

**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](http://www.pellault-traiteur.com)

**MENU à 55 € (Avec buffet d'entrée)**

**Tva 10% comprise**

Cocktail maison

-----

**En buffet :**

Assortiment de 4 salades composées (200g par personne)

Au choix

-----

Foie gras de canard au Sauternes et saumon fumé au bois de hêtre

-----

Aiguillette de st jacques et de lotte à la fondue de poireaux

Accompagnée d'œufs, de tomates, et d'une sauce corail

-----

**A l'assiette**

Pavé de biche

Ou

Tournedos de bœuf

Ou

Suprême de poularde farci au foie gras

Ou

Médaille de veau

Sauce au foie gras ou crème de morilles

**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, pleurotes à l'ail et au persil

-----

Salade verte, vinaigrette aux noix et cerneaux de noix

Trois fromages au choix

-----

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**