

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 »	0,45 €
Véritable gougère au jambon « minimum 50 unités »	0,45 €
Petite madeleine salée parfum curry	0,60 €
Crêpe roulée à la tomate, thon, mesclun et petits légumes	0,90 €
Tortilla de blé roulée au boursin, roquette et jambon torchon	0,90 €
Pain céréale et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays	0,90 €
Ficelle de bleu et noix ganache de fromage et figue	0,90 €
Mini moricette alsacienne garnie rillettes de thon et légumes	0,90 €
Pain d'épices ganache de Sainte Maure de Touraine et fruit poché au vin d'Anjou	0,90 €
Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux, chutney de figues	1,00 €
Carré feuilleté garni au saumon Gravelax et mousseline fines herbes	1,00 €
Macaron salé artisanal au choix	1,00 €
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	1,00 €
Escalier de piqués froids (melon/Serrano, tomate cerise/mozzarella, abricot/magret)	0,90 €
Forfait de légumes croquants en feuille de chou et sauces « minimum 60 pers »	1,50 €
Cuillère chinoise de carpaccio de St Jacques fraîche sur croquant de légumes, vinaigrette d'agrumes	1,40 €
Verrine guacamole à l'orange gingembre, crabe et cube de saumon mariné (fournie sans cuillère)	1,10 €
Verrine de tartare de pétoncles, légumes verts et quinoa mousseline de betterave (fournie sans cuillère)	1,10 €
Verrine provençale au pesto et crumble sablé parmesan (fournie sans cuillère)	1,10 €
Huitre Bretonne n°3/4 (citron, vinaigre à l'échalote) « minimum de commande 50 »	0,90 € ou 1,60€ les 2 huitres



Location plancha*
10 €



Jambon de Serrano sur support
(environ 6 à 7 kg)
en voile prédécoupé
Forfait 150,00 €

LES CHAUDS

Mini flammekueche Alsacienne	1,10 €
Mini croque-monsieur thon, tomate, pesto	0,90 €
Mini croque-monsieur jambon emmental	0,90 €
Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'hôtel	0,90 €
Mini corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et magret fumé Mayennais au miel	0,90 €
Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé	0,90 €
Tartelette confit de mangue et boudin noir	0,90 €
Couronne Alsacienne lardons, fromage, à tiédir (1/20 pers)	14,00 €
Piqué cocktail pruneaux au lard rôti	0,80 €
Mini samossa frit sauce aigre douce « poulet-gingembre et crabe-crevette »	1,00 €
Mini cheeseburger charolais	1,30 €
Queue de crevette panée façon tempura, sauce aigre douce	1,00 €
Mini brochette de St Jacques et courgettes marinée à snacker *	1,00 €
Mini brochette de gambas et chorizo marinée à snacker *	1,00 €
Mini brochette de filet de bœuf et oignons grelots marinée à snacker *	1,00 €
Mini brochette volaille poivron thym citron à snacker *	1,00 €
Tranche d'andouillon de Guéméné au lard rôti sur pain à l'oignon	1,00 €
Œuf brouillé dans sa coque noire tomate basilic et sa mouillette	1,20 €
Mini porcelaine de pétoncles et moules à la Nantaise	1,50 €
La boîte à camembert « Parmentier de canard et purée de saison »	1,90 € (petite) ou 2,90 (grande)



LES SUCRES

Le cube d'ananas frais embroché au zeste de citron vert	0,80 €
Tartelette framboises ou fraises fraîches sur crème mousseline vanille	1,30 €
Mini tartelette caramel beurre salé	1,30 €
Mini sablé citron meringué.....	1,30 €
Mini cheese-cake chocolat caramel sur fond sablé.....	1,50 €
Le véritable macaron artisanal (caramel, chocolat, orange, framboise)	1,00 €
Macaronnade framboise et mousseline vanille (double coques macaron)	1,60 €
Mini éclair chocolat ou café	1,40 €
Véritable chou croque en bouche vanille et son carré de nougatine.....	1,50 €
Tuile tulipe croquante garnie mousse chocolat	1,50 €
Mini Tropicienne garnie mousseline vanille	1,50 €
Verrine crème vanille et caramel façon snickers.....	1,50 €
Verrine mascarpone fruits rouges et crumble sablé	1,50 €



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..... 0,35 €/pièce
- Nappage tissu buffet 3m x 2m blanc..... 15,00 €/pièce

Mange debout 18€ l'unité
Ou 120 € 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 « Delas »	8 €	40 €
Côtes de Catalanes rouge Domaine de l'Evêché	6 €	30 €
Grand Saumur brut « Chapin & Landais »	8 €	40 €
Champagne Moët et Chandon Impérial OU Deutz Brut	36 €	200 €
Tirage pression « perfect draft » et son fût de Leffe 6 litres		44 €

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 €
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 : snc.le-relais@orange.fr – lerelais53.fr