

**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

**Menu n°6 à 34 € sans les vins (3 plats) TVA 10% comprise**

**Tarif valable pour un minimum de 50 personnes**

**Menu non modifiable**

Soupe de pétillant ou punch planteur ou Cerisette  
Accompagné de toasts chauds et froids

-----

Croustade de volaille au Pineau des Charentes

Ou

Salade de gésiers tièdes à la vinaigrette de framboise accompagnée de tomates

Ou

Crumble de truite aux amandes accompagné d'une mayonnaise aux fines herbes

Ou

Terrine de gourmandise de tourteau aux asperges et crevettes accompagnée de tomates, d'œufs, et d'une sauce mousseline à la ciboulette

-----

Filet de brochet à la crème d'asperges verte

Accompagné d'une timbale de riz basmati

Ou

Filet de dorade sauce Dieppoise

Accompagné d'une timbale de riz à l'étuvée de légumes

-----

Emincé de suprême de poularde à la crème de chorizo ou Pièces de bœuf rôti sc. forestière

Ou

Sauté de bœuf aux aïelles ou Goulasch de bœuf au paprika doux

Ou

Gigot d'agneau à la crème d'ail ou Navarin d'agneau aux champignons et petits oignons

Ou

Suprême de pintade sauce vallée d'Auge ou Carré de porc à l'os sauce crème d'ail

**2 légumes au choix :**

Gratin dauphinois, gratin de 5 légumes, gratin de courgette et tomates à la provençale, champignons à l'ail et au persil, carottes vichy, haricots verts ail et persil, petits pois à la française, tomates provençales, poêlée de légumes, purée de patates douce, flan de courgette, purée de céleri

-----

**Salade verte et 2 fromages au choix :**

St maure, st nectaire, brie, camembert, bleu, gruyère, leerdammer, conté

-----

Tarte tatin tiède et glace vanille ou Cœur coulant au chocolat et crème anglaise ou Nougat glacé et crème anglaise

Ou

Tarte à l'ananas ou aux myrtilles et crème anglaise, Bavarois passion et son coulis exotique,

Ou

Tiramisu et crème anglaise ou Tropicane ou Tarte au citron meringuée, Cheese-cake

-----

Café

**Compris dans le tarif :**

Nappe, set et serviettes papier

Baguette épis et pain coupé

Service, vaisselle

**Vins : 6 € les 3 vins**

Sauvignon de Touraine ou Muscadet

Chinon ou Merlot

Pétillant

Eau

**Options :**

Trou aux choix : 2 €