

P
PLÉSANT TRAITEUR
T



ASSOCIATIONS

02.35.23.02.40

cuisinier-traiteur.plesant@sfr.fr

www.plesant-traiteur.fr

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 groupes

Menu Robinson

Entrée à choisir

- Terrine de poisson, sauce tartare
- Toasts de Neufchâtel chaud sur lit de salade
- Feuilleté de champignons, sauce crémeuse
- Terrine de campagne et crudités
- Salade César au poulet (salade, tomate, crouton, œuf dur, poulet fumé, parmesan)

Plat principal à choisir

- Cuisse de poulet sauce cidre, haricots verts et pommes de terre
- Filet de lieu à la dieppoise, riz et champignons
- Sauté de porc sauce vigneronne, purée façon grand mère
- Poulet basquaise, tagliatelles
- Bœuf Bourguignon aux carottes
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz
- gigollette de volaille forestière légumes du potager

Dessert à choisir

- Panna Cotta, spéculos et coulis
- Moelleux chocolat, sauce anglaise
- Tarte aux pommes
- Charlotte aux fruits rouges

Café

TARIFS - PRIX NET TTC

18€ incluant

- Carafe d'eau
- Corbeille de pain
- Nappes tissus et serviette papier
- Vaisselle porcelaine et verres ballon
- Service 7h (mise en place 2h et service 5h) - Au delà, heures supplémentaires
- Nettoyage de la cuisine avant de partir

Options : Orchestre, forfait boissons et autres suppléments cf. page 6

Menus de groupes

Menu Canotier - 25€

Entrée à choisir

- Salade de gésiers et foies confits, lardons et croûtons
- Filets de rouget sur julienne de légumes et sa sauce océane
- Cassolette d'écrevisses, sauce Nantua
- Terrine de poisson, coeur de saumon
- Aumonière croustillante de gambas

Plat principal à choisir

- Suprême de poulet, sauce Pommeau, tagliatelles aux légumes
- Fondant de veau, sauce échalotes,
- Pavé de saumon, crème à l'oseille, flan de courgette et riz
- Suprême de pintade à la normande, gratin dauphinois et fagot de haricots verts
- Dos de cabillaud, sauce au beurre blanc, risotto et gratin de courgette
- Mignon de porc au miel, wok de légumes aux saveurs asiatiques

Dessert à choisir

- Tarte tatin et sa boule de glace vanille
- Nougat glacé et son coulis framboise
- Tiramisù classique
- Tarte fine aux pommes et amandes
- Délice mascarpone aux fraises (selon saison)

Café

TARIFS - PRIX NET TTC

25€ incluant

- Carafe d'eau
- Corbeille de pain
- Nappes tissus et serviette papier
- Vaisselle porcelaine et verres ballon
- Service 7h (mise en place 2h et service 5h) - Au delà, heures supplémentaires
- Nettoyage de la cuisine avant de partir

Options : Orchestre, forfait boissons et autres suppléments cf. page 6

Menus de groupes

Menu Ermitage - 35€

Entrée à choisir

- Terrine de saumon et asperges
- Foie gras de canard mi-cuit et son chutney d'oignons
- Aumônière de St-Jacques, sauce crustacé
- Salade landaise, gésiers et copeaux de foie gras
- Dôme de saumon farcie de rillettes de saumon, sauce cocktail
- Tartare de saumon, crème citronnée et ses toasts

Plat principal à choisir

- Filets de caille aux douces épices, tomate cerise grappe, gratin dauphinois
- Filet de St Pierre, sauce blanche, Risotto et fagot de haricots
- Magret de canard, sauce au poivre vert, brunoise de légumes, rosace pommes de terre
- Rôti de boeuf, sauce forestière, pommes grenailles rôties et fagot de haricots verts
- Gigot d'agneau rôti et son jus au romarin et thym, pommes de terre persillées
- Confit de canard à l'orange, frites de patate douce

Dessert à choisir

- Assiette gourmande (crème brûlée, chouquette, verrine mousse chocolat, canelé)
- Entremet façon forêt noire
- Fraisier (selon saison)
- Dôme mousse framboise
- Aumônière de pommes caramélisées au beurre salé

Café

TARIFS - PRIX NET TTC

35€ incluant

- Carafe d'eau
- Corbeille de pain
- Nappes tissus et serviette papier
- Vaisselle porcelaine et verres tulipe
- Service 7h (mise en place 2h et service 5h) - Au delà, heures supplémentaires
- Nettoyage de la cuisine avant de partir

Options : Orchestre, forfait boissons et autres suppléments cf. page 6

Menus de groupe

Forfait boissons

- Kir vin blanc (13 cl) + vin blanc, rosé et rouge (25 cl) : 3,90 €
- Cocktail du verger (13 cl) + vin blanc, rosé et rouge (25 cl) : 6,00 €
- Kir pétillant (13 cl) + vin blanc, rosé et rouge (25 cl) : 4,90 €
- Forfait eaux minérales et gazeuses + softs : 1,85€
- Sorbet digestif (pomme Calvados) : 2,27€
- Champagne : 45€/Ble
- Blanc de blancs « Demoiselle d'Alès » : 15€/Ble

Options

- Possibilité d'inclure une seconde entrée - Tarifs à définir selon entrée choisie
- Camembert et Brie de Meaux sur lit de salade : 4,50 €
- 3 canapés froids : 3,30 €
- 3 feuilletés chauds : 1,95€
- Gâteau d'anniversaire avec plaque personnalisé et scintillants : 2€
- Goûter (boisson chaude et viennoiserie) 4,05€
- Serviette tissus coton blanche : 1,10€ Pain individuel : 1,55€
- Brochette de 3 petits pains (nature, sésame et céréales) : 2,05€
- Pain marguerite à partager (7 pers.) : 5,10€
- **Animation musicale : forfait à partir de 400€ pour un orchestre en duo (Pour un trio ou grande formation, nous contacter)**

Conditions

Menu identique pour l'ensemble du groupe.

Le nombre exact de personnes est à nous transmettre une semaine avant la date de votre arrivée. Au delà, les modifications ne pourront pas être prises en compte. Les repas non décommandés seront facturés.

Acompte de 20 % et devis signé pour confirmation.

Menus valables pour les groupes de 40 personnes et plus, midi ou soir
En dessous de 40 personnes, nous contacter

Plats cuisinés à emporter

Paëlla	8,00€
Choucroute	9,50€
<i>(petit salé, saucisson, jarret, pommes de terre, choucroute)</i>	
Choucroute de la mer	7,70€
Tartiflette	7,50€
Couscous	7,50€
<i>(agneau, poulet, merguez, semoule, légumes et sauce harissa)</i>	
Brandade de poisson	7,50€
<i>(écrasé de pommes de terre, poisson, persillade et huile d'olive)</i>	
Cassoulet.....	8,50€
<i>(saucisse de Toulouse, saucisson, petit salé, canard confit, haricots blancs)</i>	
Chili con carne.....	7,50€
<i>(viande et haricots rouges)</i>	
Boeuf bourguignon	8,00€
<i>(boeuf, carottes, pommes de terre, oignons)</i>	
Lasagnes bolognaise	5,90€
Petit salé aux lentilles	8,70€

Formule champêtre

Formule champêtre avec animation musicale

Apéritif

Kir vin blanc et crackers

Salade paysanne

Salade verte, poulet fumé, tomates, jambon cru, croûtons de pain

Porcelet à la broche et sa garniture

Porcelet cuit au feu de bois (possibilité de remplacer par un agneau),
pommes de terre persillées et haricots verts

Assiette de salade et fromages

Salade verte, camembert et Neufchâtel

Pâtisserie

Flan, tarte aux pommes, crème brûlée

Et Animation dansante

Orchestre duo avec accordéon

Café, vins et carafe d'eau

Service

Nappage tissus et serviette papier



TARIFS GROUPE SEMAINE

Min de 30 pers.

Jusqu'à 50 pers : 50,10€

50 pers et plus : 42,90€