistache, jambon serrano fromage de chèvre aux cranberries pistache et ananas mariné, conté pomme granny et
tomate marinée, pomme grany saumon fumé fromage de chèvre)

1 Petit rillons de Touraine

1 macaron au foie gras

Repas : 35 € / personne

(Servi à table)

Mise en bouche :

Saumon marinés à l'aneth et gésiers à la vinaigrette de framboise

Magret de canard sauce périgourdine ou crème de morilles

Ou

Suprême de poularde à la crème de Chorizo

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus

Ou

Filet de bœuf rôti crème de morilles ou sauce périgourdine (+2€)

Ou

Médaille de veau à la crème de morilles ou sauce au foie gras (+2€)

Trois légumes au choix en accompagnement des viandes :

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,

Pleurotes à l'ail et au persil, purée de patates douce, flan de courgettes

Ou

Filet de rouget au coulis de langoustine

Sur un lit de riz et d'étuvée de fenouil

Ou

Filet de sandre sauce au Vouvray

Sur un lit de riz et de petits légumes

Ou

Filet de rascasse au lait de coco et au curry

Sur un lit de riz sauvage aux petits légumes vapeur

Assiette de salade verte

Trois fromages au choix

Pièce montée 3 choux et nougatine

(Sujet au choix)

Ou

Pyramide de macaron (4 par personne)

Ou

Pièce montée 2 choux et pyramide de macarons (2 par personne) (+ 0.50 €)

Ou

Autres gâteaux pâtisseries

(Framboisier, poirier, abricotier, 3 chocolats, croustillant caramel, ect...)

Café et amande cacaotée

Service, pain, vaisselle, compris

Options :

Nappes non tissées blanches et serviettes non tissées de couleur : 1 €/personne

Nappes et serviettes en tissu blanc : 4 €/personne (location extérieure)

Plancha : foie gras mariné au Sauternes ou St Jacques à l'ail : 3 € / personne

Découpe de saumon fumé au bois de hêtre accompagné de blinis et d'une crème ciboulette : 3.80 € / personne

Découpe de Jambon Serrano : 34.50 € le kg (Jambon facturé entier, pièce de 6kg environ)

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