

# Formules REPAS

Pour les fêtes familiales, nous vous proposons plusieurs formules (facultatives), qui vous simplifierons l'organisation de votre réception.

## \* AMUSE BOUCHE :

- **Plateau de toasts variés froids** (50 pièces).....**25,00 €**
- **Assortiment de verrines** (pièce)..... **0,90 €**
- **Assortiment de petits fours chauds** (60 pièces).....**24,50 €**
- **Pain surprise** (50 pièces).....**22,00 €**

## \* PLATS REGIONAUX :

- **Choucroute** (choux, jarret, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail & P. de terre)
- **Coq au vin** (coq, oignons grelots, champignons, poitrine ½ sel, pomme de terre)
- **Saveurs Antillaises** (brochette de volaille au citron vert, colombo de porc, boudin antillais, carotte, courgette, aubergine et riz)
- **Couscous** (poulet, merguez, agneau, semoule, poivron, aubergine & pois chiches)
- **Paëlla** (confit de porc, poulet, chorizo, calamar, crevettes, poivron, petits pois, riz)
- **Choucroute de la mer** (saumon, haddock, cabillaud, brochette de Saint Jacques, choux, légumes et sauce Champagne)

## \* BUFFET FROID AU CHOIX :

- **Buffet froid "Tradition"** Salades **Piémontaise**, **Orientale** (boulgour, raisins, tomates, petits pois, menthe, citron) & **Alsacienne** (chou blanc, lardons, carottes, gruyère, saucisses de Strasbourg), **Jambon** blanc & fumé, **Charcuterie** (Saucisson sec & à l'ail, Andouille, Rillettes, Terrine maison), **Rôti** de bœuf et de porc, **Plateau 4 fromages**, **Tarte** aux fruits maison.
- **Buffet froid "Saveurs"** Salades **Bretonne** (carotte, champignon, jambon, mayonnaise), **Périgourdine** & **Catalane** (pâtes, calamars, poivrons, tomates, moules, oignons), **Marbré de Brochet** à l'oseille, **Saumon** farci aux petits légumes, **Jambon** blanc & fumé, **Charcuterie** (Saucisson sec & à l'ail, Andouille, Rillettes, Terrine maison), **Rôti** de bœuf et de porc, **Plateau 5 fromages**, **3 réductions sucrées** /pers.
- **Buffet froid "Fraîcheur"** Salade **Tropicale** (ananas, pamplemousse, crevettes, cœurs de palmier, maïs, artichauts), salade **Fraîcheur** (thon, riz, soja, tomates, maïs, radis, oignons), Salade **Orientale** (boulgour, raisins, tomates, petits pois, menthe, citron), **Farandole exotique** (pamplemousse cocktail, ananas exotique, melon au bacon, tomates garnies, pannequet d'artichaut), **Plaisir de l'océan** (marbré de **merlan** à l'oseille et **saumon** farci à la St Jacques), Viandes froides (**Rôti** de bœuf et de porc, **Jambon** à l'os), **Plateau 6 fromages**, **3 réductions sucrées** par personne.

## \* FROMAGE (hors buffet) :

- Camembert, salade, vinaigrette et assiette à fromage.

## \* DESSERT (hors buffet) :

Tarte aux pommes ou fraises selon saison, Grillé aux pommes ou Tarte Amandine poires.  
Dans le cas où vous prévoyez vous même le dessert (gâteau d'anniversaire par exemple), déduire 1,20 € du menu (hors buffets).

## \* CAFE : Percolateur 15 litres, café moulu, sucre et verseuses à café.

## \* VAISSELLE :

- Verre à vin, verre à eau, assiette plate, assiette à dessert, fourchette, couteau, cuillère à café, tasse avec soucoupe, corbeille à pain (1 pour 8 pers.), pichet (1 pour 8 pers.).

## \* ACCESSOIRES (hors buffet) :

- Chafing Dish (plat de présentation et maintien au chaud)
- Plat gastronome et Rondeaux (marmites)
- Si verrines pour apéritif, fourniture de toutes petites cuillères.

# Organisation

Les plats sont **préparés** et **livrés** par notre **traiteur partenaire "Les Délices"** d'Ahuillé.

Le plat régional est préparé dans un plat gastronome prêt à réchauffer au four. Ces plats, une fois réchauffés, sont à déposer dans les chafing dish fournis, pour maintenir au chaud sur votre buffet.

Les desserts sont déposés en chambre froide, prêts à servir dans les assiettes à dessert fournies.

Le pain est inclus dans toutes les formules.

Les buffets incluent mayonnaise, moutarde, cornichons, beurre & chips.

## Non compris :

- \* Les boissons que vous pouvez choisir chez notre caviste partenaire.
- \* Le nappage que vous pouvez choisir sur ce site internet.
- \* Le service en cuisine et en salle.

Les repas sont à commander **deux semaines avant votre réception minimum.**

## Tarifs Formules Repas

	Formule 1	Formule 2	Formule 3	Formule 4	Formule 5	Formule 6
Choucroute ou Coq au vin	X					
Saveurs Antill. ou Couscous ou Paëlla			X			
Choucroute de la mer					X	
Buffet Tradition		X				
Buffet Saveurs				X		
Buffet Fraîcheur						X
Vaisselle & accessoires	X	X	X	X	X	X
Café	X	X	X	X	X	X
Dessert	X	inclus	X	inclus	X	inclus
<b>TOTAL € / personne</b>	<b>13,90</b>	<b>14,50</b>	<b>15,90</b>	<b>16,50</b>	<b>17,90</b>	<b>19,50</b>

OPTION FROMAGE ( hors buffet ) : + 1,75 euros / personne