

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  
[www.pellault-traiteur.com](http://www.pellault-traiteur.com)

**Menu à 50 €**  
**Tva 10% comprise**

Cocktail maison

-----

Foie gras au Sauternes sur sa gelée perlée  
Accompagné d'une salade à la vinaigrette de framboise,  
De tranches de magret fumé et d'une brioche tiède

Ou

Salade verte agrémentée de noix st jacques, de crevettes, de moules et d'une chiffonnade de saumon fumé au bois de hêtre  
Accompagnée d'une sauce veloutée à la ciboulette et de tomates

Ou

Dos de sandre sauce au Vouvray  
Accompagnée d'une étuvée de légumes

Ou

Filet de rascasse au lait de coco et au curry  
Sur un lit de riz sauvage aux petits légumes vapeur

Ou

Filet de rouget au coulis de langoustines  
Accompagnée d'une étuvée de fenouil

-----

Gigue de biche rôtie sauce grand Veneur

Ou

Sauté de veau marengo (sauce brune légèrement tomate, petits oignons et champignons)

Ou

Filet de bœuf rôti

Ou

Cuisse de canard farcie aux cèpes

Sauce au foie gras ou crème de morilles

**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, poêlées de légumes,  
Purée de patates douce, flan de courgettes, purée de céleri, pleurotes à l'ail et au persil

-----

Salade verte

Trois fromages au choix

-----

Pièce montée (3 choux, nougatine et sujet au choix) (+1 €)  
Ou gâteaux pâtisseries (framboisier, poirier, croustillant aux 3 chocolats, etc.)  
Ou Pyramide de 4 macarons ou buffet de 4 desserts (+1.50 €)  
(Avec présentation en salle et inscription)

-----

Café accompagné d'une amende cacaotée

**Service, pain, vaisselle, compris**

**Options :**

4 toasts pour accompagner le cocktail maison : 3 €

Trou au choix : 3 € (Alcool et glace)

Nappes non tissées blanches et serviettes non tissées de couleur : 3.50 €/personne

Forfait boissons : 9 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, pétillant méthode traditionnelle ou Vouvray brut (+ 1 €), eau de source)

**Tarif valable 1 mois après impression et pour un minimum de 50 personnes**