

## FORMULE COCKTAIL DEBOUT :

Notre accompagnement froid et chaud, fabrication maison.

### Pain surprise charcutier

#### Variétés de canapés

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

#### Variétés de réductions chaudes

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

#### Assortiment de verrine

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

#### Navettes fourrées

*Salade, jambon de bayonne  
Salade, flétan fumé*

#### Mini tartine

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

#### Mini brochettes

*Saumon fumé, foie gras,  
écrevisse marinées...*

#### Animations sur plancha

*\*(Voir formule3)*

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

**Boissons fournis par vos soins**

## *Sarl Hunault Traiteur*

### *Formule 1 :*

**6,00€ par personnes**

Prix TTC de ce cocktail comprenant **5 pièces** par personnes ainsi que le service en salle, Nappe et serviette.

### *Formule 2 :*

**8,50€ par personnes**

Prix TTC de ce cocktail comprenant **7 pièces** par personnes ainsi que le service en salle, Nappe et serviette en non tissé épais.

### *Formule 3 :*

**12,50€ par personnes**

Prix TTC de ce cocktail comprenant **10 pièces** par personnes ainsi que le service en salle, Nappe et serviette en non tissé épais, la vaisselle et \*l'animation sur plancha.

# *Carl Hunault Traiteur*

## MENU A 40.00 €

### **APERITIF**

Kir avec toast

### **ENTREE FROIDE a choisir**

Entremet corrézien et son confit d'oignon

Assiette mélorienne

(terrines de st 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€

## *Carl Hunault Traiteur*

### MENU A 47.00 €

#### **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 15,00€**

### **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 belle vue**

*(Aux choix 1 sorte)*

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

**Livraison gratuite**

## **BUFFET a 33,50€**

### **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 2017.
- 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 HUNAUT TRAITEUR**

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