

# COCKTAILS COMPOSITION LIBRE AU 01.01.2023

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	20 €
De 10 kms à 20 kms du Relais	30 €
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 » (uniquement le samedi) .....	0,40 €
Véritable gougerre au fromage « minimum 50 unités » (uniquement le samedi) .....	0,45 €
Véritable gougerre au jambon « minimum 50 unités » (uniquement le samedi) .....	0,45 €
Petite madeleine salée parfum curry .....	0,65 €
Crêpe roulée à la tomate, thon, mesclun et petits légumes .....	0,95 €
Tortilla de blé roulée volaille rôtie, mousseline miel moutarde et roquette .....	0,95 €
Pain céréale toasté et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays .....	0,95 €
Moelleux végétarien citron aneth caviar d'artichaut .....	0,95 €
Mini moricette alsacienne garnie rillettes de thon et carotte gaufrette.....	1,00 €
Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux .....	1,00 €
Carré feuilleté garni au saumon Gravelax et mousseline fines herbes .....	1,10 €
Macaron salé artisanal au choix .....	1,00 €
Petite noix de Saint Jacques marinée huile d'olive agrumes et zeste de citron vert (minimum 30).....	1,00 €
Escalier de piqués froids (melon/Serrano, tomate cerise/mozzarella, abricot/magret) (minimum 30) .....	0,90 €
Verrine guacamole à l'orange gingembre, crabe et cube de saumon mariné (fournie sans cuillère).....	1,20 €
Verrine de tartare de pétoncles, légumes verts et quinoa mousseline de betterave (fournie sans cuillère) .....	1,20 €
Verrine provençale au pesto, mousseline de chèvre frais et crumble sablé parmesan (fournie sans cuillère) .....	1,20 €
Huître Bretonne n°3 ouverte (citron, vinaigre à l'échalote) « minimum de commande 50 ».....	1,00 € ou 1,70€ les 2 huîtres



Location plancha\*

10 €



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

## LES CHAUDS

Mini flammekueche Alsacienne .....	1,10 €
Mini croque-monsieur jambon emmental .....	0,95 €
Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'hôtel.....	0,95 €
Mini corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et magret fumé Mayennais au miel.....	0,95 €
Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé.....	1,00 €
Tartelette confit de mangue et boudin noir .....	0,95 €
Tartine d'andouillon de Guéméné au lard rôti et chutney d'oignon figue.....	1,00 €
Couronne Alsacienne lardons, fromage, à tiédir (1/16 pers) .....	0,80 €
Piqué cocktail pruneaux et abricots au lard rôti.....	0,80 €
Mini samossa frit sauce aigre douce « poulet-gingembre et crabe-crevette » .....	1,10 €
Mini samossa végétarien frit sauce blanche .....	1,10 €
Mini cheeseburger charolais .....	1,30 €
Queue de crevette panée façon penco, sauce aigre douce .....	1,00 €
Rouelle d'oignon panée et frit sauce tartare.....	0,70 €
Mini brochette de St Jacques et courgettes marinée à snacker * .....	1,10 €
Mini brochette de crevette et chorizo marinée à snacker * .....	1,00 €
Mini brochette de filet de bœuf et oignons grelots marinée à snacker * .....	1,10 €
Mini brochette volaille poivron thym citron à snacker * .....	1,00 €
Œuf brouillé dans sa box façon Portugaise et sa mouillette (minimum 50 pièces) .....	1,10 €
Mini cassolette de pétoncles, moules et crevettes à la crème d'ail persillée .....	1,50 €
La boite à camembert « Parmentier de canard et purée de saison » .....	2,90 €
Demi wrap maison garni volaille, légumes façon forestière .....	2,00 €



## LES SUCRES

Brochette de deux cubes d'ananas frais embrochés au zeste de citron vert .....	0,80 €
Tartelette framboises ou fraises fraîches sur crème mousseline vanille .....	1,30 €
Mini tartelette caramel beurre salé .....	1,20 €
Mini tartelette fine abricot sur crème pistache .....	1,30 €
Mini sablé citron meringué.....	1,30 €
Mini cheese-cake chocolat caramel sur fond sablé.....	1,40 €
Le véritable macaron artisanal (caramel, chocolat, orange, framboise) .....	1,10 €
Macaronnade framboise et mousseline vanille .....	1,60 €
Mini cannelé bordelais .....	1,00 €
Mini éclair chocolat ou café .....	1,50 €
Véritable chou croque en bouche vanille et son carré de nougatine.....	1,60 €
Mini Tropézienne garnie mousseline vanille .....	1,40 €
Verrine crème vanille et caramel façon snickers.....	1,40 €
Verrine mascarpone fruits rouges et crumble sablé .....	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

**50.00 € de l'heure**

(Prévoir 1 serveur par tranche de 35 convives)

## LOGISTIQUE

• Vaisselle rendue sale :

- Panier de 36 verres Touraine 19 cl .....	11,00 €
- Panier de 49 Tubo haut .....	15,00 €
- Panier de 49 flutes.....	15,00 €
• Nappage tissu buffet 4m x 2m blanc.....	15,00 €/pièce

Mange debout 18€ l'unité  
Ou 120 € les 8 pièces  
Noir, gris, fuschia, rouge, rose,  
turquoise, écrù



## 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 €
Uby Colombard-Sauvignon N°3 Côtes de Gascogne.....	6 €
Anjou blanc sec « Château d'Avrillé » .....	6 €
Grignan Les Adhémar rouge 2020 « Delas » .....	8 €
Côtes de Catalanes rouge Domaine de l'Evêché 2020 .....	6 €
Côtes de Castillon « Château la Perrière 2018 » .....	8 €
Grand Saumur brut « Chapin & Landais » .....	8 €
Champagne Propriété.....	23 €
Tirage pression « perfect draft » et son fût de Leffe 6 litres .....	45 €

## BOISSONS CHAUDES

Café en petit percolateur (30 à 50 cafés) 600 gr de café ( <b>inclus sucre</b> ) .....	30,00 €
Café en grand percolateur (70 à 90 cafés) 1 kg de café ( <b>inclus sucre</b> ) .....	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](mailto:snc.le-relais@orange.fr) – [lerelais53.fr](http://lerelais53.fr)**