

FORMULE COCKTAIL DEBOUT:

Notre accompagnement froid et chaud. fabrication maison.

Pain surprise charcutier

Variétés de canapés

exemple: Saumon fumé, foie gras, œufs de truite, magret de canard, écrevisse marinées, chèvre frais...

Variétés de réductions chaudes

exemple: Mini quiche lorraine, mini tarte saumon, mini pizza, mini bouchée, mini accra, mini nem, mini beignet de crevette.

Assortiment de verrine

*exemple: Compotée de carottes basque
Mousse de saumon, avocat et agrume
Concentré de betteraves, perle marine tomate
Pulpe de poire aux écrevisses aillées*

Navettes fourrées

*exemple: Salade, jambon de bayonne
Salade, flétan fumé*

Mini tartine

exemple: Saumon fumé, foie gras, œufs de truite, magret de canard, écrevisse marinées, chèvre frais...

Mini brochettes

exemple: Saumon fumé, foie gras, écrevisse marinées...

Animations sur plancha sur devis

*exemple: Foie gras poêlé à la fleur de sel
Noix de saint jacques
Brochette de gambas marinées*

Boissons fournis par vos soins

Formule 1 :

7,50€ par personnes

Prix TTC de ce cocktail comprenant:

5 pièces par personnes

Formule 2:

9,50€ par personnes

Prix TTC de ce cocktail comprenant:

7 pièces par personnes

Formule 3:

12,50€ par personnes

Prix TTC de ce cocktail comprenant:

10 pièces par personnes

Un devis personnalisé peut vous être effectués suite à un rendez-vous dans nos locaux.

MENU A 42.00 €

APERITIF

Kir avec toast

ENTREE FROIDE a choisir

Entremet corrézien et son confit d'oignon

Assiette mélorienne

(terrines de saint jacques, queue d'écrevisse mariné, verrine au crabe 3 couleurs)

OU

POISSON CHAUD à choisir

Aumônière de saint jacques fondue de poireaux à la crème

Pavé de saumon grillé à la fleur de sel sauce homardine

VIANDE:

Mignon de veau à la provençale

Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce foie gras

GARNITURE DE LEGUME

SALADE - FROMAGES

DESSERT

Farandole de dessert

CAFE, EAU, PAIN

Boisson fourni par vos soins

Dans ce tarif nous comprenons: Le service en salle, Nappe et serviette en non tissé épais, les cuisiniers, la vaisselle

Options:

Forfait enfant assiette de crudité, filet de poulet, dessert 12,00€

MENU A 49.00 €

APERITIF:

Kir avec toast

ENTREE FROIDE :

Assiette du Périgord

(Filet de canard, gésier confit, foie gras, toast, salade)

Assiette terre mer

(Saumon fumé, foie gras, magret de canard fumé, toast, salade)

OU

ENTREE CHAUDE:

Dos de cabillaud rôti aux épices et brunoise de légumes tomate

Brochette de st jacques sur lit de petits légumes écrémé

VIANDE:

Magret de canard sauce grand veneur

Filet de bœuf sauce périgourdine

GARNITURE DE LEGUME

SALADE - FROMAGES

DESSERT:

Assiette gourmande ou pièce montée

CAFE, EAU, PAIN

Boisson fourni par vos soins

Dans ce tarif nous comprenons: Le service en salle, Nappe et serviette en non tissé épais, les cuisiniers, la vaisselle

Options:

Forfait enfant assiette de crudité, filet de poulet, dessert 12,00€

BUFFET a 13,00€

Assortiment de charcuterie

(Aux choix 4 à 5 sortes)

Saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail, salami,
Rillettes, pâté breton, pâté de campagne,
Jambon de bayonne, Poitrine à l'andouille.

Assortiment de salades composées

(Aux choix 5 sortes)

Salade piémontaise, riz aux crabes, salade marcopolo,
Salade de saumon, salade mélorienne, salade exotique,
Salade perle marine, taboulé, salade du berger,
Carottes râpées, riz aux thons, concombre à la crème.

Assortiment de viandes

(Aux choix 3 sortes)

Roti de bœuf, poulet rôti, rôti de porc,
Filet de poulet nature ou mariné, jambon blanc

Chips

Eventail de fromage

Camembert, chèvre, emmental

Salade verte

Condiment

Beurre, mayonnaise, moutarde, cornichon

Pain

(1 boule pour 6 pers)

*Boisson non comprise

BUFFET a 16,00€

Assortiment de charcuterie

(Aux choix 4 à 5 sortes)

Saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail, salami,
Rillettes, pâté breton, pâté de campagne,
Jambon de bayonne, Poitrine à l'andouille.

Assortiment de salades composées

(Aux choix 5 sortes)

Salade piémontaise, riz aux crabes, salade marcopolo,
Salade de saumon, salade mélorienne, salade exotique,
Salade perle marine, taboulé, salade du berger,
Carottes râpées, riz aux thons, concombre à la crème.

Poisson en Bellevue

(Aux choix 1 sortes)

Médaille de saumon sur lit de macédoine
Garniture, mayonnaise

Terrine de st Jacques à la bretonne
Garniture, sauce cocktail

Assortiment de viandes

(Aux choix 4 sortes)

Roti de bœuf, poulet rôti, rôti de porc,
Filet de poulet nature ou mariné, jambon blanc

Chips

Eventail de fromage

Camembert, chèvre, emmental

Salade nantaise

Condiment

Beurre, mayonnaise, moutarde, cornichon

Pain

(1 boule pour 6 pers)

*Boisson non comprise

BUFFET a 19,00€

Assortiment de charcuterie

(Aux choix 4 à 5 sortes)

Saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail, salami,
Rillettes, pâté breton, pâté de campagne,
Jambon de bayonne, Poitrine à l'andouille.

Assortiment de salades composées

(Aux choix 5 sortes)

Salade piémontaise, riz aux crabes, salade marcopolo,
Salade de saumon, salade mélorienne, salade exotique,
Salade perle marine, taboulé, salade du berger,
Carottes râpées, riz aux thons, concombre à la crème.

Viandes

Suprême de volaille sauce forestière
Gratin dauphinois

Prêt de bain marie

Possibilité de livraison en caisson de maintien en température

Eventail de fromage

Camembert, chèvre, emmental

Salade verte

Condiment

Beurre, mayonnaise, moutarde, cornichon

Pain

(1 boule pour 6 pers)

***Boisson non comprise**

Livraison gratuite

BUFFET a 34,50€

Kir et 3 canapés par personne

Assortiment de charcuterie

(Aux choix 4 à 5 sortes)

Saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail, salami,
Rillettes, pâté breton, pâté de campagne,
Jambon de bayonne, Poitrine à l'andouille.

Assortiment de salades composées

(Aux choix 5 sortes)

Salade piémontaise, riz aux crabes, salade marcopolo,
Salade de saumon, salade mélorienne, salade exotique,
Salade perle marine, taboulé, salade du berger,
Carottes râpées, riz aux thons, concombre à la crème.

Poisson en belle vue

Médaille de saumon sur lit de macédoine
Garniture, mayonnaise

ou

Terrine de St Jacques à la bretonne
Garniture, sauce cocktail

Assortiment de viandes

(Aux choix 4 sortes)

Roti de bœuf, poulet rôti, rôti de porc,
Filet de poulet nature ou mariné, jambon blanc

Chips

Eventail de fromage, Salade nantaise

Camembert, chèvre, emmental

Dessert

Fraisier et son coulis de fruit rouge

Condiment

Beurre, mayonnaise, moutarde, cornichon

Pain

(1 boule pour 6 pers)

Dans ce tarif nous comprenons:

La mise en place du couvert, le service en salle, Nappe et serviette
en non tissé épais, la vaisselle.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Les prix indiqués sont garantis pour 2022.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour effectuer le service de vos alcools si vous les fournissez.
- Le service en salle est prévu jusqu'à 1h, en cas de dépassement facturation de 15€ de l'heure par salarié présent.
- L'envoi de ce courrier ne pose aucune réservation.
Pour réserver, envoyer un courrier avec la date, le lieu et vos coordonnées.
- Le menu définitif est déterminé lors d'un rendez-vous dans notre établissement.
- Règlement : . un chèque d'acompte de 30% de la somme total pour réservation débité 2 mois avant le repas.
. Le solde dans les deux semaines suivant la prestation.
- Tout changement de commande ainsi que le nombre de convive doit nous parvenir au plus tard 8 jours avant la prestation. Le dernier nombre commandé sera pris en compte pour la facture, même si le nombre réel d'invités est inférieur.
- Ces conditions générales de vente sont adressées en même temps que le présent devis. La réservation de nos services implique donc l'adhésion entière et sans réserve des présentes conditions.



SARL HUNAULT TRAITEUR

5 places de la mairie
35350 ST MELOIR DES ONDES
TEL: 02 99 89 11 41
hunault-julien@orange.fr