

**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)

**VIN D HONNEUR ET COCKTAIL**

**1ere solution**

**9 € par personne (sans les boissons) tva 10 % comprise**

- 5 toasts par personne  
(Assortiment de 12 modèles)
- Gâteaux secs salés et sucrés
- Fruits secs
- Serviettes
- Nappes
- Verres
- Service

**2eme solution**

**12€ par personne (avec les boissons) tva 10% comprise**

- 2 verres de soupe de pétillant ou de Framboisine  
ou de Bulles de Fleuray Cocteaux ou de Punch  
planteur ou de Vouvray pétillant (+0.50 €)
- Coca-cola
- Jus de fruits
- Eau de source
- 5 toasts par personne  
(Assortiment de 12 modèles)
- Gâteaux secs salés et sucrés
- Fruits secs
- Serviettes
- Nappes
- Verres
- Service

Possibilités d'agrémentez votre vin d'honneur de plusieurs choses supplémentaires (mini brochettes, cassolettes chaudes, cuillères de dégustations, mini bouchées chaudes, animations à la plancha, verrines, mignardise sucrées).

**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**

**MIGNARDISES SALEES**

**Sur toasts : 0,80 € Pièce**

- Œufs de lumps rouges et noirs, saumon fumé beurre
- Jambon sec, beurre, saucisson sec, radis beurre
- Moules, sauce corail
- Crevettes, tomates, œuf dur, miettes de crabes, mayonnaise
- Rillettes de thon, rillettes de saumon
- Mousson de canard, rillettes d'oie
- Roquefort, tartare, chèvre, vache qui rit, fromage frais, paprika

**Sans toasts : 0.80 € pièces**

- Rouleau de jambon blanc et tartare
- Rouleau de saumon fumé et beurre
- Pruneaux farcis roquefort
- Pruneaux et poitrine fumée
- Petit boudin noir et blanc, antillais
- Petit rillons
- Petite andouille

**Cuillères de dégustation : 1.80 € pièces**

- Carpaccio de saumon
- Gésiers à la vinaigrette de framboise
- Guacamole
- Crevettes sauce corail
- Moule sauce corail
- Saumon crémé au raifort
- Escabèche de rouget
- Noix de st jacques marinées

**Mini brochette froide :**

- Chorizo et olives : 0.80 €
- Melon et jambon de pays : 1 €
- Fromage de chèvre et tomates cerise : 1.2 €
- Crevettes et tomates cerise : 1.20 €
- Magret de canard au miel : 1.50 €
- Dinde au curry et ananas : 1.50 €

**Mini bouchée à chauffer :**

- Mini quiche lorraine : 0.75 €
- Mini pizza : 0.75 €
- Feuilleté paprika, cumin, saucisse, gruyère : 0.65 €
- Mini bouchée à la reine au ris de veau : 1 €
- Mini croustade de poisson : 1 €

**Mini cassolettes chaudes : 2.50 €**

- Mouclade au pineau des Charentes
- Rouget à la provençale
- Gésiers sur lentilles au vinaigre de framboise
- Filet mignon sur purée de mojette à la crème d'ail

**Verrines :**

- Thon, tomates et surimi : 2 €
- Chèvre et tomates au basilic : 2 €
- Saumon crémé au Raifort : 2.50 €
- Crevettes et pamplemousses sauce cocktail : 2.50 €
- Foie gras au confit de figue et d'oignons : 3 €
- Saumon fumé et crème de concombre : 3 €

**Animation plancha :**

- Brochette de magret de canard au miel : 2.50 €
- Brochette de dinde à l'ananas et au curry : 2.50 €
- Foie gras de canard mariné au Sauternes : 3 €
- Noix de st jacques à la persillade : 3 €

**Autres animations :**

- Découpe de saumon fumé accompagné de blinis et d'une crème fraîche à la ciboulette : 3.80 €
- Découpe de jambon serrano : 34.50 € /kg (jambon facturé entier, pièce d'environ 6 kg)
- Bar à huitres avec citron, vinaigre échalotes, beurre, pain de seigle : tarif selon cours du jour de la prestation (environ 6 € / 3huitres Bretagne N°3)

**MIGNARDISES SUCREES :**

- Chouquettes : 0.30 €/pièces
- Mini éclairs, mini religieuse, mini tartelette, mini baba eu rhum, mini chou, mini fraisier etc... : 1 € pièces
- Broyé du Poitou : 0.60 €
- Tourteau fromagé : 1 €