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°1 à 31 € sans les vins (2 plats) TVA 10% comprise

<u>Tarif valable pour un minimum de 50 personnes</u> Non modifiable

Kir pétillant ou rosé pamplemousse ou sangria ou cerisette Gâteaux secs et fruits secs

Salade de rillons et petits lardons tièdes, pignons de pins, tomates et vinaigrette à la framboise

Ou

Feuilleté de chèvre ou Vol au vent de poisson aux fruits de mer accompagné d'une salade verte

Ou

Salade verte accompagnée de crevettes, de moules, de miettes de surimi, de pomelos et d'une vinaigrette citronnée au vinaigre de xérès

Ou

Mélange gourmand de salade verte au foie de volaille, noix, petits raisins et vinaigrette au cidre

Ou

Dos de lieu noir sauce au sauvignon de Touraine

Ou

Filet de perche sauce au Riesling ou sauce au Vouvray

Sur un lit de riz et de petits légumes

Colombo de porc ou Gigot d'agneau à la crème d'ail ou Jambon rôti aux herbes sauce forestière

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus ou Fricassée de volaille à la crème et aux champignons

Ou

Poulet cocotte grand-mère (sauce brune, lardons, oignons, champignons) ou Coq au vin de Touraine

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 Tropézienne 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 €