

**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 53 €**

**Tva 10% comprise**

Cocktail maison

-----

Brochette de lotte et de noix de st Jacques sauce crémée au Sauternes

Accompagnée d'une purée de vitelotte

Ou

Cassolette de st Jacques et de gambas en thermidor

Accompagnée d'une timbale de riz basmati à l'étuvée de légumes

-----

Pavé de biche

Ou

Tournedos de bœuf

Ou

Suprême de poularde farci au foie gras

Ou

Médailillon 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) (+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**