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 55 € (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 et saumon fumé au bois de hêtre

Aiguillette de st jacques et de lotte à la fondue de poireaux

Accompagnée d'œufs, de tomates, et d'une sauce corail

A l'assiette

Pavé de biche

Ou

Tournedos de bœuf

Ou

Suprême de poularde farci au foie gras

Ou

Médaille de veau

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, vinaigrette aux noix et cerneaux de noix

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