

*P*  
PLÉSANT TRAITEUR  
*T*



**PARTICULIERS**

02.35.79.83.31

[cuisinier-traiteur.plesant@sfr.fr](mailto:cuisinier-traiteur.plesant@sfr.fr)

[www.plesant-traiteur.fr](http://www.plesant-traiteur.fr)

# Vin d'honneur - cocktail

## FORMULE 4 PIECES - 5,25€

*Au choix*

- 1 wrap garni
- 1 verrine
- 1 navette
- 1 sandwich triangle



## FORMULE 6 PIECES - 5,80€

*4 pièces froides au choix*

- 1 wrap garni
- 1 canapé froid
- 1 verrine
- 1 navette

*2 pièces chaudes*

- 1 chouquette à l'emmental
- 1 mini-croque jambon



## FORMULE 8 PIECES - 8,70€

*5 pièces froides au choix*

- 1 wrap
- 1 mini cornet garni
- 2 navettes
- 1 canapé froid

*3 pièces chaudes au choix*

- 1 palmier feuilleté
- 1 mini-quiche
- 1 mini-croque jambon

## FORMULE 10 PIECES - 11,60€

*6 pièces froides au choix*

- 2 wrap garnis
- 2 verrines
- 2 sandwichs triangle

*4 pièces chaudes au choix*

- 2 chouquettes à l'emmental
- 1 bouchée gourmande
- 1 pomme de terre grenaille et son confit de canard

### POUR COMPLÉTER VOTRE COCKTAIL

- Location flûtes ... 0,30€
- Location verre à cocktail ... 0,32€
- Location vasque à champagne ou vasque à punch ... 15,20€
- Service
- Nappage
- Location mange-debout avec housse ... 16€
- Alcool, sodas, eaux ... cf. page 5
- Bars à thème ... cf. page 4



# Vin d'honneur - cocktail

## Les pièces froides

- Pain surprise rond - 48 sandwiches.....33€**  
 Rillettes/rosette  
 Saumon fumé/thon  
 Jambon/gruyère
- Wrap garnie.....1,10€**  
 Thon, tomates confites et salade verte  
 Saumon fumé, fromage frais et salade verte  
 Salade verte, fromage frais, carotte râpée
- Verrines.....2€**  
 Tartare de saumon  
 Tartare de St jacques et mangue  
 Concombre façon tzatziki et sa gambas marinée  
 Mousse d'avocat et crevette
- Navette garnie.....1,05€**  
 Rillettes de saumon, Thon, Poulet au curry,  
 fromage aux fines herbes
- Canapés froids.....1€**  
 Tapenade, tarama, saucisson, chorizo, oeufs de  
 lump, asperges, oeuf de caille, foie gras et  
 saumon
- Plateau de 24 canapés froids (identiques)....20€**
- Sandwichs triangle..... 1,65€**  
 Mousse de canard au Porto, Rillettes de thon et  
 salade roquette, Saumon fumé et fromage frais,  
 Jambon blanc/Emmental et beurre
- Mini Cornet garni ..... 1,40€**  
 Tapenade, Rillettes de sardines, Rillettes de  
 saumon, pesto betterave, Houmous de panais/  
 carotte, Tarama, Tzatziki



## Les mises en scène

- Arbre melon/pastèque (selon saison).....120€**
- Panier de crudités à croquer (10 pers.).....30€**
- Hérissron Apéritif (ass. de 80 brochettes min.)....80€**  
 Tomate cerise, fromage, jambon, concombre,  
 olives, melon...
- Cygne surprise .....72€**

## Les pièces chaudes

- Chouquette emmental.....0,45€**
- Accras de morue.....0,50€**
- Toasts chauds.....0,95€**  
 Pizzas, Flammekueche, Feuilletés cocktail, Mini  
 croque-monsieur
- Bouchées gourmandes.....1,25€**  
 Mini tartelettes, samossas, Mini quiches
- Palmier feuilleté.....0,95€**  
 Tomates séchées  
 Chorizo
- Pomme de terre grenaille au confit  
 de canard .....1,15€**



## Les planches à partager

- Planche ibérique (par pers.).....7,75€**  
 Jambon Cebe de Campo (affiné 36 mois),  
 Chorizo de Belote, Lomo Cebe de Campo,  
 Morcilla de Bellota, beurre et cornichons (*env. 80  
 grs par pers.*)
- Planche du terroir (par pers.).....3,15€**  
 Rosette, chorizo, rillettes du Mans, jambon blanc,  
 saucisson à l'ail, salami, bacon, cornichons,  
 beurre (*env. 110 grs par pers.*)
- Planche fromagère .....4,10€**  
 Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Crottin de  
 Chavignol, Emmental, Tomme de Savoie et  
 beurre (*env. 100 grs par pers.*)



# Animations culinaires

## Les animations salées

- **Bar à huîtres** : 3,55€ par pers.  
ouvertes devant vos convives accompagnées de pain de seigle, citron, vinaigrette échalote et beurre
- **Bar « périgourdin »** : 3,05€ par pers.  
Terrine de foie gras maison découpée devant les invités et proposée avec du pain d'épices, pain brioché et un assortiment de chutney
- **Atelier Foie gras poêlé** : 3,05€ par pers.  
Foie gras snacké et déglacé au Pommeau de Normandie, servi avec du pain d'épices et du pain brioché accompagné de gros sel, poivre et baies roses en moulin
- **Bar à plancha** : 2,73€ par pers. (2 pièces par pers.)  
brochettes de bœuf mariné snackées devant vos convives.
- **Bar à tartinade** : 2,05€ par pers.  
Variétés de pains présentés (aux noix, aux céréales, au froment) et tartinés en direct (tapenade, fêta et poivron, caviar de courgette au curry, rillettes de truite au Chardonnay)
- **Bar à jambon** : 2,88€ par pers. (minimum de 60 pers.)  
Découpe de jambon (italien ou espagnol) devant vos convives servi avec du pain de campagne et condiments
- **Bar à burger** : 2,73€ par pers (2 pièces par pers.)  
Mini hamburger snacké et monté en direct devant les invités.
- **Bar à saumon** : 3,54€ par pers. (2 pièces par pers.)  
Saumon fumé par nos soins, tranché et servi sur des blinis, crème fouettée à l'aneth



## Les animations sucrées

- **Bar à chocolat** : 3,15€ par pers. (minimum 60 pers.) durée illimitée  
Brochettes de fruits, brochettes de guimauve, langue de chat, cigarette russe
- **Bar à crêpe** : 3,10€ par pers. pour une durée de 2h  
Accompagnées de Chantilly, sauce chocolat, sucre vermicelle, sirop d'érable, sucre, crème de marron et confiture
- **Buffet « fruits poêlés »** : 3,15€ par pers.  
Brochettes d'ananas poêlés et flambés devant vos convives
- **Bar à smoothie** : 3,85€ par pers. durée de 2h  
Fruits frais (selon saison) mixés en direct devant les invités : banane/mangue/fraise/melon/kiwi/framboise



**N'hésitez pas à associer quelques animations culinaires avec des bars rafraîchissants (page suivante) pour un cocktail original.**

# Boissons et bars à thème

## Eaux et softs

- Forfait eaux (Évian et Badoit) + sodas (coca-cola, schweppes, jus de fruits)
  - cocktail uniquement.....1,50€/pers.
  - repas uniquement .....1,85€/pers.
  - cocktail et repas .....3€/pers.
  - cocktail, repas et soirée dansante .....4,05€/pers.

## Bars rafraichissants en limonadière

- **Bar à punch** (3 limonadière de 5 litres) .....210 €\*  
Servis avec des crackers salés
- **Bar à Sangria** (limonadière de 5 litres) .....135€\*  
Servis avec des chips
- **Bar à Mojito** (3 limonadière de 5 litres) .....200€\*  
Servis avec des tacos et guacamole
- **Bar à limonade** (25 litres).....140€  
5L Sirop de grenadine, 5L jus d'orange, 5L coca-cola, 5L thé à la pêche et 5L eau plate minérale  
Servis avec des chips
- **Bar à bière** (assortiment de 50 canettes de bières) .....190€\*  
Bières blondes, blanches, ambrées et brunes  
Pain de campagne et planche de fromages
- **Bar à cidre** (assortiment de 24 bouteilles) .....160€\*  
Cidre Brut, cidre rosé, cidre fermier, pétill'pommes  
servis avec des légumes et fruits séchés



## Effervescents

- Champagne (75 cl) .....45€/ble\*
  - Crémant de Bourgogne (75 cl) .....22,70€/ble\*
  - Blanc de blanc (75 cl).....12,50€/ble\*
  - Soupe de champagne .....5€/litre\*
- 
- Bière pression (tireuse incluse) Le fût de 6 litres de Stella Artois :.....30,80€\*  
Le fut de 6 litres de Leffe : .....35,98 €\*

## Forfait vin (prix par pers.)

- 3,50€\* : Vin de Gascogne blanc Colombelle  
Vin de Gascogne Rosé Un pour Tous  
Côtes du Rhône Les Murières
- 5,40€\* : Touraine Sauvignon  
Rosé Cabernet d'Anjou Château de Cheman (vin de Loire)  
Côtes de Bourg Château les Vieilles Tuilerie (Bordeaux)
- 7,20€\* : Cheverny blanc (Vin de Loire)  
Rosé Domaine Bastide des Prés (Côte de Provence)  
Medoc Château la Tessonnière (Bordeaux)

\* TVA 20% - aucun droit de bouchon si vous gérez vos alcools.

# Cocktail dinatoire

25 pièces par personne - 55€

Durée 4 heures

Maître d'hôtel, nappage, verrerie et petit matériel nécessaire au service inclus

## Cocktail à choisir

Kir pétillant ou Soupe champenoise ou Planteur punch ou Mojito

## Softs

Evian, Badoit, Coca-cola, Schweppes, Jus de fruits

## Vins

vin blanc, vin rouge et vin rosé

## Pièces cocktails

Brochette magret fumé/abricot, brochette tomate/mozzarella, mini quiche lorraine, navette garnie, pain surprise, tortillas, tartare de légumes en verrine

## Animation mer à choisir

Découpe de saumon fumé *ou* bar à huîtres ( 2 pièces par pers.) selon saison

## Animation terre à choisir

Découpe de jambon italien *ou* buffet plancha ( 2 pièces par pers.)

## Planche à partager à choisir

Planche ibérique (jambon Cebe de Campo, Chorizo de Belote, Lomo Cebe de Campo, mini poivrons rouges garnis, olives noires, beurre, piment piquillo)

ou

Planche du terroir (Rosette, chorizo, rillettes du Mans, pâté de campagne, jambon sec, cornichons, raisins, beurre, oignons blancs)

## Buffet de fromages

6 variétés présentés : Brie de Meaux au lait cru, Pont l'Evêque, Fourme d'Ambert, Crottin de Chavignol, Comté, Tomme de Savoie et beurre

## Buffet de dessert et café

6 mignardises : baba au rhum, chou garni, mini muffin choco/noisette, tartare de fraise en verrine, macaron

# Menus de cérémonie

## Menu Saveur

### Entrée à choisir

- Tatin méditerranéen, filets de rouget, coulis acidulé (balsamique et mangue)
- Finger de flétan sur julienne de légumes croquants, sauce tartare
- Chiffonnade de jambon fumé et ses antipastis du soleil (tomates confites, artichauts confits, roquettes, pignon de pin)



### Plat principal + 2 garnitures à choisir (cf. page 11)

- Fondant de poulet farci aux champignons, sauce forestière
- Cuisse de canard confite
- Filet de bar et ses écailles de courgettes, sauce vierge



### Fromage

- Duo de fromages affinés (Brie de Meaux et Coeur de Neufchâtel), salade verte et vinaigrette échalote/fines herbes

### Dessert

- Buffet de gâteaux (2 variétés à choisir dans notre carte dessert)

### Café

#### TARIFS - PRIX NET TTC

**26,80€ uniquement le menu en livraison ou à emporter (hors café) - Scintillants offerts**

**ou**

**46,50€ incluant**

- l'eau minérale et l'eau gazeuse (bouteilles en verre)
- Brochette de 3 pains individuels puis corbeille de pain
- Nappes et serviettes en tissus coton blanc
- Arts de la table porcelaine blanche et verres tulipes
- Pyramide de verre pour la fontaine de champagne et scintillants
- Maîtres d'hôtel et cuisiniers (Mise en place 2h - Service 6h) - Au delà, heures supplémentaires
- Nettoyage de la cuisine avant de partir

**Option :** Possibilité d'inclure une seconde entrée - Tarifs à définir selon entrée choisie

# Menus de cérémonie

## Menu Délice

### Entrée à choisir

- Médaillon de foie gras à la fleur de sel et au poivre concassé, chutney de figues, toasts briochés et salade de jeunes pousses
- Richesse océane en cassolette (St-Jacques, moules et écrevisses), julienne de légumes, sauce crustacée
- Trilogie de saumon (saumon fumé maison, rillettes de saumon et tartare de saumon) et lit de roquette



### Plat principal + 2 garnitures à choisir (cf. page 11)

- Emincé de canard, sauce aux griottes
- Fondant de veau, sauce échalote
- Dos de loup de mer, sauce champagne



### Fromages

- Trio de fromages normands affinés (Camembert, Pont l'évêque et Livarot), salade verte et vinaigrette échalote et fines herbes

### Dessert

- Buffet de dessert (2 ou 3 variétés de gâteaux à choisir dans notre carte dessert)

### Café

#### TARIFS - PRIX NET TTC

**31,10€ le menu seul en livraison ou à emporter (hors café) - Scintillants offerts**

ou

**50,50€ incluant**

- l'eau minérale et l'eau gazeuse (bouteilles en verre)
- Brochette de 3 pains individuels puis corbeille de pain
- Nappes et serviettes en tissus coton blanc
- Arts de la table porcelaine blanche et verres tulipes
- Pyramide de verre pour la fontaine de champagne et scintillants
- Maîtres d'hôtel et cuisiniers (Mise en place 2h - Service 6h) - Au delà, heures supplémentaires
- Nettoyage de la cuisine avant de partir

**Option** : Possibilité d'inclure une seconde entrée - Tarifs à définir selon entrée choisie



# Menus de cérémonie

## Menu Gourmandise

### Entrée à choisir

- Assiette Entre Terre et Mer (saumon fumé gravlax, terrine de foie gras marbré, chutney de figues, lit de jeunes pousses de salade)
- Aumônière de St-Jacques et sa julienne de légumes, sauce crustacée
- Thon rouge mi-cuit en croûte de sésame sur lit de fenouil, sauce agrumes



### Plat principal + 2 garnitures à choisir (cf. page 11)

- Filet de St-Pierre, sauce Santerre
- Suprêmes de caille, sauce aux épices
- Médaillon de veau, sauce aux morilles



### Fromages

- Trio de fromages normands affinés (Camembert, Pont l'évêque et Livarot), salade verte et vinaigrette échalote et fines herbes

### Dessert

- Buffet de dessert (3 ou 4 variétés de gâteaux à choisir dans notre carte dessert)

### Café

#### TARIFS - PRIX NET TTC

**36,40€ le menu seul en livraison ou à emporter (hors café) - Scintillants offerts**

ou

**55,80€ incluant**

- l'eau minérale et l'eau gazeuse (bouteilles en verre)
- Brochette de 3 pains individuels puis corbeille de pain
- Nappes et serviettes en tissus coton blanc
- Arts de la table porcelaine blanche et verres tulipes
- Pyramide de verre pour la fontaine de champagne et scintillants
- Maîtres d'hôtel et cuisiniers (Mise en place 2h - Service 6h) - Au delà, heures supplémentaires
- Nettoyage de la cuisine avant de partir

**Option :** Possibilité d'inclure une seconde entrée - Tarifs à définir selon entrée choisie

# Menus de cérémonie

## Menu Plaisir

### Entrée à choisir

- Esturgeon en 2 cuissons, sauce beurre rouge, pressé de carottes
- Brochette de St-Jacques snackée, sur risotto asperges et pois gourmand croquants, gressin, copeaux de parmesan
- Escalope de foie gras rôti au sel de guérande et sésame grillé, brochette de segments d'agrumes poêlés au magret de canard fumé



### Plat principal + 2 garnitures à choisir (cf. page 11)

- Tournedos Rossini, sauces aux morilles
- Sandre rôti au crémeux de panais vanillé
- Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus court aux herbes du maquis



### Fromages

- Buffet de fromages affinés (Brie de Meaux, Coeur de Neufchâtel, Maroilles, Comté, Saint Nectaire, Crottin de Chavignol et Fourme d'Ambert)

### Dessert

- Buffet de dessert (3 ou 4 variétés de gâteaux à choisir dans notre carte dessert)

### Café

#### TARIFS - PRIX NET TTC

40,80€ le menu seul en livraison ou à emporter (hors café) - Scintillants offerts

ou

60,20€ incluant

- l'eau minérale et l'eau gazeuse (bouteilles en verre)
- Brochette de 3 pains individuels puis corbeille de pain
- Nappes et serviettes en tissus coton blanc
- Arts de la table porcelaine blanche et verres tulipes
- Pyramide de verre pour la fontaine de champagne et scintillants
- Maîtres d'hôtel et cuisiniers (Mise en place 2h - Service 6h) - Au delà, heures supplémentaires
- Nettoyage de la cuisine avant de partir

**Option :** Possibilité d'inclure une seconde entrée - Tarifs à définir selon entrée choisie

# Menus de cérémonie

## 2 garnitures d'accompagnement à choisir

- Gratin dauphinois
- Écrasé de pommes de terre aux senteurs provençales
- Pomme de terre éventail
- Rosace de pomme de terre
- Tomate provençale
- Brochette de tomates cerise
- Tonnelet de courgette et sa brunoise de légumes
- Fagot de haricots verts
- Gaufre salée aux saveurs provençales
- Éventail de poire au vin
- Flan de champignons
- Tatin d'oignon confit
- Endive braisée



Supplément de 1€ pour une garniture d'accompagnement en plus

## Pour les enfants (de 3 à 12 ans) et prestataires

### Assiette anglaise - 9,70€

- Carottes râpées, tomates, chips, rôti de porc

### P'tite boîte gourmande - 11,30€

- Nuggets, frites, canette de soda, kinder surprise

### Menu bambin - 13,30€ vaisselle, linge de table et pain inclus

- Tranche de melon (ou feuilleté fromage selon saison), steak haché, pâtes, babybel et mousse au chocolat

### Buffet enfant - 15 € vaisselle, linge de table et pain de campagne tranché inclus

- Tomate mozzarella, jambon, salade de pâtes, rôti de volaille, chips, babybel et brownies

### Plateau repas pour prestataire - 12,15€ vaisselle incluse

- Taboulé, carottes râpées, tranche de rôti de porc, part de fromage, pain, pâtisserie et boissons

## Pour compléter votre repas

### Sorbet digestif - 2,27€ par pers

- Sorbet normand (Sorbet pomme et Calvados)
- Sorbet lorrain (crème glacée vanille et Mirabelle)
- Sorbet pétillant (Sorbet mandarine et Champagne)

### Soupe à l'oignon - 2,10€ avec fromage râpé et croûtons de pain (2,70€ avec bol et cuillère)

**Déplacement** : temps de trajet facturé au départ de Grainville au delà de 15 kms : 30€ heure et par serveur / cuisinier

**Heures supplémentaires au delà du forfait** : 38€ de l'heure par serveur/cuisinier

# plats à la carte

## Entrées froides

Charcuteries fantaisies .....	4,00€
Gâteau de mille crêpes .....	4,90€
Médailon de saumon en Bellevue .....	5,50€
Terrine de St-Jacques et sauce cressonnette.....	5,00€
Trilogie de saumon et blinis ( <i>rillettes, fumé et tartare</i> ).....	6,00€
Saumon fumé maison.....	6,00€
Assiette nordique.....	7,50€
<i>(flétan fumé, saumon mariné à l'aneth, baddock fumé et oeufs de saumon sur lit de jeunes pousses)</i>	
Cornet de jambon macédoine.....	2,00€
Roulade de jambon aux asperges.....	3,80€
Terrine de légumes.....	3,50€
Avocat cocktail.....	4,50€

## Entrées chaudes

Loup de mer, sauce écrevisses .....	7,00€
Filet de Saint-Pierre, sauce oseille.....	7,00€
Lotte à l'américaine .....	8,00€
Filet de lieu, sauce citron.....	7,00€
Sole à la dieppoise .....	8,00€
Saumon, sauce oseille .....	7,50€
Crêpe à la normande ( <i>sauce béchamel, jambon et champignons</i> ).....	2,90€
Aumônière de St-Jacques .....	7,90€
Aumônière de gambas.....	5,90€
Escargots de bourgogne, beurre Maître d'Hôtel - les 12.....	9,90€
Cassolette de boudin blanc, pommes caramélisés, sauce pommeau ..	7,90€

## Viandes

Magret de canard, sauce poivrade, orange ou forestière.....	7,50€
Ris de veau à la normande.....	10,50€
Jambon en croûte, sauce Madère - à partir de 6 pers. ....	6,40€
Blanquette de veau à l'ancienne .....	7,80€
Carré de porc à l'ananas .....	6,40€

*(suppl. riz + 0,20€)*

## plats à la carte

Poulet basquaise .....	6,80€	
Cuisse de canard confite .....	7,50€	
Emincé de dinde au curry .....	6,70€	
Rôti de veau Orloff .....	7,00€	
Rôti de porc Orloff .....	6,70€	
Sauté de lapin, sauce moutarde .....	7,50€	
Filet de poulet, sauce chasseur .....	6,70€	
Paëlla ( <i>poulet, crevettes, poisson, moules</i> ).....	7,50€	
Choucroute garnie ( <i>petit salé, saucisse, saucisson, jarret, pommes de terre</i> )....	9,50€	(7,50€ sans jarret)
Tartiflette.....	7,50€	
Couscous ( <i>agneau, poulet, merguez, semoule, légumes et sauce harissa</i> ) .....	7,50€	
Brandade de poisson .....	7,50€	
Cassoulet.....	8,50€	
Chili con carne.....	7,50€	(suppl. riz + 0,20€)
Boeuf bourguignon (boeuf, carottes, oignons) .....	6,90€	(7,90€ avec pommes de terre)
Lasagnes bolognaise.....	5,90€	
Lasagnes saumon/épinard.....	6,90€	
Petit salé aux lentilles .....	8,70€	
Moussaka .....	7,50€	
Jumbalaya.....	7,50€	
Rougail Saucisses .....	7,50€	
Pot au feu ( <i>viande de pot au feu, pommes de terre, poireaux, carottes, céleri</i> ) ...	7,50€	
Potée.....	8,50€	
Poule au blanc.....	6,95€	(suppl. riz + 0,20€)
Poulet colombo .....	6,80€	(suppl. riz + 0,20€)
Coq au vin .....	6,95€	(7,95€ avec pommes de terre)
Gratin dauphinois .....	1,80€	
Fagot de haricots verts .....	1,00€	
Flan de champignons.....	1,70€	
Flan de courgette.....	1,30€	
Rosace de pommes de terre.....	1,50€	

# Buffets

Nous vous proposons ici quelques formules de buffets froids et buffets avec plat chaud.  
Si vous souhaitez qu'on se charge du pain et du dessert, nous pouvons étudier une formule plus complète. Faites nous part de vos envies !

## Salad' Bar - 6€

Buffet de crudités (300 gr), pour accompagner une grillade par exemple.

- Carottes râpées, vinaigrette
- Céleri râpé, sauce rémoulade
- Betterave, vinaigrette
- Concombres, crème citronnée aux herbes
- Taboulé
- Salade piémontaise

## Buffet Saphir - 13€

- Ardoise de charcuterie (jambon blanc, salami, saucisson à l'ail, saucisson sec)
- Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne
- Émincés de volaille aux herbes et citron
- 2 salades composées à choisir
- 3 crudités à choisir
- Salade verte et plateau de 2 fromages (camembert et Emmental)

Accompagné de mayonnaise, ketchup, vinaigrette, cornichons et beurre



## Buffet Rubis - 19,90€

- Effeillé de cabillaud et son crumble de chorizo
- Chiffonnade de rôti de boeuf, pesto et ses pétales de parmesan
- Terrine de lapin
- Jambon à l'os
- 2 salades composées à choisir
- 3 crudités à choisir
- Salade verte et plateau de 3 fromages (Camembert, Emmental et chèvre)

Accompagné de mayonnaise, vinaigrette, cornichons et beurre



# Buffets

## Buffet Émeraude - 26,90€

### Entrée

- Foie gras marbré et sa confiture d'oignons
- Duo de saumon fumé au bois de hêtre et marinade de cabillaud au citron vert
- Tartare de St-Jacques aux éclats d'agrumes (verrines)

### Plat

- 3 salades composées à choisir
- Chiffonnade de rôti de boeuf, pesto et ses pétales de parmesan
- Fondant de dinde roulé et sa duxelle de champignons

### Fromage

- Salade verte et plateau de 3 fromages (Camembert, Tomme, Brie de Meaux)

Accompagné de mayonnaise aux herbes, vinaigrette, sauce cocktail, sauce moutarde et beurre

## Buffet Diamant avec plat chaud - 25,30€

- 2 salades composées au choix
- Duo de saumon fumé au bois de hêtre et terrine océane
- Planche de charcuterie (terrines de campagne, rosette, mortadelle et jambon fumé)
- 1 plat chaud au choix (identique)
  - Filet de sandre rôti au vin blanc et crumble d'herbes
  - Suprême de pintadeau, crème volaille et champignons
  - Aiguillettes de volaille à la normande
  - Jambonnette de dinde confite
  - Noix de joue de porc confite, sauce vigneronne
- 2 légumes au choix
  - Tomate provençale
  - Gratin dauphinois
  - Pomme de terre à la sarladaise
  - Haricots verts à l'italienne
  - Risotto aux champignons
  - Poêlée de légumes de saison
- Salade verte et plateau de 3 fromages (*Camembert, Emmental et chèvre*)
- Mayonnaise, ketchup, vinaigrette, moutarde et beurre



**(Retour des bains-maries après la prestation)  
Plat chaud suppl. + 5€**

Les formules sont modulables. Possibilité d'ajouter des salades complémentaires (norvégienne, coloniale, périgourdine...), des plats de viandes et/ou poissons froids ...

# Buffets

## Salades composées au choix

- Strasbourgeoise** : pommes de terres, saucisse de Strasbourg, tomates et cornichons
- Niçoise** : riz, thon, tomates, olives noires
- Bretonne** : choux fleurs, œufs durs, jambon, vinaigrette
- Piémontaise** : pommes de terre, tomates, oeufs durs, jambon, cornichons et mayonnaise
- Taboulé** : Semoule, poivrons, concombre, menthe, huile d'olive et citron
- Italienne** : Pâtes Risoni, thon, poivron rouge, tomates, persil et vinaigrette
- Fraîcheur** : Concombres, tomates, maïs, pâtes Risoni, Emmental, sauce au fromage blanc et fines herbes
- Marco Polo** : Pâtes Torti, surimi, concombres, tomates, sauce crème et vinaigre de cidre
- Pêcheur** : Pommes de terre, thon, tomates, sauce mayonnaise et fines herbes
- Grecque** : Concombre, tomates, olives noires, Feta, poivrons rouges, huile d'olive
- Parisienne** : Pommes de terre, jambon blanc, emmental, oeuf dur, tomates, sauce moutarde à l'ancienne
- Océane** : Pâtes Risoni, crevettes, poivron vert, tomate, vinaigrette, jus de citron, thym et romarin

## Crudités au choix

- Carottes râpées
- Céleri, sauce rémoulade
- Concombres, crème citronnée aux herbes
- Tomates, vinaigrette
- Betteraves, vinaigrette
- Chou-fleur, vinaigrette
- Pomme de terre, vinaigrette
- Haricots verts, vinaigrette échalotes



## Pour compléter votre buffet

- Gâteau de mille crêpes (pour 12 pers.).....25€
- Pomelos cocktail.....3,20€
- Avocat au crabe .....3,30€
- Cornet de jambon aux asperges.....3,25€
- Panier de tomate à la macédoine .....3€
- Pain .....0,90€
- Desserts ..... cf. page 17
- Location vaisselle.....cf. page 20
- Service
- Nappage ...

NB : Les buffets sont proposés sur des plats jetables décorés.

Dans le cas d'une location de vaisselle, alors le dressage est réalisé sur des ardoises, miroirs, plats inox...

Pour un dressage sur une forme en polystyrène (papillon, marquise, champignons...), nous consulter.



# Grillades

## Rôtisserie Champêtre

Cuisinier + barbecue + viande + pommes de terre, haricots verts et tomates inclus

- Cuisse de bœuf (150 à 200 personnes) : 25,77€ par pers.
- Agneau (à partir de 30 personnes) : 20,62€ par pers.
- Porcelet (à partir de 30 personnes) : 18,55€ par pers.
- Côte de bœuf : 13,71€ par pers.



## Buffet Champêtre - 45,05€ (min. 30 pers.)

### Cocktail Dinatoire

Canapés froids - 2 pièces

Navette garnie - 2 pièces

Wrap garnie - 2 pièces

Cornet garni - 1 pièce

Verrine/cuillère - 2 pièces

Buffet Tartinade en self-service

Ardoise de charcuterie



### Au buffet en plat chaud

Porcelet ou Agneau cuit à la broche

pommes de terre grenailles à l'huile d'olive et herbes du maquis + haricots verts

Buffet de fromages (5 sortes) et salade verte

Buffet de dessert (1 ou 2 gâteaux à choisir dans notre carte dessert)

Service 7h - cuisinier et service  
(mise en place, service et débarrassage)

### **Pour compléter votre grillade**

- Location vaisselle
- Location flûtes 0,30€
- Location de nappes et serviettes
- Forfait boissons avec ou sans alcools
- Pain, café, ...
- Service

# Anniversaire - Fête

Anniversaire, fête de famille, départ en retraite,... sublimentez votre fête avec une de nos formules : Finger food ou buffet.

## Finger Food - 27,30€

- Canapés froids - 2 pcs
- Wraps garnis - 3 pcs
- Sandwichs clubs - 2 pcs
- Duo de mini caroline (foie gras et saumon fumé) - 2 pcs
- Ardoise de charcuterie (*saucisson sec, saucisson à l'ail, salami, mortadelle*) beurre, cornichons et pain de campagne
- Buffet tartinade en self-service
- Wood box - 1 pc (salade César et sauce blanche)
- Ardoise de fromages (*Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Pont l'Evêque, Tomme de Savoie, Comté*), beurre et pain de campagne
- Gâteau d'anniversaire (un dessert de notre carte) - scintillants et plaque anniversaire offerts

Serviettes cocktail, minis fourchettes et minis cuillères jetables fournis

## Buffet Fiesta - 28,90€

### Cocktail 5 pièces

- 2 canapés froids
- 3 wraps

### Buffet Rubis

- Effeillé de cabillaud et son crumble de chorizo
- Chiffonnade de rôti de boeuf, pesto et ses pétales de parmesan
- Terrine de lapin
- Jambon à l'os
- 2 salades composées à choisir
- 3 crudités à choisir

Accompagné de mayonnaise, vinaigrette, cornichons et beurre

### Buffet de fromages

- Salade verte et plateau de 3 fromages
- Boule de pain de campagne

### Dessert

- Gâteau d'anniversaire (un dessert de notre carte) - Plaque anniversaire et scintillants offerts

Possibilité de remplacer le gâteau d'anniversaire par un buffet de mignardises - Nous contacter

# Brunchs

## Formule n°1 - 11,50€

sans personnel ni vaisselle

- Viennoiseries (*mini croissant et mini pain au chocolat*)
- pain baguette
- Confiture, beurre, Nutella
- Fromage blanc
- Emmental et Camembert
- Tarte aux pommes
- Quiche lorraine
- Charcuterie (*saucisson sec, jambon blanc, saucisson à l'ail*)
- Salade de tomate basilic
- Salade de concombres à la crème
- Salade fraîcheur (*pâtes Risoni, concombres, tomates, maïs, emmental*)

## Formule n°3 - 18,90€

cuisiniers, serveurs, vaisselle inclus  
Durée du buffet 2h

- Viennoiseries, pain baguette
- **Brioche façon pain perdu**
- Fromage blanc
- Confiture, beurre, Nutella
- Emmental et camembert
- Rôti de boeuf tranché
- 3 **crudités** (*tomates, concombres, carottes râpées*)
- Charcuterie (*saucisson sec, jambon blanc*)
- Café, thé, chocolat, lait
- **Oeufs brouillés et bacon grillé**
- **Jus d'orange, coca-cola et eaux minérales**
- Buffet crêpes + sirop d'érable



## Formule n°2 - 16,10€

**Durée du buffet 1h30**

**Service inclus**

Prévoir vaisselle et nappage en plus

- Viennoiseries (*mini croissant et mini pain au chocolat*)
- Pain baguette
- Confiture, beurre, Nutella
- Fromage blanc
- Emmental
- Tarte aux pommes
- Charcuterie (*saucisson sec, jambon blanc*)
- Rôti de porc
- Salade de tomate basilic
- Salade de concombre à la crème
- Salade fraîcheur (*pâtes Risoni, concombres, tomates, maïs, emmental*)
- Café, thé, chocolat, lait
- **Buffet de crêpes + sirop d'érable**



### POUR COMPLÉTER VOTRE BRUNCH

- Loc. vaisselle : 1,61€ (*1 tasse, 1 verre, couverts, 1 assiette*)
- Bar à smoothie : 3,85€
- Bar à jus de fruit frais pressé : 3€
- Rangement tables/chaises après le brunch : forfait 120€
- Oeufs brouillés : 1,05 €
- Glaçons 33€ le sac de 20 kg

N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits

# Desserts

## Les mignardises

<b>Mini Bouchées gourmandes</b> .....0,75€ Financiers, brownies, rocher coco, canelé, grillé à la pomme, grillé à la fraise, gaufre sucrée	<b>Mini viennoiseries au beurre d'Isigny</b> ....0,65€ croissant, pain au chocolat (30 gr env.)
<b>Mini tartelette</b> .....2,05€ Framboise, citron, caramel au beurre salé, chocolat	<b>Chouquette sucrée</b> ..... 0,35€
<b>Mini choux</b> .....1,45€ Éclair chocolat ou café, religieuse, Paris Brest, chou chantilly	<b>Macaron</b> .....1,05€ pistache, vanille, café, citron, chocolat, framboise
<b>Plateau de 20 mini-choux (4 de chaque)</b> .....26€	<b>Plateau de 24 macarons</b> (assortiment) .....23,90€
<b>Verrines sucrées en petit verre</b> .....3,70€ Framboise et crème mascarpone Amandes grillées et mousse chocolat Noisettes caramélisées et crème vanille Panna Cotta et coulis mangue passion	<b>Arbre à macarons</b> (140 pièces env).....135€
<b>Finger lunch</b> .....1,50€ Abricot, opéra, pistache, mille-feuille	<b>Pièce montée - prix du chou</b> .....2€
<b>Mini crème brûlée</b> ..... 1€	<b>Mini cornet garni</b> .....1,40€ Mousse chocolat, pistache, fraise, framboise, purée de fruits
<b>Palmier gourmand</b> ..... 1,50€	<b>Arbre à fraises</b> (selon saison).....90€

## La carte des entremets pour les buffets de dessert

- Fraisier - Framboisier (selon saison)
- Bavaois 3 chocolats
- Passionata (entremet aux fruits de la passion)
- Entremet pomme/caramel salé
- Bavaois cassis
- Opéra
- Bavaois fruits rouges



8/10 parts ... 40€

18/20 parts ... 63€

40 parts ... 120€



# Les petits plus

## Sorbet digestif

Au choix : Sorbet pomme + Calvados  
Sorbet vanille + Eau de vie de Mirabelle  
Sorbet mandarine + champagne  
**2,27€ TTC** \* par pers. incluant la glace, l'alcool, le contenant (\*TVA à 20%)

## Nappage et serviettes - tissus blanc (nettoyage inclus)

- Serviette blanche tissu : **1,10€**
- Nappe 200 \* 300 pour tables rectangulaires : **12€**
- Nappe 290 cm diam. pour tables rondes : **15€**
- Juponnage pour buffet (4 mètres) : **16€**

## Forfait vaisselle (nettoyage inclus)

- **Forfait mariage** : 3 verres "Tulipe" (25, 19 et 14 cl), 1 flûte (pour le cocktail), 1 coupe à champagne (pour le dessert), 1 grande assiette, 2 assiettes moyennes, 1 assiette dessert, couverts de table, couverts à poisson, couverts à entremet, cuillère à café, 1 tasse et sous-tasse : **5,26€**
- **Forfait enfant** : 1 verre cocktail, 1 assiette, couverts de table, cuillère à café : **1,31€**
- **Forfait buffet** : 2 verres ballon (25 et 19 cl), 1 grande assiette, 1 petite assiette, couverts de table, cuillère à café, 1 tasse : **1,99€**
- **Forfait brunch** : 1 grande tasse, 1 verre, couverts à entremet, cuillère à café, 1 assiette : **1,61€**
- **Location vaisselle au détail et autre matériel** - nous contacter pour avoir la brochure complète

## Forfait maître d'hôtel et cuisinier

1 maître d'hôtel pour 20 à 25 convives  
1 cuisinier pour 40 à 50 convives

Maîtres d'hôtel	Cuisinier
Forfait cocktail 4h mise en place, service et débarassage : 144€	Forfait repas 8h mise en place, dressage, nettoyage : 266€
Forfait repas 7h mise en place, service et débarassage : 230€	
Forfait cocktail + repas 11h mise en place, service et débarassage : 340€	
Heures supplémentaires au delà du forfait : 38€ de l'heure	
Temps de trajet facturé au départ de Grainville au delà de 15kms : 30€ heure et par personne de service	

- Pain : 0,90€
- Pain individuel : 1,55€
- Brochette de 3 petits pains (nature, sésame et céréales) : 2,05€
- Pain marguerite à partager (7 pers.) : 5,10€
- Café : 0,60€

# Conditions générales de vente

## Article 1 : définition

Les termes « entreprise » désignent l'entreprise «Plésant Traiteur » dont le siège social est situé au Domaine de la Chesnaie – 27380 RADEPONT représenté par son gérant Monsieur Frédéric Plésant. Les termes « le client » désignent le co-contractant qu'il agisse directement en son nom propre ou pour le compte des d'un tiers à titre mandataire.

## Article 2 : Application des conditions de vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'entreprise. L'acceptation du devis vaut acceptation des présentes CGV. Toute réservation ferme engage le client à respecter les conditions générales de vente inscrites ci-dessous et à signer ce document. Au cas où, l'une quelconque des dispositions des présentes serait réputée ou déclarée nulle ou non écrite, les autres dispositions resteront intégralement en vigueur.

## Article 3 : Commande/Réservation

Toute commande fera l'objet d'un devis personnalisé adressé au client. Les tarifs indiqués sont valables 6 mois (sauf en cas de modification importante des cours des produits alimentaires). La commande ne sera définitive que lorsque l'entreprise aura reçu un exemplaire du devis signé bon pour accord, daté et accompagné d'un acompte de 20% du montant TTC du devis.

## Article 4 : Annulation/Résiliation

Toute annulation, faite par le client, sera adressée par courrier avec accusé de réception à l'entreprise en respectant un préavis de 14 jours. En deçà, l'acompte versé restera acquis à l'entreprise. Dans le cas où l'entreprise ne pourrait satisfaire le client dans les délais prévus, celle-ci s'engage à rembourser intégralement les sommes versées par le client sans frais.

## Article 5 : Exécution de la prestation

Le nombre de convives devra être donné 7 jours avant la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte d'éventuels désistements pour la facturation. Les devis concernant le personnel de salle et/ou de cuisine ne sont pas valables le 1er mai. Au delà de la durée de service figurant sur le devis, l'heure par serveur et cuisinier est facturée 38€ TTC.

Dans les prestations, n'est pas comprise la reprise des poubelles et des bouteilles vides du client.

En raison de leur nature artisanale et de leur saisonnalité, certains produits sont disponibles en nombre très limité. Le cas échéant, le client sera informé de leur indisponibilité dans les meilleurs délais afin de convenir avec lui :

- de décaler la livraison en attendant le réapprovisionnement, si cela est possible
- de remplacer le produit par un autre équivalent en qualité et prix
- d'annuler la commande et de rembourser le prix éventuellement payé.

## Article 6 : Livraison

Dans le cas d'une livraison non assurée par l'entreprise, les produits sont transportés aux risques et péril du client.

Pour les livraisons des buffets, le dressage et la mise en place des plats sont assurés par l'entreprise au lieu convenu avec le client. Le client doit s'assurer de la conformité de sa commande et de son état. Le client peut refuser la livraison et demander un nouveau plat si ce dernier semble être endommagé. La livraison est facturée au client au prix de 2€ du kilomètre aller/retour.

## Article 7 : conditions de location de matériel et/ou mobilier

Celui-ci sera restitué une fois la location rendue en bon état et après inventaire. Dans le cas de matériel ou mobilier cassé, non rendu ou perdu, la perte et/ou casse fera l'objet d'une facturation selon sa valeur neuve (tarifs indiqués dans le bon de commande). L'entreprise se réserve le droit de majorer cette location par jour de retard ou d'encaisser le chèque de caution. Des coûts supplémentaires seront facturés aux clients :

- Détachage des nappes et serviettes (cire de bougie, peinture, brûlures...)
- Matériel détérioré suite à une mauvaise utilisation

## Article 8 : conditions de paiement

Un premier acompte de 20% est versé lors de la signature du devis. Un second acompte de 30% sera versé 1 mois avant le début de la prestation. Le solde est à régler à la réception de la facture, sans escompte. L'entreprise n'accorde pas de délai de paiement et les pénalités de retard sont calculées à raison de 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Mode de paiement : chèque, carte bancaire, virement ou espèces.

## Article 9 : prix

Les prix sont exprimés en Euros. Les prix indiqués pour chaque produit sont exprimés TTC. La TVA est applicable selon le taux en vigueur.

## Article 10 : limite de responsabilité

L'entreprise attire l'attention de ses clients sur le fait qu'ils ne doivent pas consommer les produits si ceux-ci ont été exposés trop longtemps à la chaleur (dans le cas des buffets, brunchs...), d'une mauvaise utilisation ou tout autre cause.

En aucun cas, l'entreprise ne pourrait être tenue responsable de tout dommage intervenant de ce fait. Si le client souhaite reprendre les restes de nourriture, il devra fournir ses propres conditionnements et signer une décharge obligatoirement.

## Article 11 : Cas de force majeure

L'implication d'un de nos véhicules de livraison dans un accident de circulation ou l'arrêt de celui-ci pour une raison indépendante de notre volonté (grève sur la voie publique, attentats, accident sur le réseau routier, rupture de carburant...) nous autorise à la suspension de nos engagements.

## Article 12 : juridiction compétente en cas de contentieux

Toutes contestations relatives à l'exécution de la commande, ou à l'interprétation et l'exécution des présentes conditions seront, faute d'accord amiable, de la compétence exclusive des tribunaux même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, dès que le client à la qualité de commerçant.

En règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions du présent contrat relatives à la garantie contractuelle suppose que le client honore ses engagements financiers envers le vendeur.