

# BROCHURE TRAITEUR ET GRANDE TABLE



Recevoir est un art

# Sommaire

- 01 les formules apéritifs et cocktails
- 02 les ateliers culinaires
- 03 les menus en repas assis
- 04 tous nos choix de plats pour les menus
- 05 les buffets
- 06 tous nos choix pour les buffets
- 07 les boissons
- 08 les options et locations



# LES APÉRITIFS ET COCKTAILS

Le meilleur moment de la journée...

partager un temps de convivialité autour d'un verre et de  
pièces apéritives confectionnées avec gourmandise.

## Le verre pour bien commencer.....15,00€/pers

3 PIÈCES COCKTAILS FROIDES

2 PIÈCES CHAUDES

1 BOISSON ALCOOLISÉE OU PAS ( À DÉFINIR )

IDEAL POUR LES VINS D'HONNEUR OU AVANT UNE FÊTE DE FAMILLE

## L'apéro gourmand.....28,00€/pers

7 PIÈCES COCKTAILS FROIDES

3 PIÈCES CHAUDES

2 BOISSONS ALCOOLISÉES OU PAS ( À DÉFINIR )

POUR PASSER DU TEMPS AUTOUR DE LA PISCINE PAR UNE BELLE JOURNÉE ENSOLEILLÉE

## Le cocktail dinatoire.....45,00€/pers

10 PIÈCES COCKTAILS FROIDES

2 BODEGAS DE SALADES

2 MINI PLATS CHAUDS

6 PIÈCES SUCRÉES

3 BOISSONS ALCOOLISÉES ET SOFT ( À DÉFINIR )

RECEVOIR EN TOUTE LIBERTÉ POUR UNE SOIRÉE FESTIVE

## La boisson supplémentaire.....4,50€



# LES ATELIERS CULINAIRES



## PLANCHA DE BROCHETTES

2,50 € pièce

Des brochettes délicieusement marinées et grillées devant vos invités

- Brochette d'onglet de boeuf marinade méridionale
- Brochette de poulet aux saveurs d'Asie
- Brochette d'agneau aux épices d'Orient
- Brochette de St Jacques au sel de Guérande

## GALETTES DE SARRASIN

4,00 € / pers

composition par vos convives de mini galettes faites devant vous

- Saumon fumé
- Crème fraîche
- Jambon torchon
- Fromage
- Emincé d'andouille de Guémené
- Chèvre
- Chair de tomate



## POSTE À WOKS

6.00 € / pers

Cuisson par notre chef de mini woks, en enchantement aux parfums d'Asie du sud

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| -Poulet             | -Sauce soja      |
| -Gambas             | -Sauce huître    |
| -Bœuf               | -Curry vert      |
| -Nouilles chinoises | -Lait de coco    |
| -Légumes            | -Gingembre frais |
| -Fines herbes       | -Citronnelle     |

D'autres propositions sont possibles en fonction de vos goûts...

# LES MENUS

## ERDRE

Entrée

ooo

Plat

ooo

Dessert

32,50€  
par personne



## GESVRES

Entrée

ooo

Plat

ooo

Fromages

ooo

Dessert

37,50€  
par personne



## ABREUVOIR

Mise en Bouche

ooo

Entrée

ooo

Trou Breton

ooo

Plat

ooo

Fromages

ooo

Dessert

ooo

Mignardise

48,50€  
par personne



## ENFANT jusqu' à 12 ans

Plat

ooo

Dessert

12,00€  
par enfant



# LES ENTRÉES

## Entrées froides:



### Assiette terre et mer

(saumon fumé, foie gras, magret fumé, gambas rôties)

### Foie gras de canard mi-cuit

(Tartine de pain toasté, gelée de piment d'Espelette)

### Chartreuse de chair de crabe

(Crabe, mayonnaise, tartare d'avocat, wasabi)

### Salade périgourdine

(foie gras, gésier, magret fumé, déglacés au vinaigre de cidre, salade croquante)

### Trilogie de poissons fumés sur lit de salade

(maquereau, saumon et cabillaud fumés, émincé de choux chinois aux saveurs asiatiques)

### Carpaccio de tomate de pleine terre

(quenelle de chèvre frais, ciboulette et échalote) (de mai à septembre)

## Entrées chaudes:



### Cassolette de la mer

(assortiments de 3 poissons, sauce béchamel gratinée)

### Vol au Vent terre-mer

(crevettes, éclats de foie gras, béchamel de langoustine)

### Risotto d'écrevisse

## Plateaux de fruits de mer: hors tarification

### Classique

(huîtres, bulots, crevettes grises, langoustines, praires,  
½ tourteau, bigorneaux, amandes)

### Royal

(huîtres, bulots, crevettes grises, langoustines, praires,  
½ homard, bigorneaux, amandes, crevettes roses)



L'ensemble de nos plats est garanti "fait maison" dans  
le plus grand respect des saisonnalités

# LES PLATS

## Les poissons:

peut être servi en 1er plat



- Filet de Sandre au beurre Nantais
- Filet de bar rôti aux saveurs d'anis et de réglisse
- Saumon sur peau, sauce Mytriliade  
(aux moules)
- Filet de dorade sauce vierge  
(huile d'olive, oignon, tomate)
- Dos de lieu noir  
(douceur d'ail)
- Dos de merlu, beurre rouge

## Les viandes et volailles:

- Joues de bœuf confites  
(cuisson très douce 48h)
- Tournedos de Filet de bœuf **+1,50€ / pers**  
(sauce aux saveurs de whisky)
- Pavé de veau  
(sauce morilles)
- Confit de canard  
(méthode du sud-ouest)
- Suprême de volaille de « Janzé »  
(au vin du Layon)
- Ballotine de volaille  
(sauce normande)
- Rôti de porcelet  
(émulsion de foie gras)



L'ensemble de nos plats est garanti "fait maison" dans  
le plus grand respect des saisonnalités

# LES FROMAGES ET DESSERTS

## *Les fromages à l'assiette:*

*l'assiette est composée de 3 fromages aux choix*



Curé Nantais  
Comté  
Sainte Maure  
Saint Nectaire  
Roquefort  
Bleu d'Auvergne  
Emmental  
Camembert  
Brie de Meaux  
et bien d'autres... et sa petite salade verte

## *Les desserts en grand format:*

*pour fêter vos évènements*

Fraisier  
Caramelo au poire  
Le Nantua  
Framboisier  
Forêt Noire  
Saint Honoré aux fruits  
Mille-feuille  
Omelette Norvégienne  
Opéra  
Charlotte aux fruits exotiques  
Craquant chocolat



## *Les desserts en individuel:*

Cheese-cake  
Macaron  
Tartelette aux fruits  
Tiramisu traditionnel ou aux fraises  
Panna cotta saveur aux choix  
Moelleux chocolat  
Tropézienne



**Menu identique pour l'ensemble des convives**

L'ensemble de nos plats est garanti "fait maison" dans  
le plus grand respect des saisonnalités

# LES BUFFETS

## *Le Buffet Froid*

18€ par personne  
(à partir de 15 personnes)

Un buffet convivial, facile à composer

3 entrées + 2 plats froids + fromages  
+ 3 desserts au choix



## *Le Buffet plat chaud*

21€ par personne  
(à partir de 15 personnes)

Un ensemble complet, au gré de vos envies

3 entrées + 2 plats chauds et accompagnements + fromages  
+ 3 desserts au choix

## *Le Brunch*

21€ par personne

idéal pour un retour de mariage

Viennoiserie, brioche, pain  
Beurre, confiture  
Jambon, fromages  
Salade de pâte, tomate mozzarella  
Duo de rôti de porc et de bœuf  
Salade de fruits  
Oeufs brouillés  
Corbeille de fruits  
Café, thé, jus de fruits



# LES PLATS DES BUFFETS

## *Les salades:*

*disponible en fonction des saisons*



- Ardoise de charcuteries
- Tomate mozzarella au pesto (selon saison)
- Salade de lentilles, magret fumé
- Salade niçoise
- Poireau vinaigrette
- Salade du pêcheur
- Salade de pâtes aux petits légumes
- Véritable piémontaise
- Salade César
- Carpaccio de bœuf
- Asperge verte ou blanche (selon saison)
- Saumon gravlax maison **+1,50€ / pers**
- Ardoise de foie gras **+1,50€ / pers**
- Salade Crétoise
- Terrine de poisson
- Cake tomate-courgette
- Cake courgette-feta
- Salade de choux chinois
- Houmous de Wakamé et citron
- Carpaccio de tomate au pesto (selon saison)

## *Les plats froids:*

- Chiffonnade de Rosbeef
- Blanc de poulet au citron
- Pavé de saumon mayonnaise
- Poulet fermier rôti
- Duo de rôti de porc et bœuf



# LES PLATS DES BUFFETS

## *Les plats chauds:*

*les accompagnements au soin du chef*

Blanquette de veau  
 Brandade de poissons  
 Sauté de Poulet à l'estragon  
 Porc au miel  
 Bœuf Bourguignon  
 Poulet Basquaise  
 Saumon à l'oseille  
 Filet de merlu aux câpres  
 Cuisse de canard en 6h  
 Couscous végétarien  
 Risotto aux pointes d'asperges  
 Pot au feu végétal, saucisse végétale  
 Lentilloto végétal  
 Canneloni aux légumes



## *Les desserts:*

Bavaois poire, caramel au beurre salé  
 Salade de fruits de saison  
 Fraisier (selon saison)  
 Royal chocolat craquant  
 Tarte aux pommes ( ou autres fruits)  
 Fromage blanc, coulis passion  
 Mousse au chocolat  
 Cheese cake  
 Tarte aux chocolats  
 Tropézienne  
 Charlotte aux fruits



# LES BOISSONS

**Le forfait basique.....13,00€/pers**

1 VERRE DE VIN BLANC  
1 VERRE DE VIN ROUGE  
EAUX PLATES ET GAZEUSES  
1 BOISSON CHAUDE EN FIN DE REPAS

PARFAIT POUR UN REPAS SIMPLE DU MIDI OU POUR DE PETITS BUVEURS

**Le forfait privilège.....19,00€/pers**

1 BOUTEILLE DE VIN BLANC OU ROUGE POUR 2 PERSONNES  
1 VERRE APERITIF LEGER OU 1 FLUTE DE BOUVET POUR LE DESSERT  
EAUX PLATES ET GAZEUSES  
1 BOISSON CHAUDE EN FIN DE REPAS

POUR LES REPAS PLUS LONGS ET LES REPAS DE FAMILLE

**La bouteille de vin supplémentaire.....25,00€**

**La bouteille de Bouvet Ladubay.....35,00€**

**La bouteille d'alcool pour soirée.....50,00€**

**L'apéritif léger supplémentaire.....4,50€**

**Le fût de bière.....280,00€**

**Le droit de bouchon à l'Abreuvoir.....7,00€**

**Le droit de bouchon extérieur.....4,00€**

**Le forfait soft pour soirée.....7,00€**



# LES OPTIONS ET LOCATIONS

## *La location des espaces:*

Location grande salle (18h00-1h00).....	800,00 €
Location grande salle (12h00-1h00).....	1 300,00 €
Location Salon (18h00-1h00).....	500,00 €
Heure supplémentaire de location.....	200,00 €
Privatisation totale de l'Abreuvoir (17h00 à 4h00)....	3 000,00 €



## *Les frais pour un service en extérieur:*

Location de matériel.....	6,00 € / personne
<small>(hors mobilier et sous réserve de visite)</small>	
Service (1 serveur par tranche de 25 personnes).....	180,00 €
Les frais de livraison de 16 km à 30 km.....	60,00 €
Les frais de livraison de 31 km à 50 km.....	110,00 €
Au-delà par tranche de 10 km.....	10,00 €

