

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

MENU à 52 € (Avec buffet d'entrée)

Tva 10% comprise

Cocktail maison

En buffet :

Assortiment de 4 salades composées (200g par personne)

Au choix

Foie gras de canard au Sauternes

Médaille de saumon ou duo de sandre et de saumon

Accompagnée d'œufs, de tomates, et d'une sauce mousseline à la ciboulette

A l'assiette

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 douces, 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