



Menus avec service

2019 - 2020

(À partir du 1 janvier 2019)

Pascal GUILLON vous suggère quelques idées pour vos repas.

Il reste à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités.

Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande celle-ci devra obligatoirement être accompagnée d'arrhes équivalents à 500.00 €.

Le devis devra être signé et porter la mention « Bon pour accord »

50 % de la commande seront versés 8 jours avant la date de la réception,
Le solde après la réception.

Il vous sera facturé :

1. Une location de camion frigo à chaque réception, pour un montant de 150.00 €.
2. Des frais supplémentaires peuvent être imputés dans certains cas en fonction de la date et du nombre de kilomètres de notre laboratoire au lieu de réception.

Nous restons à votre disposition pour établir votre devis en fonction de vos horaires, du nombre de vos invités, de vos différents choix.

Les tarifs indiqués s'entendent à partir de 40 personnes adultes,

Si le nombre d'invités devait être inférieur il vous serait facturé un forfait supplémentaire.



CONDITIONS

Devis établi sous réserve de nos disponibilités à la date de réception confirmée par le client.

Le taux de tva sera appliqué en fonction du taux en vigueur à la date de la réception.

Nos prix s'entendent hors commissions à reverser aux différents prestataires.

Plusieurs devis sont envoyés pour une même date, les premières confirmations écrites, accompagnées de l'acompte seront prises en considération.

Notre société se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception en ayant pris soin de retirer les références et indications pouvant atteindre la vie privée ou professionnelle du client (photos, logos, enseigne, etc...)

Dans nos propositions ci-jointes sont inclus :

Nappes tissu carrées blanches (tables rondes), nappes Masline jetables blanches en rouleaux (tables rectangulaires)

Serviettes tissu blanches

Assiettes blanches – Couverts inox – Verrerie sur pied – Tout le matériel de service

Le personnel (serveurs et cuisiniers)

Option :

Vaisselle liseré doré: 2.50 € TTC par personne – 2.08 € HT

Table ronde : 10.00 € TTC pièce (non livrée) – 8.33 € HT

Chaise : 2.50 € TTC pièce (non livrée) – 2.08 € HT

La livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du midi)

De 10h00 à 12h00 (installation du nappage et de la vaisselle)

De 12h00 à 13h30 (Apéritif)

De 13h30 à 18h00 (service du repas)

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du soir)

De 17h00 à 19h00 (installation du nappage et de la vaisselle)

De 19h00 à 20h30 (Apéritif)

De 20h30 à 1h00 du matin (service du repas)

Au-delà, chaque heure sera facturée 30.00 € TTC par serveur et cuisinier.



OPTIONS

Vin en bouteilles :

(Sauvignon + Chinon rouge / rosé).....5.00 € TTC par personne
(Viognier + Haut Médoc)10.00 € TTC par personne

Pièce montée (traditionnelle uniquement)

(4 choux).....4.50 € TTC par personne
(2 choux).....3.50 € TTC par personne

REPAS ENFANT

Repas enfant (sous forme de buffet froid) :

Salade piémontaise (150 gr)
1 tranche de pâté de foie
Saucisson à l'ail – saucisson sec
Rôti de porc – rosbif – poulet – Chips
Condiments
Croquant au chocolat
Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.30 € TTC - 11.18 € HT

Repas enfant (sous forme de repas chaud) :

1^{ère} proposition :

Assiette de charcuterie **OU** assiette de crudités
Cuisse de canard **OU** poulet rôti
Pommes dauphine
Fromage
Croquant au chocolat

PRIX PAR PERSONNE : 15.40 € TTC - 14.00 € HT

Repas enfant (sous forme de repas chaud)

2^{ème} proposition :

Cheeseburger
Pommes sautées
Croquant au chocolat
Vaisselle – Nappage

PRIX TTC PAR PERSONNE : 10.00 € TTC - 9.09 HT

Plateaux repas :

Salade composée (au choix)
2 tranches de saucisson sec
1 tranche de roulade jambon **OU** 1 œuf dur mayonnaise
3 tranches de rosbif **OU** 3 tranches de rôti de porc
OU 3 tranches filet de volaille – Chips
Fromage enveloppé
Tartelette au fruit

Pain – condiments – plateau – gobelet – couverts plastiques – serviette papier

PRIX PAR PERSONNE : 7.20 € TTC - 6.55 € HT

REPAS DJ

Coquille de saumon
Cuisse de canard sauce poivre vert
Pommes dauphine
Fromage
Entremet au fruit

PRIX PAR PERSONNE : 15.40 € TTC - 14.00 € HT



VIN D'HONNEUR

FORMULE N°1

Vin blanc et rosé
Soft (Jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°2

(Boissons fournies par vos soins)

3 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 4.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €

FORMULE N°3

Vouvray pétillant
Soft (jus de fruits, Perrier, coca cola, eau minérale)
2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare*)
2 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,00 €	10,00%	4,55 €	0,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°4

Punch exotique au rhum des Iles OU Sangria et ses quartiers de fruits
OU Kir au Vouvray pétillant OU Cocktail maison au Vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

4 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°5

Kir au vin de la région (sauvignon + crème de mûre) ou Sangria et ses quartiers de fruits
Ou Punch exotique au rhum des Iles ou Kir au vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

3 petits fours salés chauds (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*)

2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare*)

1 triangle de pain surprise

2 canapés prestige (saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges)

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,00 €	10,00%	4,55 €	0,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°6

Punch exotique au rhum des îles ou sangria et ses quartiers de fruits
Ou Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)
Olives
Cacahuètes
2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, tartare*)
2 canapés prestige (*saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)
1 triangle de pain surprise
1 feuilleté d'escargot au beurre fondant
1 canapé au boudin
1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

PRIX PAR PERSONNE : 8.80 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
6,80 €	10,00%	6,18 €	0,62 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°7

Punch exotique au rhum des îles OU Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail « Maison » au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)
2 canapés prestige (*saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)
2 canapés saveur
(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, toast de chiffonnade de saumon fumé à l'aneth*)
1 verrine 3 couleurs (*poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)
1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard
1 animation (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)
(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 10.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
8,00 €	10,00%	7,27 €	0,73 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°8

Cocktail « Maison » au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant
OU Punch exotique au rhum des Îles OU Sangria et ses petits quartiers de fruits

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (*saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa demi-griotte, Toast en chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'aneth*)

1 canapé tentation

(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade de melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de petits pois à la menthe*)

1 cuillère au tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.75 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,75 €	10,00%	9,77 €	0,98 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°9

Cocktail « Maison » au Vouvray pétillant,

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (Saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges)

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth*)

1 canapé tentation

(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe*)

1 verrine de tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 grenaille à la crème de foie gras

1 animation (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

1 animation escalope de foie gras au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 15.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,00 €	10,00%	11,82 €	1,18 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°10

Cocktail « Maison » au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant
OU Punch exotique au rhum des Iles OU Sangria et ses petits quartiers de fruits

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (*Saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth*)

1 canapé tentation

(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe*)

1 verrine de tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 pomme grenaille à la crème de foie gras de canard

1 animation (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

1 animation escalope de foie gras au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

Déclinaison de macarons

(*1 Macaron au miel et Ste Maure de Touraine, 1 Macaron Landais et marmelade de figue*)

1 brochette de petits légumes crus et sauces d'accompagnement

1 brochette de fruit frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 19.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,50 €	10,00%	15,91 €	1,59 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Option :

Ricard, Whisky, Porto: 3.00 € TTC par personne – 2.51 € HT

Champagne à la place du cocktail maison ou du Kir pétillant : 5.00 € TTC par pers – 3.34 € HT

Petits fours sucrés : 0.50 € TTC pièce – 0.45 € HT

Foie gras de canard ou ris de veau (poêlés devant les invités) : 2.30 € TTC / pers. – 2.15 € HT



REPAS

★★ MENU N° 1 ★★

ENTREES FROIDES :

- Feuilleté aux ris de veau
Ou Opéra de foie gras de canard et sa salade
Ou terrine de lapereau et sa confiture d'oignon
Ou Salade du Chef
Ou tartelette Solognote (*Rillons et St Maure*)
Ou Millefeuille de rillettes de maquereau au poivre Sichuan
Ou assiette terre et Mer (30g Foie gras de canard et 35g saumon fumé + toasts)
- Ou** tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois
Ou opéra de saumon fumé au raifort
Ou coupelle de perles marines, gambas et pétoncle
Ou lentilles de Bellugia et son œuf poché
Ou solitaire de saumon et chèvre au citron vert

TROU NORMAND :

- Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc
Ou sorbet pêche de vigne arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc
Ou sorbet citron et Vodka
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados
Ou sorbet mandarine arrosé de Champagne (+ 2.00 € TTC par personne)

PLATS :

- Rôti de filet de canard et sa sauce juste relevée
Ou fondant de pintadeau aux châtaignes
Ou Filet de daurade sauce citron
Ou filet mignon de porc, crème d'ail, et basilic et sa piperade de légumes
Ou roulé de volaille aux pointes d'asperges et lard fumé et son coulis de poivron rouge
Ou cassolette de Sot l'y laisse de volaille aux écrevisses
- Ou** Sauté de marcassin sauce forestière
Ou filet de kangourou et sa sauce aux airelles
Ou filet de flétan et son coulis de poireau

LEGUMES AU CHOIX :

- Crumble d'aubergine et sa cassolette de panais
Ou pomme fruit cuite à la gelée de groseille et sa cassolette de châtaignes
Ou écrasé de pommes de terre et son piquillos farci à la mousse de légumes
Ou pommes de terre Grenaille et son ¼ de figue rôtie
Ou purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte et sa cassolette de fèves au soja
Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands
Ou cassolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

- Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 2.00 € TTC par personne)
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

- Duo de dessert au choix (*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Forêt noire*)
Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix (+ 1.50 € par personne)
(*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Forêt noire, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra*)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale
Service - Vaisselle carrée **ou** ronde - Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 34.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
33,50 €	10,00%	30,45 €	3,05 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 2★★

ENTREES FROIDES :

- Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)
Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figes et pain d'épice
Ou salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou filet de sole roulé au pavot et sa sauce aurore vanillée
Ou œuf norvégien sur son fond d'artichaut (*Ceuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut*)
Ou coupelle de perles marines et sa rosace de St Jacques rôties accompagné de gambas grillées
Ou assiette terre et Mer (45g Foie gras de canard et 70g saumon fumé + toasts)

OU ENTREES CHAUDES :

- Mélange de salade périgourdine (*salade verte, noix, foie gras, gésiers confits*)
Ou pavé de sandre sauce émulsionnée au beurre accompagné d'une tartelette citron et fagot d'asperges vertes
Ou fricassée de st jacques marinées au citron vert
Ou filet de flétan et son coulis de poireaux
Ou filet de bar poêlé sur peau et sa ratatouille de légumes (bar, aubergine, courgette, poivron) + **3 € /pers.**

TROU NORMAND :

- Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet pêche de vigne arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados **Ou** sorbet mandarine arrosée de Champagne (+ 2.00 € TTC par personne)

PLATS :

- Pavé de biche sauce grand veneur **Ou** filet d'agneau en fine croûte d'herbe
Ou brochette de canard aux fruits secs **Ou** petit salé de canard au beurre d'estragon
Ou brochette de filet de caille **Ou** pavé de veau aux légumes printaniers
Ou Tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié et sa sauce juste relevée
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo

LEGUMES AU CHOIX :

- Crumble d'aubergine et sa cassolette de panais
Ou pomme fruit cuite à la gelée de groseille et sa cassolette de châtaignes
Ou écrasé de pommes de terre et son piquillos farci à la mousse de légumes
Ou pommes de terre Grenaille et son ¼ de figue rôtie
Ou purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte et sa cassolette de fèves au soja
Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands
Ou cassolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

- Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région+ **2.00 € TTC par personne**
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

DESSERTS :

- Assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix
(*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Forêt noire, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra*)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale
Service - Vaisselle carrée **ou** ronde- Nappe et serviette tissée

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 41.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
40,00 €	10,00%	36,36 €	3,64 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 3★★

ENTREES FROIDES :

- Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)
Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figes et pain d'épice
Ou salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou filet de sole roulé au pavot et sa sauce aurore vanillée
Ou œuf norvégien sur son fond d'artichaut (*Ceuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut*)
Ou coupelle de perles marines et sa rosace de St Jacques rôties accompagné de gambas grillées
Ou assiette terre et Mer (45g Foie gras de canard et 70g saumon fumé + toasts)

OU ENTREES CHAUDES :

- Mélange de salade périgourdine (*salade verte, noix, foie gras, gésiers confits*)
Ou pavé de sandre sauce émulsionnée au beurre accompagné d'une tartelette citron et fagot d'asperges vertes
Ou fricassée de st jacques marinées au citron vert
Ou filet de flétan et son coulis de poireaux
Ou filet de bar poêlé sur peau et sa ratatouille de légumes (bar, aubergine, courgette, poivron) **+ 3 € /pers.**

TROU NORMAND :

- Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet pêche de vigne arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados **Ou** sorbet mandarine arrosé de Champagne (+ 2.00 € TTC par personne)

PLATS :

- Filet mignon de veau madère **Ou** filet mignon de biche sauce grand veneur
Ou carrée d'agneau rôti à la provençale **Ou** filet de turbo et sa sauce vanillé
Ou ris de veau et sa sauce foie gras **Ou** filet de pigeonneau poêlé sur peau au foie gras

LEGUMES AU CHOIX :

- Crumble d'aubergine et sa cassolette de panais
Ou pomme fruit cuite à la gelée de groseille et sa cassolette de châtaignes
Ou écrasé de pommes de terre et son piquillos farci à la mousse de légumes
Ou pommes de terre Grenaille et son ¼ de figue rôtie
Ou purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte et sa cassolette de fèves au soja
Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands
Ou cassolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

- Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région **+ 2.00 € TTC par personne**
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine **(+ 2.00 € TTC par personne)**

DESSERTS :

- Assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix
(*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Forêt noire, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra*)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale

Service - Vaisselle carrée **ou** ronde - Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 46.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
45,50 €	10,00%	41,36 €	4,14 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 4★★

ENTREES FROIDES :

- Feuilleté aux ris de veau **Ou** tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois
Ou Opéra de foie gras de canard et sa salade **Ou** opéra de saumon fumé au raifort
Ou terrine de lapereau et sa confiture d'oignon **Ou** coupelle de perles marines, gambas et pétoncle
Ou Salade du Chef **Ou** lentilles de Bellugia et son œuf poché
Ou tartelette Solognote (*Rillons et St Maure*) **Ou** solitaire de saumon et chèvre au citron vert
Ou Millefeuille de rillettes de maquereau au poivre Sichuan

ET ENTREES CHAUDES :

- Filet de plie sauce beurre rouge **Ou** pavé de merlu et son beurre à l'orange
Ou filet de St Pierre sauce cidre **Ou** cassolette de sot l'y laisse de volaille et sa sauce écrevisse

TROU NORMAND :

- Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet pêche de vigne arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados **Ou** sorbet mandarine arrosé de Champagne (+ 2.00 € TTC par personne)

PLATS :

- Filet de canard grillé sur peau aux cerises Montmorency **Ou** Filet de daurade sauce citron
Ou filet de kangourou et sa sauce poivrée **Ou** Sauté de marcassin sauce forestière
Ou fondant de pintadeau aux châtaignes **Ou** filet de flétan et son coulis de poireau
Ou cassolette de Sot l'y laisse de volaille aux écrevisses
Ou roulé de volaille aux pointes d'asperges et lard fumé et son coulis de poivron rouge
Ou filet mignon de porc, crème d'ail et basilic et sa piperade de légumes

LEGUMES AU CHOIX :

- Crumble d'aubergine et sa cassolette de panais
Ou pomme fruit cuite à la gelée de groseille et sa cassolette de châtaignes
Ou écrasé de pommes de terre et son piquillos farci à la mousse de légumes
Ou pommes de terre Grenaille et son ¼ de figue rôtie
Ou purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte et sa cassolette de fèves au soja
Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands
Ou cassolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

- Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région + 2.00 € TTC par personne
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Poulligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

- Duo de dessert au choix
(*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Forêt noire*)
Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix (+ 1.50 € par personne)
(*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Entremet abricot et sa mousse Tonka, forêt noire, Tarte aux pommes, Omelette au citron, Opéra*)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale
Service - Vaisselle carrée **ou** ronde - Nappe et serviette tissus

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 36.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
35,50 €	10,00%	32,27 €	3,23 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 5★★

ENTREES FROIDES :

- Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)
Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figes et pain d'épice
Ou salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou filet de sole roulé au pavot et sa sauce aurore vanillée
Ou œuf norvégien sur son fond d'artichaut (*Œuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut*)
Ou coupelle de perles marines et sa rosace de St Jacques rôties accompagné de gambas grillées
Ou assiette terre et Mer (45g Foie gras de canard et 70g saumon fumé + toasts)

ET ENTREES CHAUDES :

- Ou** fricassée de st jacques marinées au citron vert **Ou** filet de flétan et son coulis de poireaux
Ou lotte cuisinée façon à l'américaine **Ou** filet de daurade à la crème écrevisses
Ou Pavé de sandre sauce émulsionnée au beurre accompagné d'une tartelette citron et fagot d'asperges vertes
Ou filet de bar poêlé sur peau et sa ratatouille de légumes (bar, aubergine, courgette, poivron) (+ 3.00 € par pers.)

TROU NORMAND :

- Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet pêche de vigne arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados **Ou** sorbet mandarine arrosé de Champagne (+ 2.00 € TTC par personne)

PLATS :

- Filet de canette farcie aux morilles **Ou** brochette de canard aux fruits secs
Ou pavé de veau aux légumes printaniers **Ou** gigot de cochon de lait doré à la provençale (*présentation en salle*)
Ou tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié et sa sauce juste relevée
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo
Ou filet de pigeonneau poêlé sur peau au foie gras de canard (+5.00 € TTC par pers.)

LEGUMES AU CHOIX :

- Crumble d'aubergine et sa cassolette de panais
Ou pomme fruit cuite à la gelée de groseille et sa cassolette de châtaignes
Ou écrasé de pommes de terre et son piquillos farci à la mousse de légumes
Ou pommes de terre Grenaille et son ¼ de figue rôtie
Ou purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte et sa cassolette de fèves au soja
Ou tarte Arlésienne et sa poêlée de pois gourmands
Ou cassolette de risotto et sa tartelette piperade tartelette piperade

FROMAGES :

- Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région+ 2.00 € TTC par personne)
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

DESSERTS :

- Duo de dessert au choix
(*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Forêt noire*)
Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. Au choix (+ 1.50 € par personne)
(*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, croustillant aux fruits de la passion, entremet abricot et sa mousse Tonka, forêt noire, tarte aux pommes, omelette au citron, opéra*)

Café et son carré de chocolat - pain - eau minérale

Service - Vaisselle carrée **ou** ronde - Nappe et serviette tissu

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 43.95 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
42,95 €	10,00%	39,05 €	3,90 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €

Sarl A. Guillon Traiteur - 3, rue Jules Berthonneau - 41000 Villebarou

Tél : 02 54 33 32 32 - Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr

RCS 433569110 - SIRET 42356911000038 - Code APE 5621Z - Capital Social 296000 €



CONDITIONS DE VENTE

Commande :

Le devis sera à nous retourner signé sur chaque page, accompagné d'un chèque d'acompte correspondant à 500.00 € pour les réceptions avec prestation de service.

Le nombre définitif des repas devra nous être confirmé sept jours avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation. Aucune remise ne pourra être réclamée.

Nous nous dégageons de toute responsabilité dans le cas des allergies alimentaires.

Résiliation :

En cas d'annulation par le client, les acomptes précédemment versés resteront acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation.

Exécution de la prestation :

La perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation est à la charge du client, qui devra en supporter les conséquences pécuniaires.

Lorsque les boissons sont fournies par le traiteur, un stock supplémentaire sera prévu. Seules les bouteilles non débouchées seront reprises.

Paie ment :

L'entreprise se réserve le droit de modifier le prix indiqué dans le devis, en cas d'augmentation des cours. Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la prestation. Le client est alors contacté afin d'approuver les modifications apportées au devis (augmentation ou remplacement du produit concerné).

Hormis l'acompte de réservation, un deuxième acompte égal à 50% du montant total du devis sera perçu 15 jours avant la réception. Le solde devra nous être versé à réception de la facture.

Tout retard de paiement entraîne l'application d'une pénalité égale aux taux des avances de la Banque de France majoré de deux points, et calculée sur le montant de la facture.

Réclamations :

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

Force majeure :

TRAITEUR GUILLON pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure, d'un évènement irrésistible et extérieur ou de cas fortuit (*grève, incendie, dégâts des eaux, neige, décès, guerre, émeute, manifestation, blocage, difficulté de circulation, accident de la route, panne, tout sinistre affectant l'établissement, etc...*).

*« Le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions de vente
de l'entreprise qu'il déclare accepter sans réserve »*

Date :

Signature :