

SARL PELLAULT PERE ET FILS
CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la corderie

86220 PORT DE PILES

Tel : 05.49.85.63.01

www.pellault-traiteur.com

PROPOSITIONS POUR LES REPAS DE FETES DE FIN D'ANNEE 2023

A venir chercher à notre établissement.
Un bon de commande est disponible en fin de liste

LES AMUSES BOUCHES :

Assortiment de toasts froids pour apéritifs pour 5 personnes (30 p) : 22 € le plateau

Assortiment de mini bouchées à chauffer pour apéritifs pour 5 personnes (25p) : 24 € le plateau

(Mini bouchées conté, mini bouchée brebis figue, mini bouchée asperges magret fumé, mini bouchée tomate saumon fumé, mini bouchée st jacques petits légumes, corolles st Jacques, muffins salés, etc.)

LES ENTREES :

(Prix à la portion. Présentées en plats.)

- Ballottine de volaille aux champignons : 2 € (60g)
- Pithiviers aux noix de st jacques, moules et crevettes : 3 €
- Crumble de truite aux amandes accompagné d'une sauce aux fines herbes : 4 €
- Pâté en croute de cerf aux pommes vertes et noisettes : 4 € (80g) **Nouveau !!!**
- Tourtière au ris de veau, aux cèpes, et au foie gras : 4 € **Nouveau !!!**
- Duo de verrines (gambas aux agrumes et gésiers au noix) : 4.50 € (2 x 100g) **Nouveau !!!**
- Bouchée à la reine au ris de veau, aux champignons et au porto : 5.50 €
- Croustade de st jacques, crevettes et asperges verte sauce langoustine : 6 €
- Tranche de foie gras de canard au Monbazillac et compotée de figes : 6 € **Nouveau !!!**

(Prix au kg)

- Foie gras de canard au Monbazillac : 140 €/kg
- Saumon fumé : 76 €/kg
- Boudin blanc maison ordinaire : 16€/kg
- Boudin blanc maison truffé : 24 €/kg

LES POISSONS :

(Prix à la portion)

- Filet de rouget barbet au coulis langoustine sur un lit de purée de patate douce : 7 €
- Filet de dorade sébaste sauce au muscadet sur lie accompagné de pâtes fraîches : 7 € **Nouveau !!!**
- Filet de saumon sauce curcuma et citron, riz basmati : 8 € **Nouveau !!!**
- Dos de cabillaud sauce au chorizo accompagné d'une étuvée de légumes : 9 € **Nouveau !!!**
- Filet de sandre sauce au Vouvray tranquille accompagné d'un riz et de petits légumes : 9 €
- Brochette de st jacques et de lotte sauce crémée au sauternes, accompagné d'une purée de vitelotte : 14 € **Nouveau !!!**
- Lotte à l'Américaine avec timbale de riz ou pommes vapeurs : 14.50 €

LES VIANDES :

Toutes les viandes sont accompagnées de trois légumes au choix.

(Prix à la portion)

- Mignon de porc rôti au miel, crème d'ail : 8.50 € **Nouveau !!!**
- Civet de cerf au Chinon et aux petits oignons caramélisés au miel : 9 €
- Mijotée de marcassin sauce crémée aux 3 poivres : 10 €
- Rôti de veau braisé à l'ancienne et sa sauce crémée aux morilles : 10 € **Nouveaux !!!**
- Rôti de biche sc. grand veneur / sc. foie gras / crème de morilles : 10 €
- Sauté de chapon sauce au Sauternes et raisins blonds : 12 €
- Emincés de suprême de chapon à la crème de chorizo : 12 €
- Fondant de chapon farcie marron et foie gras sauce au foie gras ou crème de morilles : 12 € **Nouveau !!!**
- Magret de canard sc. forestière / sc.au foie gras / crème de morilles : 13 €
- Tournedos de bœuf sauce au foie gras ou crème de morilles : 14 €

LEGUMES AU CHOIX

- Champignons de paris à l'ail et au persil
- Marrons glacés
- Tomate provençale
- Flanc de céleri aux poires
- Flan de Courgettes
- Pommes vapeurs
- Purée de céleri
- Purée de patates douces
- Gratin dauphinois
- Gratin de 5 légumes
- Endive braisée
- Pomme fruit et gelée de groseilles
- Carottes vichy
- Pleurotes à l'ail et au persil (supplément de 1 € par personne)
- Poêlées à l'Ardéchoise (marrons, pleurotes)
- Pommes Duchesses

MENUS COMPOSES :

MENU A 18 €

Pithiviers aux noix de st jacques, moules et crevettes

Filet de dorade sébaste sauce au Muscadet sur lie accompagné de pâtes fraîches

Mignon de porc rôti au miel, crème d'ail

Ou

Civet de cerf au Chinon et aux petits oignons caramélisés au miel

Gratin de 5 légumes

Tomate provençale

Champignons à l'ail et au persil

MENU A 24 €

Bouchée à la reine au ris de veau et aux champignons

Ou

Tranche de foie gras au Monbazillac

Dos de cabillaud sauce au chorizo accompagné d'une étuvée de légumes

Mijotée de marcassin sauce crémée aux 3 poivres

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus crémée aux morilles

Gratin dauphinois

Purée de céleri

Pleurotes à l'ail et au persil

Pour passer votre commande, rendez-vous directement à notre établissement ou renvoyez-nous le bon de commande ci dessous accompagné d'un chèque d'arrhes de 50%.

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter au : **05.49.85.63.01**

Notre boutique sera ouverte exceptionnellement les jours de réveillons (le 24 et le 31 décembre) pour le retrait de vos commandes.

Dernier délai pour passer vos commandes :

- vendredi 15 décembre pour le réveillon de Noël

- vendredi 22 décembre pour le réveillon de la St Sylvestre.

Bon de commande

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tel :

Date de retrait de la commande :

Votre choix (avec le nombre de personne) :

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Pour que votre commande soit prise en compte, nous joindre un chèque d'arrhes d'une valeur de 50% du montant total