

COCKTAILS COMPOSITION LIBRE

Vendu uniquement par commande de 25 pièces identiques minimum

Carte et tarif TTC valable toute 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 FROIDS

Chouquettes au sucre grain « minimum 50 unités »	0,40 €
Véritable gougère au fromage « minimum 50 unités »	0,40 €
Véritable gougère au jambon « minimum 50 unités »	0,40 €
Petite madeleine salée parfum curry/olive	0,55 €
Tuile tulipe guacamole et crabe au gingembre	0,90 €
Crêpe roulée à la tomate, thon, mesclun et petits légumes	0,80 €
Pain céréale et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays	0,80 €
Ficelle de bleu et noix ganache de fromage et figue	0,80 €
Saveur céréale tomatée toastée, rillettes de poissons du marché	0,80 €
Mini moricette alsacienne garnie rillettes de thon et légumes	0,85 €
Pain d'épices ganache de Sainte Maure de Touraine et poire pochée au vin d'Anjou	0,80 €
Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux	0,85 €
Foie gras maison à partager en libre service (20gr/pers) chutney et fleur de sel, 3 toasts (planche)	1,90 €
Finger feuilleté garni de saumon Gravelax et mousseline fines herbes	1,00 €
Macaron salé artisanal foie gras chocolat	0,90 €
Cube de saumon Gravelax, croquant de légumes en brochette	0,80 €
Petite noix de Saint Jacques marinée huile d'olive agrumes et zeste de citron vert	0,80 €
Escalier de piqués froids (melon/Serrano, tomate cerise/mozzarella, abricot/magret)	0,70 €
Cuillère chinoise de carpaccio de St Jacques fraîche sur croquant de légumes, vinaigrette d'agrumes	1,20 €
Verrine de tartare de pétoncles, légumes verts et quinoa mousseline de betterave	1,00 €
Verrine de mousse de légumes au blé vert et saumon fumé	1,00 €
Hûître Bretonne n°3 (citron, vinaigre à l'échalote) sur glace pilée 50 unités ouvertes	45,00 €



Location plancha*
10 €



Jambon de Serrano sur support
(environ 6 à 7 kg)
en voile prédécoupé
Forfait 130,00 €

LES CHAUDS

Mini tartelette mangue et boudin noir	0,85 €
Mini croque-monsieur jambon emmental	0,85 €
Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'hôtel	0,85 €
Mini profiterole saveur Bretonne	0,85 €
Mini corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et magret fumé Mayennais au miel	0,85 €
Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé	0,85 €
Couronne Alsacienne lardons, fromage, à tiédir et à trancher en 20	12,00 €
Piqué cocktail pruneaux et abricots au lard rôti	0,70 €
Mini samossa frit sauce aigre douce « poulet-gingembre et crabe-crevette »	0,90 €
Mini cheeseburger charolais	1,20 €
Cromesquis de fromage pané et frit, sauce bacon	0,80 €
Queue de crevette panée façon tempura, sauce aigre douce	0,90 €
Queue de crevette en chemise de légumes et crème de coquillages	1,10 €
Mini brochette de St Jacques et courgettes marinée à snacker *	0,90 €
Mini brochette de St Jacques et chorizo marinée à snacker *	0,90 €
Mini brochette de gambas et ananas marinée citron thym à snacker *	0,90 €
Mini brochette de filet de bœuf et oignons grelots marinée à snacker *	0,90 €
Œuf brouillé dans sa coque noire tomate basilic et chiffonnade de Serrano	1,00 €
Mini porcelaine de pétoncles et moules à la Nantaise	1,30 €
La boîte à camembert « Parmentier de canard et purée de saison »	1,80 € (petite) ou 2,80 (grande)



LES SUCRES

Le cube d'ananas frais embroché au zeste de citron vert	0,85 €
Tartelette framboises ou fraises fraîches sur crème mousseline vanille	1,10 €
Mini tartelette caramel beurre salé	1,10 €
Mini tartelette citron meringué.....	1,10 €
Mini cheese-cake chocolat caramel sur fond sablé.....	1,30 €
Le véritable macaron artisanal (caramel, chocolat, orange, framboise)	0,90 €
Mini cannelé bordelais	0,80 €
Mini éclair chocolat	1,30 €
Véritable chou croque en bouche vanille et son carré de nougatine.....	1,40 €
Tuile tulipe croquante garnie mousse chocolat	1,10 €
Mini Tropézienne garnie mousseline vanille	1,30 €
Verrine crème vanille et caramel façon snickers.....	1,10 €
Verrine mascarpone fruits rouges et crumble sablé	1,10 €
Mini Macaronade vanille framboise.....	1,40 €



Mise à disposition d'un serveur (Sous réserve de nos disponibilités) Pour un minimum de 4 heures + le trajet aller et retour

Mise en place, rangement, service, vaisselle

45.00 € de l'heure

(Prévoir 1 serveur par tranche de 35 convives)

LOGISTIQUE

- Vaisselle (flûte, coupe, tubo, touraine à vin) **Prévoir 2 verres par personne**..... 0,30 €/pièce
- Nappage tissu buffet 3m x 2m blanc..... 14,00 €/pièce

Mange debout 15€ l'unité
Ou 100 € les 8 pièces
Noir, gris, fuschia, rouge, rose,
turquoise, écru



BOISSONS

Punch maison au litre (minimum de commande 3 litres) Prévoir 1 litre/3 personnes	10,00 €
Bouteille de Cristalline 1.5 litre	1,50 €
Bouteille de Perrier litre	3,00 €

	<u>Tarif à l'unité</u>	<u>Carton de 6</u>
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 €

BOISSONS CHAUDES

Café en percolateur (30 à 50 cafés) (inclus sucre).....	30,00 €
Café en percolateur (70 à 90 cafés) (inclus sucre).....	40,00 €
50 tasses cartonnées et touilleurs.....	10,00 €

Pour toute commande un acompte de 100 € vous sera demandé **ou** la totalité si commande de moins de 100 €
Cet 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 : snc.le-relais@orange.fr – lerelais53.fr