

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

Plat unique sans entrées

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 : 18.50 € par personne
- **Tarif sans service**, avec article de table de base (1 verre, 1 assiette porcelaine, couverts, le reste vaisselle jetable, nappe et serviette papiers) mais avec notre présence en cuisine pour l'envoi du repas, sans les boissons : 21 € par personne
- **Tarif sans service**, avec article de table supplémentaire (2 verres, 3 assiettes et 1 tasse porcelaine, couverts, nappes papiers et serviette intissés) mais avec notre présence en cuisine pour l'envoi du repas, sans les boissons : 22.50 € par personne
- **Tarif avec service**, article de table de base (1 verre, 1 assiette porcelaine, couverts, le reste en vaisselle jetable, nappe et serviette papiers) sans les boissons : 25.50 € par personne
- **Tarif avec service**, avec article de table supplémentaire (2 verres, 3 assiettes et 1 tasse porcelaine, couverts, nappes papiers et serviettes intissés) sans les boissons : 27 € par personne

Pot au feu

Ou

Tartiflette au reblochon et salade verte

Ou

Cassoulet au confit de canard (saucisse, poitrine, jarret, confit, haricots) + 1 €

Ou

Paëlla Royale (poulet, poissons, langoustine, crevettes, riz et garniture)

Ou

Couscous royale (poulet, agneau, merguez, boulette, légumes, semoule, et sauce piquante)

Ou

Choucroute garnie (avec jarret de 250g, saucisses Montbéliard et Strasbourg, saucisson, poitrine fumé, pommes de terre, 300g de choux)

Ou

Tajine de poulet au citron confit et olives vertes, accompagné de carottes au curry et d'une semoule aux raisins

Ou

Rougaille saucisse et riz créole

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 chocolaté

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