

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 A 45 €
Tva 10 % comprise

Cocktail maison

Salade de tourteau, de crevettes et de queues d'écrevisses, pomelos,
Accompagnée de tomates, et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès

Ou

Salade d'émincés de volaille marinée à l'armagnac, tomates cerise, pignons de pins, œufs de cailles,
Accompagnée d'une vinaigrette au cidre

Ou

Filet de perche sauce au Riesling

Sur un lit de pâtes fraîches

Ou

Filet de lieu noir à la crème d'asperges vertes accompagné d'un riz basmati

Mignon de porc rôti au miel

Ou

Magret de canard (supplément 1 €)

Ou

Pièces de bœuf rôti

Ou

Suprême de pintade

Sauce forestière ou crème d'ail ou crème de chorizo

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus

Deux 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

Assiette de salade verte

Deux fromages au choix

Pièce montée (3 choux, nougatine et sujet au choix) (+2 €)

Ou gâteaux pâtisseries (framboisier, poirier, croustillant aux 3 chocolats, etc.)

Ou Pyramide de 4 macarons ou buffet de 4 desserts (+2.50 €)

(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