

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 50 € (Avec buffet d'entrée)

Tva 10 % comprise

Cocktail maison

En buffet :

Assortiment de 4 salades composées (200g par personne)

Au choix

Assortiment de 3 charcuteries aux choix :

Jambon de Bayonne / rilette d'oie / pâté de campagne / Mousson de canard /

Petit boudin / petit rillons / 2 tr de rosette de Lyon / 2 tr de saucisson à l'ail

Médailillon 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 :

Mignon de porc rôti au miel

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus aux morilles

Ou

Magret de canard (supplément 1 €)

Ou

Pièces de bœuf rôti

Ou

Suprême de pintade

Sauce au foie gras ou crème de morilles ou crème d'ail

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

Assiette de salade aux noix

St maure de Touraine, Brie et Fourme d'Ambert

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