

NOTRE BOUTIQUE TRAITEUR A EMPORTER 2021



Carte et tarif TTC valable à l'année sous réserve de notre disponibilité

Sauf pendant la carte spéciale période fêtes de fin d'année

LIVRAISON SELON DISPONIBILITE

A moins de 10 kms du Relais	15 €
De 10 kms à 20 kms du Relais	25 €
A plus de 20 kms du Relais	sur devis

Fontaine et ses 10 litres de cocktail maison

Forfait 120,00 €

10.00 € le litre supplémentaire

Prévoir 1 litre pour 3 à 4 personnes



LES AMUSES BOUCHES FROIDS

Plateau de 30 amuse bouches froids « 5 variétés terre et mer du chef pour 6 personnes »	28.00 €
Plateau de 50 amuse bouches froids « 5 variétés terre et mer du chef pour 10 personnes »	45.00 €
Assiette de 12 macarons salés « selon recette du week-end »	11.00 €
Assiette de 12 Mini Pains au lait garnis aux rillettes de thon maison et légumes croquants	10.00 €
Assiette de 12 Mini sablés croquants chorizo, tapenade d'olives et anchois	10.00 €
Coffret de 12 Verrines Végétariennes du chef et de saison « sans cuillère »	13.00 €
Coffret de 12 Verrines de tartare de pétoncles et légumes verts, mousseline de betterave « sans cuillère »	13.00 €
Assiette de 20 Ficelles fraîches aux raisins moelleux et son foie gras frais, chutney de figes	17.00 €
Escalier de 50 Brochettes bambou terre et mer 2 variétés de saison	35.00 €

LES AMUSES BOUCHES A RECHAUFFER

Coffret de 30 amuse bouches « 5 variétés terre et mer du chef pour 6 personnes »	28.00 €
Coffret de 50 amuse bouches « 5 variétés terre et mer du chef pour 10 personnes »	45.00 €
Boite de 12 mini Blinis au saumon fumé et crème de blanc de poireaux	10.50 €
Boite de 12 mini corolles croustillantes de Ste Maure de Touraine, canard et miel	10.50 €
Boite de 12 mini Profiteroles d'escargots au beurre d'ail persillé	10.50 €
Boite de 12 mini Profiteroles aux saveurs de la mer	10.50 €
Boite de 12 mini cheeseburger	14.00 €
Boite de 20 Crevettes pré-frites tempura sauce curry mangue	18.00 €
Boite de 20 Cromesquis de fromage panés pré-frits sauce Bacon	17.00 €
Assiette de 20 mini brochettes St Jacques courgettes marinées à plancher	18.50 €
Assiette de 20 mini brochettes filet de Bœuf et oignon grelot marinées à plancher	18.50 €

LES ENTREES FROIDES ET A RECHAUFFER

Boite Lotus de Foie gras frais « 60g », confiture d'oignons et figes	6.60 €
Foie gras cuit au torchon en VRAC les 100 g	7.90 €
Box d'écrasée de pétoncles et légumes verts, mousseline de Betterave et mesclun	5.00 €
Gaufre de Saumon Gravelax sur petits légumes au coulis de coquillages à tiédir « prévoir votre salade »	5.00 €
1/2 Melon Créole « melon, avocat, crevette, cœur de palmier, saumon fumé, mousseline de fines herbes »	6.00 €
Farandole Gourmande « 3 petites entrées à monter sur assiette »	7.50 €
« Tranche de foie gras sur pain et chutney, 1/2 Gaufre de saumon gravelax, équinoxe de tartare de pétoncles »	
Tatin de légumes du soleil gratinée à la Mozzarella, mesclun, pesto et 2 tranches de jambon de Serrano	6.00 €
Gratin de St Jacques, pétoncles, moules et champignons façon Nantaise et son feuilleté de sésame	6.50 €*

LES POISSONS CUISINES AVEC LEURS LEGUMES * Possibilité de contenair chaud

Corolle de filet de Perche confit sur julienne de légumes et sa crème de blanc de poireaux	6.50 €*
Gratin de St Jacques, pétoncles, moules et champignons façon Nantaise et son feuilleté de sésame	6.50 €*
Trilogie de la Mer sur tatin de légumes et coulis safrané « saumon, Noix de St Jacques, Poisson blanc »	7.50 €
Blanquette de la Mer servi en Box « 2 poissons, 1 noix de St Jacques, 1 grosse crevette », légumes et coulis	7.90 €*
Filet de Bar mariné et précuit à l'unilatéral sur mille-feuilles de poireaux carottes « présenté en assiette »	9.50 €

SAUCES AU CHOIX

Coulis de coquillages, coulis safrané,
Crème de blanc de poireaux, Duglérée



OPTION : *

CONTENAIR
MAINTIEN AU
CHAUD 2H : 15 €

LES VIANDES CUISINEES * Possibilité de contenair chaud

Pour tous « les plats uniques » voir dossier « clubs et associations »

Noix de joue de porc mijotée à l'Angevaine et Pruneaux d'Agen confits	6.20 € *
Carré de Porc Basque entier avec os mariné Calabraise « servi non tranché pour un minimum de 20 Convives »	6.20 € *
Filet Mignon de Porc braisé façon Mayennaise sauce brunoise de pommes au pommeau « servi non tranché »	6.20 € *
Jambon à l'os pré-salé et caramélisé Calabraise « 200 g /pers, servi non tranché au kilo avec sauce au choix »	15 € / kg *
Cuissot de Porc cuit 6 h façon méchoui et ses aromates « servi tranché pour un minimum de 30 Convives »	5.50 € *
Suprême de poulet jaune mariné thym citron et caramélisé à la plancha, sauce aux choix	5.00 € *
Suprême de Pintade fermière rôti sur peau, sauce aux choix	5.50 € *
Tajine de poulet et noix de joue de porc au cumin et gingembre « semoule et petits légumes inclus » 15 pers mini	9.20 € *
Tajine de poulet et agneau au curcuma et fruits confits « semoule et petits légumes inclus » 15 pers minimum	9.20 € *
Coq au Vin d'Anjou « cuisse et haut de cuisse uniquement » mijoté façon Bourguigonne 15 pers minimum	6.00 € *
½ Filet de Canard Mayennais mariné abricot romarin et précuit à la plancha	6.00 €
Cuisse de Canard confite au four et fleur de sel	5.80 € *
Caille désossée farcie au foie gras de canard, sauce aux choix	7.50 € *
Pièce de Veau dans le quasi poêlé sauce aux choix	7.00 € *
Médailon de Paleron de Veau confit 5h dans sa crème de cèpes	6.80 € *
Fondant de Joue de Bœuf mijoté à la bière d'Abbaye et son coulis réduit « minimum de 20 Convives »	6.90 € *
Cœur de Filet de Bœuf « 180 g » pré grillé et son beurre maître d'hôtel	7.50 €
Petit rôti d'agneau contre filet braisé aux fines herbes	8.50 €
Daube de Biche / Cerf aux abricots confits façon Grand Veneur « Minimum 15 pers » décembre et janvier	6.80 € *
Pavé de Biche / Cerf mariné St Hubert et poêlé sauce Poivrade « Minimum 15 pers » décembre et janvier	7.50 €

SAUCES AU CHOIX

Crème de cèpes, Marchand de Vin, Graine de moutarde de Meaux
Raisins de Corinthe, Glacis abricot romarin

LES LEGUMES CUISINEES * Possibilité de contenair chaud

Petites pommes de terre grenailles sautées ou fondantes au beurre « 150 g /pers »	1.80 € *
Brochette bambou de pommes de terre grenailles sautées et une tomate cerise confite	2.00 € *
Gratin dauphinois crémeux VRAC « 180 g »	1.80 € *
Gratin dauphinois crémeux en BOX portion	2.20 € *
Ecrasée de pommes de terre au lard et fines herbes en BOX portion	2.20 € *
Purée d'hiver et pommes de terre selon saison et production « céleri, patate douce, potimarrons » en BOX portion	2.20 € *
Poêlée de cube de patates douces, courgettes et champignons frais « 120 g VRAC »	2.20 € *
Poêlée de champignons de Paris et Pleurotes à la persillade « 100 g VRAC »	2.50 € *
Gratin de Carottes et courgettes au curcuma	1.50 € *
Fagot d'asperges vertes dans sa tranche de lard	2.00 €
Fond d'Artichaut gratiné façon bretonne « compotée de brocoli, choux fleur, oignon, carotte, fromage râpée	1.80 € *
Tarte fine feuilletée d'endives caramélisées	2.00 €
Tatin de tomates, courgettes et oignons à l'huile d'olive	2.00 €
Pomme fruit cuite en gelée ou ½ poire pochée au vin d'Anjou ou Tranche 1/8 d'ananas caramélisé	1.80 € *

POUR VOS ENFANTS *Emporté en coffret individuel à réchauffer au four 15 minutes environ*

Petit Cheeseburger maison au bœuf et ses pommes de terre rissolées	4.90 €
2 Filets de Poulet panés et frits et ses pommes de terre rissolées	4.50 €
Petit poisson frais du marché sans arête sur écrasée de pomme de terre et sauce	4.90 €



DESSERT 2.00 €

Pot de mousse chocolat maison

OU

Eclair chocolat

LES FROMAGES ET SALADE

Mini Planche de 4 Fromages de 220 g Laitiers assortis et son confit de cerises noires « pour environ 16 à 20 pers » .	22.00 €
Mini Planche de 4 Fromages de 220 g Affinés Marie Quatrehomme confit de cerises noires ... «environ 16 à 20 pers »	29.00 €
Tartine de Vieux pané et sa compotée oignons et figuee à rôtir	2.00 €
Salade mélangée et la vinaigrette du chef « tarif plus de 20 personnes »	1.00 €
Salade mélangée et la vinaigrette du chef « tarif moins de 20 personnes »	1.50 €

LES DESSERTS : Les Individuels

Trilogie Gourmande	4.20 €
<i>(entremet Ivoire mangue Passion et coulis, Cheesecake chocolat caramel, Pot de Brunoise de fruits frais au parfum de basilic)</i>	
Gros Macaron framboise garni d'une mousseline vanille de Bourbon et fruits de saison	3.50 €
Gros Macaron Vanille garni d'une mousse chocolat noir et éclats de fruits secs caramélisés	3.50 €
Tarte Tatin aux pommes et ananas	3.00 €
Moelleux au chocolat à tiédir et son coulis de vanille	2.50 €
Charlottine vanille et fruits rouges et son coulis	2.50 €
Cup Pana cota vanille, compotée de fruits frais et crumble de biscuits	2.50 €
Crumble poire et chocolat dans sa corolle à tiédir « prévoir votre glace vanille »	3.50 €

LES DESSERTS : Les Gâteaux à présenter avec coulis d'accompagnement « Minimum 10 parts »

Entremet Ivoire mangue passion sur biscuit Daquoise et mousse fromage blanc	3.00 €
Le Belle Hélène Poire chocolat sur génoise 2 couleurs et son coulis de vanille	3.00 €
Prestige chocolat caramel sur craquantine Pralinette	3.00 €
Délice Sicilien croustillant chocolat blanc, mascarpone sur génoise et fruits rouges	3.00 €
Vacherin Glacé Vanille / fruits rouges entier « 10 à 12 pers » et son coulis de fraise framboise	28.00 €

LES BUFFETS DE FIN DE JOURNEE OU RETOUR : Vendu uniquement avec une commande du midi

½ Tranche de jambon blanc, 1 T de Saucisson sec et ail, pâté Mayennais, 1 rillaud , 1 T de rôti du jour + 1 tartelette	5.50 €
2 Salades composées traditionnelles du chef et de saison selon production +	
½ Tranche de jambon blanc, 1 T de Saucisson sec et ail, pâté Mayennais, 1 rillaud , 1 T de rôti du jour + 1 tartelette	8.00 €
2 Salades composées traditionnelles du chef et de saison selon production 250 g /pers.....	3.00 €
Forfait Condiments : Beurre, Mayonnaise, Cornichons, Moutarde	0.80 €

MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL DE CUISINE OU SALLE

Vendu uniquement avec un menu complet et sous réserve de nos disponibilités

Maître d'hôtel OU chef de cuisine mise à disposition pour un minimum de 4 h + le trajet aller et retour 45.00 € / heure



Pour toute commande un acompte de 100 € vous sera demandé **OU** la totalité si commande de moins de 100 €

Cette acompte pourra être versé en chèque, CB sur place ou à distance, Chèques vacances, Tickets restaurants

Le Nombre de convives annoncé 5 jours avant sera la base minimum de facturation

Le Relais se réserve le droit de facturer des frais supplémentaires pour le matériel rendu sale ou cassé

SAS LE RELAIS – 1 Rue de l'Oudon – 53400 SAINT QUENTIN LES ANGES

Tel : 02.43.06.10.62 – Mail : snclerelais@orange.fr – lerelais53.fr

LA CAVE DU RELAIS

Tarif à l'unité

Carton de 6 Btles

Uby Colombard-Sauvignon N°3 Côtes de Gascogne	6 €.....	30 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Vinalies d'or Luneau »	6 €.....	30 €
Rosé de Loire Domaine des Fontaines «Rousseau »	6 €.....	30 €
Grignan Les Adhémar rouge 2018 « Delas »	8 €.....	40 €
Côtes de Catalanes rouge Domaine de l'Evêché 2018	6 €.....	30 €
Côtes de Blaye rouge Château Haut Lambert 2016	8 €.....	40 €
Crémant de Loire Château d'Avrillé	8 €.....	40 €
Champagne Moët et Chandon Impérial OU Deutz Brut	36 €.....	200 €

Tirage pression « perfect draft » et son fût de Leffe 6 Litres
.....42 €

LOCATION DE VAISSELLE

			
LOCATION DE VAISSELLE AU PARTICULIER			
(reprise non lavée)			
Nom :		Date de l'événement :	
Adresse :		Lieu de livraison :	
Ville :		Date de livraison :	
N° téléphone fixe :		Forfait de livraison :	
N° téléphone portable :		Vaisselle emportée le vendredi matin et rendue par le client	

VERRES			ASSIETTES - TASSES		
Nombre	Désignation	P.U.	Nombre	Désignation	P.U.
	Tubo haut punch et jus de fruits	0,30 €		Assiette carrée 20x20	0,30 €
	Verre à vin Élégance 19 cl	0,30 €		Assiette carrée 25x25	0,35 €
	Verre à vin Élégance 24 cl	0,30 €		Assiette plate blanche Ø 19	0,30 €
	Flute Élégance 17 cl	0,30 €		Assiette plate blanche Ø 26	0,30 €
	Gobelet à eau Élégance	0,30 €		Tasse uniquement	0,20 €
	Coupe à Champagne 13 cl	0,30 €		Soucoupe	0,15 €
				Assiette à pain 12x12	0,20 €

COUVERTS			AUTRES MATERIEL		
Nombre	Désignation	P.U.	Nombre	Désignation	P.U.
	Couteau viande contour	0,20 €		Plateau de service	2,00 €
	Fourchette viande contour	0,20 €		Pichet	1,50 €
	Couteau poisson contour	0,20 €		Saladier/Poubelle de table	1,50 €
	Fourchette poisson contour	0,20 €			
	Cuillère à entremet contour	0,20 €			
	Cuillère à café contour	0,20 €		Percolateur Café (60 à 120 tasses)	25,00 €
				kg de café grosse mouture	14,00 €