

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

Repas pour associations 2026

Tva 10 % comprise

Minimum 100 personnes

- **Tarifs sans service**, sans article de table, mais avec notre présence en cuisine pour l'envoi du repas, sans les boissons : 20 € par personne
- **Tarif sans service**, avec article de table de base (1 verre, 1 assiette porcelaine, couverts, le reste en vaisselle jetable, nappes et serviettes papiers) mais avec notre présence en cuisine pour l'envoi du repas, sans les boissons : 22.50 € par personne
- **Tarif sans service**, avec article de table supplémentaire (2 verres, 4 assiettes et 1 tasse porcelaine, couverts, nappes papiers et serviettes papiers) mais avec notre présence en cuisine pour l'envoi du repas, sans les boissons : 24 € par personne
- **Tarif avec service**, article de table de base (1 verre, 1 assiette porcelaine, couverts, le reste vaisselle jetable, nappes et serviettes papiers) sans les boissons : 27 € par personne
- **Tarif avec service**, avec article de table supplémentaire (2 verres, 4 assiettes et 1 tasse porcelaine, couverts, nappes papiers et serviette papiers) sans les boissons : 28.50 € par personne

Salade de rillons et petits lardons tièdes, tomates et vinaigrette au cidre ou Salade de gésiers tièdes, tomates et vinaigrette framboise

Ou

Salade de St Maure rôti au miel, tomates, cerneaux et vinaigrette aux noix

Ou

Salade d'émincés de volaille marinés à l'armagnac, tomate cerise, œuf de caille, pignons de pins et vinaigrette au cidre

Ou

Salade de cocktail de fruits de mer, pomelos, tomates et vinaigrette au xérès

Ou

Duo de poisson en médaillon accompagné d'une macédoine, d'œufs, de tomates, et d'une sauce mousseline ciboulette

Ou

Croustade de poisson aux fruits de mer ou Filet de perche sauce au sauvignon

Ou

Croustade de volaille au pineau et champignons ou Bouchée à la reine au ris de veau et au madère

Fricassée de volaille à la crème et aux champignons

Ou

Jambon à l'os sauce forestière ou sauce porto ou Sauté de porc à la provençale

Ou

Carré de porc rôti à la crème d'ail ou sauce forestière

Ou

Sauté de bœuf aux aïelles ou Mijotée de bœuf sauce crème aux 5 baies

Ou

Cuisse de poulet cocotte grand-mère (sauce brune, lardons, petits oignons, champignons)

Ou

Navarin d'agneau ou Coq au Chinon

Ou

Emincé de suprême de poularde à la crème de chorizo

Ou

Colombo de porc avec riz au curry et haricots rouges

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne ou Blanquette de veau à l'ancienne

2 légumes au choix :

Pommes vapeur, gratin de 5 légumes, gratin dauphinois, gratin de chou-fleur, riz pilaf, haricots verts ail et persil, haricots blancs au petits lardons, jardinière de Légumes à la française, petits pois à la française, flageolets verts, poêlée de légumes, champignons ail et persil

(Repasse possible suivant le plat principal choisi)

Salade verte et 2 fromages au choix :

(Brie, camembert, st nectaire, buche de chèvre, Leerdammer, conté)

Tarte aux pommes normale ou normande, tarte aux abricots, tarte au chocolat

Gâteaux basques, crumble aux pommes, mousse au chocolat

Dessert avec un supplément de 0.50 € (crème ou coulis compris, si besoin)

Tarte au citron meringué, tarte aux poires amandes, Cœur coulant au chocolat, tarte aux pommes façon crumble,

Cheese-cake, bavarois passion et coulis exotique, Tropicane

Charlotte aux fruits rouges, gâteaux nid d'abeilles (miel et amandes), tarte tatin et glace vanille

Dessert avec un supplément de 1.50 € (crème ou coulis compris)

Framboisier, poirier, trois chocolats, croustillant caramel, caraïbe ananas coco, abricotier, opéra, abricotier

Café

Pain