PLÉSANT TRAITEUR

ENTREPRISES

02.35.23.02.40
cuisinier-traiteur.plesant@sfr.fr
www.plesant-traiteur.fr

Cocktails

Nous recommandons pour :
- **Un pot d'une demi heure, un choix de 5 pièces par convive**
- **Un cocktail d'une heure, un choix de 8 à 10 pièces**
- **Un cocktail d'une heure, et demi un choix de 12 à 14 pièces**
- **Un cocktail de deux heures, un choix de 16 à 20 pièces dont 1 à 2 animations culinaires* (*prévoir serveur dans ce cas)**

Contactez-nous pour personnaliser votre projet suivant vos goûts, besoins et budget (installation, service, boissons, vaisselle jetable ou en dur, mobilier et nappage)

COCKTAIL SALÉE - 5 pièces
6,20€ HT

Canapés froids - 2 pcs
(saumon et jambon fumé)

Wraps - 3 pcs
thon/mayonnaise/salade
fromage frais/salade/carotte râpée
jambon de poulet/salade/mayonnaise

COCKTAIL - 8 pièces
8,40€ HT

Canapés froids - 2 pcs
jambon, tapenade, saucisson, chorizo…

Navette garnie - 1 pc
Rillettes saumon, rillettes thon, rillettes poulet…

Wrap garnie - 2 pcs
thon/mayonnaise/salade
fromage frais/salade/carotte râpée
jambon de poulet/salade/mayonnaise

Mini Macaron - 1 pc
Pistache, chocolat, citron, café, framboise

Finger lunch - 2 pcs
Mille feuilles, Pistache/griottes

COCKTAIL SUCRÉE - 5 pièces
6,25€ HT

Macaron - 1 pc
(assortiment)

Petits-fours - 4 pcs
Carolines chocolat/café
Minis tartelettes caramel/citron
Mini financier

COCKTAIL - 10 pièces
10,90€ HT

Canapés - 2 pcs
jambon, tapenade, saucisson, chorizo…

Navette garnie - 1 pc
Rillettes saumon, rillettes thon, rillettes poulet…

Wrap garnie - 2 pcs
thon/mayonnaise/salade
fromage frais/salade/carotte râpée
jambon de poulet/salade/mayonnaise

Verrines - 1 pc
Saumon, St-Jacques, Concombre, Avocat

Bouchée gourmande - 1 pc
mini grillé aux pommes

Finger lunch - 1 pc
Mille feuilles

Mini choux - 2 pcs
Caroline chocolat/café
Paris Brest

Cocktails

COCKTAIL - 12 pièces
14€ HT

Canapés - 2 pcs
jambon, tapenade, saucisson, chorizo…

Navette garnie - 2 pcs
Rillettes saumon, rillettes thon, rillettes poulet…

Wrap garnie - 2 pcs
thon/mayonnaise/salade
fromage frais/salade/carotte râpée
jambon de poulet/salade/mayonnaise

Verrines - 2 pcs
Saumon, St-Jacques, Concombre, Avocat

Mini tartelette - 1 pc
Framboise, citron, caramel, chocolat

Crème brûlée - 1 pc

Mini choux - 2 pcs
Chou Chantilly
Paris Brest

POUR COMPLÉTER VOTRE COCKTAIL

- Location flûte, verre à cocktail …
- Location vasque à champagne ou vasque à punch
- Service
- Nappage
- Location mange-debout avec housse
- Alcool, sodas, eaux ...
- Bars à thème ...

ANIMATIONS SALÉES

Bar périgourdin*
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*
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*
Brochettes de bœuf mariné snackées devant vos convives.

Bar à tartinade
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*
Découpe de jambon (italien ou espagnol) devant vos convives servi avec du pain de campagne et condiments

Bar à burger*
Mini hamburger snacké et monté en direct devant les invités.

Bar à saumon*
Saumon fumé par nos soins, tranché et servi sur des blinis, crème fouettée à l'aneth

ANIMATIONS SUCRÉES

Bar à chocolat
Brochettes de fruits, brochettes de guimauve, langue de chat, cigarette russe

Bar à crêpe*
Accompagnées de Chantilly, sauce chocolat, sucre vermicelle, sirop d'érable, sucre, crème de marron et confiture

Buffet fruits poêlés*
Brochettes d'ananas poêlées et flambées devant vos convives

Bar à smoothie*
Fruits frais (selon saison) mixés en direct devant les invités : banane/mangue/fraise/melon/kiwi/framboise

* Prévoir serveurs en supplément

Boissons et bars à thème

Eaux et softs

Forfait eaux minérales et gazeuses + sodas (coca-cola, schweppes, jus de fruits)

- cocktail uniquement……1,36€ HT/pers.
- repas uniquement ……1,68€ HT/pers.
- cocktail et repas ……2,72€ HT/pers.
- cocktail, repas et soirée dansante……3,68€ HT/pers.

Bars rafraichissants en self-service

- **Bar à punch** (3 limonadières de 5 litres) ……210 €*
- **Bar à Sangria** (3 limonadières de 5 litres) ……..…135€*
- **Bar à Mojito** (3 limonadières de 5 litres) ……200€*
- **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

- **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, pétil'pommes

Autres alcools

- 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 Vielles 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 - 49,90€ HT
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

Repas d'affaire - Diner de gala

Pour vos repas d'affaire, dîner de gala, repas de fin d'année…, nous vous proposons un choix de repas servi à table.

Nous étudions avec vous votre évènement (budget, thème, besoins, lieu de réception …)

Nous nous adaptons selon le lieu, que ce soit en extérieur ou au sein de votre entreprise.

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 à choisir

- 1 entremet à choisir dans notre carte dessert ou une assiette gourmande (4 petits fours sucrés sélectionnés par nos soins)

Café

TARIFS - PRIX HT

41,85€ 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
- 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 ou un apéritif à table - Tarifs à définir

Repas d'affaire - Diner de gala

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

- 1 entremet à choisir dans notre carte dessert ou une assiette gourmande (4 petits fours sucrés sélectionnés par nos soins)

Café

TARIFS - PRIX HT

45,65€ 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
- 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 ou un apéritif à table - Tarifs à définir

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

- 1 entremet à choisir dans notre carte dessert ou une assiette gourmande (4 petits fours sucrés sélectionnés par nos soins)

Café

TARIFS - PRIX HT

50,45€ 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
- 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 ou un apéritif à table - Tarifs à définir

Repas d'affaire - Diner de gala

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

- 1 entremet à choisir dans notre carte dessert ou une assiette gourmande (4 petits fours sucrés sélectionnés par nos soins)

Café

TARIFS - PRIX HT

54,45€ 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
- 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 ou un apéritif à table - Tarifs à définir

Repas d'affaire - Diner de gala

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

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

Assiette anglaise
- Carottes râpées, tomates, chips, rôti de porc

P'tite boîte gourmande
- Nuggets, frites, canette de soda, kinder surprise

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

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

Plateau repas pour prestataire
- Taboulé, carottes râpées, tranche de rôti de porc, part de fromage, pain, patisserie et boissons

Pour compléter votre repas

Sorbet digestif - 1,89€ HT par pers
- Sorbet normand (Sorbet pomme et Calvados)
- Sorbet lorrain (crème glacée vanille et Mirabelle)
- Sorbet pétillant (Sorbet mandarine et Champagne)

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.

Lunch Box Sandwich

Pour un déjeuner sur le pouce, nous vous proposons les Lunch Box Sandwich à base de pain baguette (1/2 baguette) ou Wrap.

Cette formule contient un sandwich préparé à la commande, un dessert gourmand et une boisson rafraîchissante. En sachet individuel accompagné d'une serviette et couverts jetables selon box choisie.

Pour les plus gourmands, possibilité d'ajouter une petite salade composée (avec couverts jetables)

Minimum de commande 5 box identiques la veille avant 10h00

Les Lunch Box Classiques - 7,60€ HT

La Box parisienne

- Sandwich baguette avec Jambon de paris, emmental, beurre
- Grillé aux pommes
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

La Box niçoise

- Sandwich baguette avec salade, tomate, thon, oeuf dur, mayonnaise
- Tropézienne
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

La Box rustique

- Sandwich baguette avec salade, rôti de porc, sauce moutarde, oignons rouge
- Eclair au chocolat
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

Les Lunch Box Gourmets - 8,60€ HT

La Box méditerranéenne

- Sandwich baguette avec jambon cru, salade, tomate, mozzarella, pesto, olives
- Tiramisù
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

La Box bouchère

- Sandwich baguette avec rôti de bœuf, tomate séchée, sauce basilic, roquette
- Mousse au chocolat
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

Lunch Box Sandwich

La Box nordique

- Sandwich baguette avec saumon fumé, salade, concombre, sauce blanche
- Muffin aux pépites de chocolat
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

La Box découverte

- Sandwich baguette avec Dinde rôtie aux herbes provençales, Salade, sauce blanche, légumes râpés
- Tartelette tatin
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

Les Lunch Box Wrap - 8,80€ HT

La Box Thaï

- Sandwich wrap avec poulet, sauce curry, salade, poivrons
- Entremet orange sanguine
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

La Box viking

- Sandwich wrap avec saumon fumé, sauce blanche, légumes râpés, salade
- Feuilleté poire, sauce chocolat
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

La Box italienne

- Sandwich baguette avec coppa, salade, fromage frais, tomates, pétales de parmesan
- Feuilleté abricot
- Boisson aux choix (eau cristalline 50 cl, coca, orangina, jus d'orange, nectar tropical, jus de pomme canette 33 cl)

POUR COMPLÉTER VOTRE LUNCH BOX

En complément dans votre box, une petit salade de 150 grs (2€ HT - couverts inclus et wood box inclus) :

- La niçoise (Tomates cerise, maïs, thon, riz, oeuf dur, olives noires)
- La piémontaise (Salade, tomates cerise, pomme de terre, jambon, cornichon, oeuf dur, olives noires)
- L'italienne (Pâtes pépinettes, tomates, poivrons, thon, oignons, persil, vinaigrette)

Plateaux repas

LE CLASSIQUE - 10€ HT

- Assortiment de charcuterie
- Rôti de dinde
- Rôti de porc
- Salade piémontaise
- Carottes râpées
- 1 part de fromage
- Crème aux oeufs
- Pain individuel
- Couverts jetables et serviette

LE GOURMAND- 11€ HT

- Avocat au crabe et surimi
- Filet de poulet
- Rôti de boeuf
- Taboulé
- Tomates vinaigrette
- 1 part de fromage
- Mousse au chocolat
- Pain individuel
- Couverts jetables et serviette

LE VÉGÉTARIEN - 12€ HT

- Tomates vinaigrette
- Terrine de poisson
- Salade niçoise
- Salade océane
- 2 parts de fromage
- Grillé aux pommes
- Pain individuel
- Couverts jetables et serviette

LE GOURMAND - 13€ HT

- Mille-crêpes
- Rôti de boeuf
- Rôti de dinde
- Salade piémontaise
- Tomates mozzarella
- 1 part de fromage
- Salade de fruits
- Pain individuel
- Couverts jetables et serviette

LE MARIN - 13,50€ HT

- Terrine de poisson
- Saumon (froid)
- Salade niçoise
- Salade aux perles marines
- 1 part de fromage
- Grillé aux pommes
- Pain individuel
- Couverts jetables et serviette

LE GOURMET - 14€ HT

- Antipastis à l'italienne
- Jambon à l'os
- Rôti de boeuf
- Taboulé
- Salade fraîcheur
- 1 part de fromage
- Tiramisù
- Pain individuel
- Couverts jetables et serviette

Commande la veille avant 10h au 02.35.23.02.40 aux jours et heures d'ouverture
TVA à 5,5%
Livraison en sus selon quantité et distance

Buffets

Nous vous proposons ici quelques formules de buffets froids et buffets avec plat chaud.
Livrables au sein de votre entreprise, salle de réunions ou dans tout autre lieu de votre choix.
Si vous souhaitez qu'on se charge du dessert, nous étudions avec vous une formule plus complète. Faites nous part de vos envies !

Salad' Bar - 6,55€ HT

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
- Boule de pain de campagne

Buffet Saphir - 13,20€ HT

- 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)
- Boule de pain de campagne

Accompagné de mayonnaise, ketchup, vinaigrette, cornichons et beurre

Buffet Rubis - 19,70€ HT

- Effeuillé 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)
- Boule de pain de campagne

Accompagné de mayonnaise, vinaigrette, cornichons et beurre

Buffets

Buffet Émeraude - 26,35€ HT

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)
- Boule de pain de campagne

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

Buffet Diamant avec plat chaud - 24€ HT

- 2 salades composées au choix
- Duo de saumon fumé au bois de hêtre et terrine océane
- Planche de charcuterie (terrine 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)*
- *Boule de pain de campagne*
- 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.)
- Pomelos cocktaiL
- Avocat au crabe
- Cornet de jambon aux asperges.
- Panier de tomate à la macédoine
- Desserts
- Location vaisselle
- Service
- Nappage
- Livraison …

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) : 24,45€ HT par pers.
- Agneau (à partir de 30 personnes) : 19,55€ HT par pers.
- Porcelet (à partir de 30 personnes) :17,60€ HT par pers.
- Côte de bœuf : 13€ HT par pers.

Buffet Champêtre - 40,95€ HT (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
- Location de nappes et serviettes
- Forfait boissons avec ou sans alcools
- Pain, café, …
- Service

Anniversaire - Fête

Anniversaire entre collègues, pot de départ, anniversaire d'entreprise... sublimez votre fête avec une de nos formules : Finger food ou buffet.

Finger Food - 26,40€ HT

- 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
- Petits fours sucrées - 4 pcs *(mini gaufre sucrée, éclair chocolat, finger mille feuille, crème brûlée)*

Serviettes cocktail, minis fourchettes et minis cuillères jetables fournis

Buffet Fiesta - 28,40€ HT

Cocktail 5 pièces

- 2 canapés froids
- 3 wraps

Buffet Rubis

- Effeuillé 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

Plateau de fromages

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

Dessert

- Petits fours sucrées - 4 pcs *(mini financier, mini tartelette, chou chantilly, verrine)*

Options possibles : Maîtres d'hôtel, vaisselle, nappage, boissons, … - Nous contacter

Brunchs

Formule n°1- 10,90€ HT

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 - 17,20€ HT

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 - 14,65€ HT

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 *(pates Risoni, concombres, tomates, maïs, emmental)*
- Café, thé, chocolat, lait
- **Buffet de crêpes + sirop d'érable**

POUR COMPLÉTER VOTRE BRUNCH

- Loc. vaisselle
- Bar à smoothie
- Bar à jus de fruit frais pressé
- Rangement tables/chaises après le brunch
- Oeufs brouillés
- Glaçons

N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits

Desserts

Les mignardises

Mini Bouchées gourmandes…….0,71€ HT
Financiers, brownies, rocher coco, canelé, grillé à la pomme, grillé à la fraise, gaufre sucrée

Mini tartelette ……1,94€ HT
Framboise, citron, caramel au beurre salé, chocolat

Mini choux ……...1,37€ HT
Éclair chocolat ou café, religieuse, Paris Brest, chou chantilly

Plateau de 20 mini-choux (4 de chaque).24,65€ HT

Verrines sucrées en petit verre……3,50€ HT
Framboise et crème mascarpone
Amandes grillées et mousse chocolat
Noisettes caramélisées et crème vanille
Panna Cotta et coulis mangue passion

Finger lunch ……1,42€ HT
Abricot, opéra, pistache, mille-feuille

Mini crème brûlée …… 0,95€ HT

Palmier gourmand …… 1,42€ HT

Mini viennoiseries au beurre d'Isigny ....0,62€ HT
croissant, pain au chocolat (30 gr env.)

Chouquette sucrée ……..…. 0,33€ HT

Macaron……..1€ HT
pistache, vanille, café, citron, chocolat, framboise

Plateau de 24 macarons (assortiment) **22,65€ HT**

Arbre à macarons (140 pièces env).**127,96€ HT**

Pièce montée - prix du chou ……1,90€ HT

Mini cornet garni ……..….1,33€ HT
Mousse chocolat, pistache, fraise, framboise, purée de fruits

Arbre à fraises (selon saison)**.....85,30€ HT**

La carte des entremets pour les buffets de dessert

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

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 Frédérick 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 et 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 en HT. 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 consommés 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 tenu 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 majeur

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.