

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 gallettes 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:



Cassoulette 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 événements

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 POUR 4)

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 4 PERSONNES

1 VERRE APERITIF LEGER OU 1 FLUTE DE BOUVET POUR LE DESSERT

EAUX PLATES ET GAZEUSES (1 POUR 4)

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 JérémY journée	250,00 €
Location Salon JérémY demi- journée	170,00 €
Location Salon JérémY (18h00-1h00).....	500,00 €
Heure supplémentaire de location après 1h	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
(hors mobilier et sous réserve de visite)	
Service (1 serveur par tranche de 25 personnes)	
• Le jour	35,00 € / heure
• La nuit (à partir de minuit)	60,00 € / heure
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 €

