

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

VIN D HONNEUR ET COCKTAIL

1ere solution

11.50 € par personne (sans les boissons) tva 10 % comprise

- 5 toasts par personne
(Assortiment de 12 modèles)
- Gâteaux secs salés et sucrés
- Fruits secs
- Serviettes
- Nappes
- Verres
- Service

2eme solution

15 € par personne (avec les boissons) tva 10% comprise

- 2 verres de soupe de pétillant ou de Framboisine
ou pétillant méthode traditionnelle ou de Punch
planteur ou de Vouvray pétillant (+1 €)
- Coca-cola
- Jus de fruits
- Eau de source
- 5 toasts par personne
(Assortiment de 12 modèles)
- Gâteaux secs salés et sucrés
- Fruits secs
- Serviettes
- Nappes
- Verres
- Service

Possibilités d'agrémentez votre vin d'honneur de plusieurs choses supplémentaires (mini brochettes, cassolettes chaudes, cuillères de dégustations, mini bouchées chaudes, animations à la plancha, verrines, mignardise sucrées).

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

MIGNARDISES SALEES

Sur toasts : 0,95 € Pièce

- Œufs de lompe rouges et noirs, saumon fumé beurre
- Jambon sec, beurre, saucisson sec, radis beurre
- Moules, sauce corail
- Crevettes, tomates, œuf dur, miettes de crabes, mayonnaise
- Rillettes de thon, rillettes de saumon
- Mousse de canard, rillettes d'œie
- Roquefort, tartare, chèvre, vache qui rit, fromage frais, paprika

Sans toasts : 0.95 € pièces

- Rouleau de jambon blanc et tartare
- Rouleau de saumon fumé et beurre
- Pruneaux farcis roquefort
- Pruneaux et poitrine fumée
- Petit boudin noir et blanc, antillais
- Petit rillons
- Petite andouille

Cuillères de dégustation : 2.60 € pièces

- Carpaccio de saumon
- Gésiers à la vinaigrette de framboise
- Guacamole
- Crevettes sauce corail
- Moule sauce corail
- Saumon crémé au raifort
- Escabèche de rouget
- Noix de st jacques marinées

Mini brochette froide :

- Chorizo et olives : 0.95 €
- Melon et jambon de pays : 1.50 €
- Fromage de chèvre et tomates cerise : 1.50 €
- Crevettes et tomates cerise : 1.50 €
- Dinde au curry et ananas : 1.90 €
- Magret de canard au miel : 2.20 €

Mini bouchée à chauffer :

- Mini quiche lorraine : 0.95 €
- Mini pizza : 0.95 €
- Feuilleté paprika, cumin, saucisse, gruyère : 0.80 €
- Mini bouchée à la reine au ris de veau : 1.50 €
- Mini croustade de poisson : 1.50 €

Mini cassolettes chaudes : 3.20 €

- Mouclade au pineau des Charentes
- Rouget à la provençale
- Gésiers sur lentilles au vinaigre de framboise
- Filet mignon sur purée de moquette à la crème d'ail

Verrines :

- Thon, tomates et surimi : 3 €
- Vigneronne à la joue de porc confite, raisins et noix : 3 €
- Chèvre et tomates au basilic : 3 €
- Saumon crémé au Raifort : 3 €
- Gambas aux agrumes : 3.20 €
- Saumon fumé et crème de concombre : 4 €
- Foie gras au confit de figue et d'oignons : 4.20 €

Animation plancha :

- Brochette de dinde à l'ananas et au curry : 3 €
- Brochette de magret de canard au miel : 3.20 €
- Foie gras de canard mariné au Sauternes : 4.50 €
- Noix de st jacques à la persillade : 4.50 €

Autres animations :

- Découpe de saumon fumé accompagné de blinis et d'une crème fraîche à la ciboulette : 6 €
- Découpe de jambon serrano : 42 € /kg (jambon facturé entier, pièce d'environ 6 kg)
- Bar à huitres avec citron, vinaigre échalotes, beurre, pain de seigle : tarif selon cours du jour de la prestation (environ 7 € / 3 huitres Bretagne N°3)
- Assortiment de Tapas ibérique : 4.50 € (serrano, lomo, saucisson et chorizo ibérique)

MIGNARDISES SUCREES :

- Chouquettes : 0.35 €/pièces
- Mini éclairs, mini religieuse, mini tartelette, mini baba au rhum, mini chou, mini fraiser etc.... : 1.30 € pièces
- Broyé du Poitou : 0.85 €
- Tourteau fromagé : 1.10 €