

COCKTAILS COMPOSITION LIBRE AU 01.01.2024

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	25 €
Plus de 10 kms	35 €
Plus de 20 kms	40 €
Plus de 30 kms	sur devis

Fontaine et ses 10 litres de cocktail maison

Forfait 130,00 €
10.00 € le litre supplémentaire
Prévoir 1 litre pour 3 à 4 personnes



LES FROIDS

Chouquettes au sucre grain « minimum 50 unités »	0,45 €
Véritable gougère au fromage « minimum 50 unités »	0,50 €
Véritable gougère au jambon « minimum 50 unités »	0,50 €
Petite madeleine salée parfum curry coco	0,70 €
Crêpe roulée à la tomate, thon, mesclun et petits légumes	1,00 €
Mini muffin végétarien courgette tomate séchée et fromage boursin <input checked="" type="checkbox"/>	1,20 €
Blinis végétarien au caviar d'aubergine et carpaccio de concombre frais <input checked="" type="checkbox"/>	1,00 €
Pain Pita et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays	1,00 €
Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux	1,10 €
Carré feuilleté garni mousseline fines herbes et cube de saumon Gravelax	1,20 €
Macaron salé artisanal au choix	1,10 €
Petite noix de Saint Jacques marinée huile d'olive agrumes et zeste de citron vert (minimum 30)	1,10 €
Escalier de piqués froids (melon/Serrano, tomate cerise/mozzarella) (minimum 30)	1,00 €
Verrine guacamole à l'orange gingembre, crabe et cube de saumon et crumble (fournie sans cuillère)	1,30 €
Verrine de tartare de pétoncles et perles marines mousseline de légumes verts (fournie sans cuillère)	1,30 €
Verrine provençale au pesto, mousseline de chèvre frais et crumble sablé parmesan <input checked="" type="checkbox"/> (fournie sans cuillère)	1,30 €
Huitre Bretonne n°3 ouverte (citron, vinaigre à l'échalote) « minimum de commande 50 »	1,10 € ou 1,60€ les 1.5 huitres



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

LES CHAUDS

Mini flammekueche Alsacienne	1,20 €
Mini quiche multi-saveurs terre et mer	1,00 €
Mini croque-monsieur jambon emmental	1,00 €
Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'hôtel	1,00 €
Mini corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et miel de fleur <input checked="" type="checkbox"/>	1,00 €
Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé	1,00 €
Tartelette de boudin noir et compotée de pommes et rhubarbe rouge	1,00 €
Tartine d'andouillon de Guéméné au lard rôti et chutney d'oignon figue	1,00 €
Baguette Alsacienne lardons, fromage, à tiédir (1/16 pers)	0,80 €
Piqué cocktail pruneaux et abricots au lard rôti	0,80 €
Mini samossa aux petits légumes et curry sauce blanche <input checked="" type="checkbox"/>	1,10 €
Mini cheeseburger charolais	1,40 €
Queue de crevette panée façon penco, sauce aigre douce	1,10 €
Mini brochette de Saint Jacques et courgettes marinée à snacker *	1,20 €
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 de volaille et abricot moelleux marinée à snacker *	1,00 €
Cœuf brouillé dans sa box façon Portugaise et sa mouillette (minimum 50 pièces)	1,20 €
Mini cassolette de pétoncles, moules et crevettes à la crème d'ail persillée	1,60 €
La boîte à camembert « Parmentier de canard et purée de saison »	3,90 €
La boîte à camembert « Parmentier de panais et pomme de terre, fondue de poireaux crémé, crumble d'ail persillée » <input checked="" type="checkbox"/>	3,90 €



LES SUCRES

Brochette de deux cubes d'ananas frais embrochés au zeste de citron vert	0,90 €
Tartelette framboises ou fraises fraîches sur crème mousseline vanille	1,60 €
Mini tartelette caramel beurre salé	1,30 €
Mini sablé breton insert citron et tresse de guimauve	1,60 €
Mini cheese-cake chocolat caramel sur fond sablé.....	1,60 €
Le véritable macaron artisanal (caramel, chocolat, orange, framboise)	1,20 €
Macaronnade framboise et mousseline vanille	1,80 €
Mini cannelé bordelais	1,10 €
Mini éclair chocolat ou café	1,60 €
Véritable chou croque en bouche vanille et son carré de nougatine.....	1,70 €
Mini Tropicane garnie mousseline vanille	1,80 €
Mini crème brûlée à la vanille	1,80 €
Verrine crème vanille et caramel façon snickers.....	1,50 €
Verrine mascarpone fruits rouges et crumble sablé	1,50 €



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

Mise en place, rangement, service, vaisselle

55.00 € 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
- Panier de 49 flutes..... **15,00 €**

- Nappage tissu buffet 4m x 2m blanc

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 €	32 €
Côtes du Rhône Blanc.....	6 €	32 €
Côtes de Castillon « Château la Perrière 2018 »	8 €	43 €
Grand Saumur brut « Chapin & Landais »	8 €	43 €
Champagne Propriété.....	24 €	130 €
Tirage pression « perfect draft » et son fût de Leffe 6 litres		46 €

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