

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

VIN D HONNEUR ET COCKTAIL

1ere solution

7.50 € par personne (sans les boissons) tva 10 % comprise

- 5 toasts par personne
- Gâteaux secs salés et sucrés
- Fruits secs
- Serviettes
- Nappes
- Verres
- Service

2eme solution

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

- 2 verres de soupe de pétillant ou
- de vovray pétillant ou de punch planteur
- Coca-cola
- Jus de fruits
- Eau
- 5 toasts par personne
- 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).

MIGNARDISES SALEES

Sur toasts : 0,70 € Pièce

- Œufs de lymphes rouges et noires, beurre
- Saumon fumé, beurre
- Jambon sec, beurre, saucisson sec, beurre
- Radis, beurre
- Moules, sauce corail
- Crevettes, mayonnaise
- Tomates, mayonnaise
- Œuf dur, mayonnaise
- 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 : 0.70 € 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 : 1.50 € 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 : 0.50 €
- Melon et jambon de pays : 1 €
- Fromage de chèvre et tomates cerise : 1 €
- Crevettes et tomates cerise : 1 €
- Magret de canard au miel : 1.20 €
- Dinde au curry et ananas : 1.20 €

Mini bouchée à chauffer :

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

Mini cassolette chaudes : 1.50 €

- Mouclade au pineau des Charentes
- Rouget à la provençale
- Gésiers sur lentilles au vinaigre de framboise
- Filet mignon sur purée de moquette 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 : 2.50 €
- Saumon fumé et crème de concombre : 2.50 €

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 : 3 €
- Noix de st jacques : 3 €

MIGNARDISES SUCREES :

- Chouquettes : 0.20 €/pièces
- Mini éclairs, mini religieuse, mini tartelette, mini baba au rhum, mini chou, mini fraisier etc.... : 0.90 € pièces
- Broyé du Poitou : 0.50 €
- Tourteau fromagé : 0.90 €