#### SARL PELLAULT PERE ET FILS CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01 4, rue de la cordrie 86220 PORT DE PILES <u>Tel</u> : 05.49.85.63.01 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

Or

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

 $O_{11}$ 

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 tomaté, 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) (+2 €)
Ou gâteaux pâtissiers (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

<u>Forfait boissons</u> : 9 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, pétillant méthode traditionnelle ou Vouvray brut

(+ 1 €), eau de source)