

Les Salons du Marais

SARL Le Veronnais
TRAITEUR – LOCATION – RECEPTIONS
Gérant : Mr Jeannette

Z.I La Palue
86220 Ingrandes/Vienne
Fax : 05.49.85.09.32
06.73.14.57.82
traiteur-86@orange.fr
www.les-salons-du-marais.com

A Ingrandes/Vienne,

Mademoiselle, Monsieur,

Nous vous remercions d'avoir sollicité Les Salons du Marais, pour l'organisation de votre repas.

Vous trouverez dans les documents ci-joints des propositions de menus, ainsi qu'une liste de plats dont le tarif se situe entre 30 € et 49 € selon la composition du menu (choix, nombre de plats, etc.)

Nous pouvons également créer d'autres plats à votre demande.

*Restant à votre entière disposition au **06 73 14 57 82** afin de vous guider au mieux dans votre choix pour la réussite de votre réception.*

Veillez agréer, Mademoiselle, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Grégory Jeannette

Menu

*Terrine aux queues de langoustines et pétoncles
Sur coulis de tomates et basilic*

Ou

Déclinaison de saumon

Tartare au zest de citron vert, rillettes de saumon, mini pavé « cuit-fumé »

Ou

Salade d'aiguillette de canard déglacée au vinaigre de framboise



*Dos de cabillaud sur coulis de crustacés et sa brochette de légumes
vapeur*

Ou

Feuilleté aux deux poissons à la fondue de poireaux

Sur sauce champagne



Délice des Salons



Cuisse de canard farcie aux champignons

Ou

Noix de veau sauce Périgourdine

Ou

Pavé d'autruche à la crème de morille

Duo de légumes



Trilogie fromagère sur lit de verdure

St Maure, brie, St Nectaire



Dessert au choix



Café

Menu

*Magret de canard fourré au foie gras sur lit de salade
Magret fumé et dés de tomates*

Ou

Salade de queues d'écrevisses et agrumes

Ou

Cocktail de coquillages marinés au pistou et sa brochette de gambas

Ou

Duo de palet de foie gras aux quatre saveurs



Filet mignon de porc en croute à la moutarde à l'ancienne

Ou

Fondant de pintadeau à la Normande

Ou

Pavé de bœuf sur crème périgourdine

Ou

Duo de tournedos (bœuf & veau) au jus de truffe

Duo de légumes



Trilogie fromagère sur lit de verdure

St Maure, Brie, St Nectaire



Dessert au choix



Café

Menu

Foie gras poêlé aux poires

Ou

Duo de filets de rougets sur tartare de courgettes et pavé de saumon « cuit-fume »

Ou

Salade Périgourdine

Salade, haricots verts, dés de tomates, magret fumé, foie gras



Noix de St Jacques sur lit de poireaux

Ou

Filet de sandre sauce safranée & brochette de légumes confits

Ou

Pavé de loup de mer sauce Champagne



Délice des Salons



Filet de bœuf au jus de truffe

Ou

Grenadin de veau à la crème de morille

Ou

Filet de cannette farcie

Duo de légumes



Trilogie fromagère sur lit de verdure

St Maure, Brie, St Nectaire



Dessert au choix



Café

LA CARTE DU TRAITEUR

LES ENTREES

Salade de filets de cailles rôties & ses mignonettes de pigeonneau
Délice de saumon fumé et ses asperges fraîches sur crème (selon saison)
Salade de filets de poulets marinés aux tomates confites et raisins
Filets de rougets sur tartare de courgettes
Salade fraîche de pétoncles, dés de tomates et crevettes marinées
Terrine de foie gras maison et son pain aux figues
Salade de queues de langoustines et pétoncles aux dés de tomates

LES POISSONS

Cassolette du pêcheur
Fricassée de lotte aux petits légumes
Filet de St Pierre sauce oseille
Bar braisé au Muscadet & moelleux de brocoli
Blanc de turbot sur crème de cresson
Truite de mer sauce Chinon rouge
Filets de rouget barbet sur coulis de crustacés ou sur tombée de poivron
Filet de perche sauce Champagne & chou romanesco

Accompagnement:

Julienne de légumes / Brocoli croquant / Timbale de courgettes,
Brochette de légumes confits ou vapeur / Poêlée de crosnes

LES VIANDES

Emincé de magret de canard & sa poire rôtie
Duo de tournedos (bœuf & veau) au jus de truffe
Caille rôtie farcie au foie gras
Filet mignon de porc mariné au miel

Accompagnements : 2 au choix

Gratin de pomme de terre / Tomate provençale / Verrine de courgettes poêlées
Poêlée de champignons / Bouton d'artichaut braisé / Puits de courgettes
Ecrasé de pomme vitelotte / Asperges ou endives braisées (selon saison)
Haricots mange tout / Brochette de légumes confits / Piquillo de risotto

Carte des desserts

Chocolat caramel : Mousse chocolat au lait et caramel, Florentin, Marmelade abricot
Fondant aux trois chocolats: Mousses chocolat noir, lait & blanc, croquant noisette
Douceur fruits rouges : Pâte sablée, bavaroise vanille, biscuit amandes, fruits rouges
Fraisier ou Framboisier Poirier, abricotier :
Génoise imbibée de kirsch crème mousseline et fruits
Poire ou pomme caramel : Bavaroise caramel, dés de fruits, bavaroise poire ou pomme
Caramelita : mousse chocolat, crémeux caramel, biscuit joconde
Le Brésilien : crème au beurre café, biscuit joconde sirop de café
Le Blossac : biscuit amande, mousseline vanille, framboises entières et roulé framboise
Le Compostelle : biscuit amande, mousse chocolat noir et blanc, raisin au cognac
Le Ventoux : biscuit amande, crème de nougat au miel, coulis de framboises et fruits
Le russe : biscuit amande et crème vanille, éclat d'amande
L'infusion : macaron verveine, bavaroise passion et cœur de coulis groseille
Bagatelle : biscuit pistache, bavaroise fraise et coulis de fraise des bois
Le Trianon : mousse chocolat, crémeux vanille bourbon, feuilleté praliné, biscuit amande

Spécialités hivernales

Le Surfin : pâte de macaron, mousse chocolat au lait
Aladin : biscuit chocolat, mousse chocolat et cœur de framboise pépins
Périgourdin : meringue aux noix, mousse de chocolat noir et croustillant aux noix
Mandarin : biscuit amande, mousse chocolat noir et bavaroise mandarine

Les Pièces Montées

3 choux & nougatine

Tarif sur devis de notre pâtissier
Plusieurs thèmes possibles pour personnaliser la présentation de votre dessert



Invité Dessert

7 €

Dessert (1€ suppl si pièce montée)

Café

Prestation de service, vaisselle, verrerie, nappage et serviette en tissu

Buffet de dessert

Supplément selon le choix des pâtisseries

Quatre pâtisseries

ou

duo de pâtisseries & pièce montée deux choux

Assiette gourmande

4,80 € / pers

Demi-part de pâtisserie et trilogie de douceurs sucrées

Pour la fin de soirée ...

Corbeille de fruits 40 parts : 60 € / 80 parts : 100 €

Cône de macaron en centre de table (3 pièces) 3 €/pers

Fontaine à chocolat prix – nous consulter

La cave

Pour vos vins d'honneur, cocktails et apéritifs

Boissons alcoolisées TVA à 19,6%

Service à table : Verre 12 cl

Kir pétillant ou cocktail pétillant
Punch ou Sangria 2,20 €/pers

Service en buffet

Kir pétillant ou cocktail pétillant 12 € la bouteille
Punch exotique ou Sangria 10 € le litre
Vouvray pétillant 11 €/bouteille
Rosé de Languedoc 6 €/litre
Kir vin blanc 5,50 €/litre
Rosé pamplemousse 5,50 €/litre
Cocktail vin blanc 6,50 €/litre

Boissons non alcoolisées sur forfait (cocktail et/ou repas)

Inclus dans le tarif : glaçon ou glace pilée avec vasque ou sceau

Prestation de service Tarif selon matériel et personnel nécessaire

Location de véhicule frigorifique (-3,5 T) forfait week-end

Pour votre stockage de produits alimentaires ou boissons

Remorque 1,5 M3 120 € TTC

La cave des Salons

Forfait vin (avec reprise des « non-consommés ») 8 €

1 blanc (20cl/pers)
1 rosé sur table en sceau à glace (1 verre/p)
1 rouge (30cl/pers)

Eau minérale inclus pour le repas (50cl/pers)

Les blancs :

Sauvignon ou Chardonnay Haut Poitou (Domaine de la Rôtisserie)
Côtes de Lubéron Ciboise (M Chapoutier)
Chinon blanc suppl de 2,20 €/p
Vouvray Argilex (B Gautier) suppl de 2,20 €/p
Sancerre suppl de 2,50 €/p

Les rosés :

Haut Poitou (Domaine de la Rôtisserie)
6^{ème} sens Languedoc (Gérard Bertrand)
Chinon (JM Raffault) suppl de 1,80 €

Les rouges :

Haut Poitou Cabernet (Domaine de la Rôtisserie)
Côtes de Lubéron Ciboise (M Chapoutier)
Chinon rouge (JM Raffault) suppl de 1,80 €
Bordeaux (Château Joinin) suppl de 1,50 €

Vouvray pétillant 11 €/bouteille
Champagne de propriétaire 25 €/bouteille

Nous pouvons vous proposer d'autres vins adaptés à votre menu.



COCKTAIL A COMPOSER

« Les froids »

Coupelle de légumes croquant et sauces	1,60
Coupelle de fruits « prêt à piquer »	1,60
Minis tartes salées « multicolor »	0,90
Assortiment de minis financiers salés	0,90
Canapés en assortiment	0,80
Bruchetta	0,80
Tomate cerise & mozzarella	0,60
Melon & jambon de pays	0,60
minis ballotins de fromages fourrés	0,50
Brochette de légumes confits	0,80
Macaron salés	1,10

« Les chauds »

Mini quiche ou pizza	0,75
Assortiment de minis burgers et kebabs	0,80
Accras de morue	0,60
Mini brioche escargot	0,75
Chouquette à l'emmental	0,60
Assortiment de nems et samosa	0,80
Brochette de saumon yakitori	1,10
Crevette panée sur stick	0,90
Brochette de rouget en chemise de pomme de terre	0,80
Coquillages farcis (moule, palourde, pétoncle)	0,80
Brochette de gambas marinée	1,10
Brochette Hawaï (poulet ananas)	0,80
Brochette Bombay (volaille au curry)	0,80
Brochette de volaille yakitori	0,80
Brochette Mexicaine (bœuf aux épices)	0,90
Mignonette de caille	1,40

Atelier poêlée : 1 produit au choix (env 30 grs)	1,80
2 produits au choix (env 60 grs)	3,20

Gambas marinées ou encornets à l'ail
Dés de dinde marinée créole ou thaï
Lamelle de bœuf à la mexicaine

« Verrine 1,40 € & Cuillère 1 € »

	Verrine Cuillère	
Gaspacho (parfum à déterminer)	X	
Tartare de tomate, carotte & poisson	X	
Emincé de poivrons et crevettes marinés	X	X
Tombée de pommes, jambon de Vendée, tomates		X
Crevette Créole Coco	X	X
Tartare de saumon au zeste de citron vert		X
Petite St Jacques sur émincé de mangue		X
Crème de petits pois aux lards	X	
Caviar d'aubergine, dés de jambon grillé et croutons	X	
Fondue d'endives tiède et petites St Jacques	X	X
Timbale de moule au curry	X	
Tartare de courgettes et filets de rougets aux 4 épices	X	
Queues d'écrevisses aux agrumes	X	X

« Prêt à toaster »

(Sur baguette tradition tranchée)

Tapenade, rillettes de saumon	3 produits au choix
Mousse de canard, provençale	2,50 /pers
Fromages aux fines herbes, rillettes d'oie	

« Les sucrés »

Assortiments de petits fours sucrés (la pièce)	0,90
Minis tatin (ananas / pomme)	0,80
Verrine de douceur (parfum à déterminer)	1,50
Mini canelé (nature, fourré ou Gand Marnier)	0,70
Mini beignet fourré	0,60
Carré de gaufre ou mini crêpe (confiture et sucre)	0,50
Rocher coco en bouchée	0,40
Assortiment de macarons	0,90
Brochette de fruits frais (4 morceaux)	1,50
Présentation en palmier à partir de 150 pièces	

Cette liste ne présente qu'une partie de notre gamme, n'hésitez pas à nous consulter.

Produits régionaux

Broyé Nature (60 personnes)	39 €
Broyé à la framboise (60 personnes)	46 €
Chouquettes en panier	0,25€/pièce
Tourteaux fromager (1 pour 4 pers)	2,50 €

Pour les enfants

Assiette anglaise 9 €
Salade composée, charcuterie, viande froide-chips & pâtisserie chocolat

Menu I 10 €
Duo melon & jambon, steack haché – légume, pâtisserie au chocolat

Menu II 7,50 €
Steack haché – légume, pâtisserie au chocolat

Menu demi-part demi tarif

Le devis comprend

- La vaisselle & verrerie
- Le petit pain rustique et pain blanc
- Le service (1 serveur pour environ 25 à 30 personnes maximum)
- Le nappage et serviette en tissu blanc
(Option sur nappage – demandez notre gamme)

Possibilité de vaisselle et couverts  **Guy Degrenne**

Tarif TTC (TVA à 7%) – tarif sous réserve de modification du taux de TVA

Le nombre de personnes devra être confirmé 10 jours avant la date du repas.

La facture sera établie selon cette réservation.

Un chèque de 30 % d'arrhes du montant total vous sera demandé pour confirmation de votre manifestation.

Nous vous remercions d'avance de nous tenir informé de votre décision de réaliser ou non votre repas ; et restons à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix et la mise en œuvre de votre mariage.

Pour votre lendemain

Buffet Froid

11 €

Les entrées

Assortiment de trois salades composées

Ou

Deux salades et deux crudités (suppl 1 €)



Deux charcuteries



Les Viandes

Deux viandes

Garnitures : Chips et terrine de légumes



Dessert

Tarte aux Fruits

ou

Salade de fruits frais

Les salades composées :

Taboulé, paysanne, choux-jambon-gruyère-champignons

Niçoise, pâtes au surimi ou pistou-tomates

Les crudités : tomate, concombre, carottes, betterave

Les charcuteries : jambon de Vendée, terrine, rillettes, saucisson sec

Les viandes : Rôti de porc, blanc de volaille, pilon de poulet

Rôti de bœuf (suppl de 1 €)

Machine à café & 1kg de café (80 à 110 pers) : 40€

Fromage (deux sortes) & salade : 2 €/pers

Brunch

12,50 €

Café, thé

Duo de minis viennoiseries

Pain, beurre, confiture



1 salade composée



1 crudité



1 charcuterie



Blanc de volaille & Terrine de légumes



Salade de fruits

Le devis comprend pour les deux formules

Le pain de campagne et pain blanc

La vaisselle & verrerie

Les condiments

La livraison

Retour du matériel à la charge du client