

SERVICE TRAITEUR POUR BUFFET AVEC PLAT CHAUD AU 01.01.2024



Production de buffet à partir de **20 personnes minimum**

OPTION APERITIF

Assortiment de 4 amuses bouches (chauds ou froids) **+3,80 €**

Fontaine et ses 10 litres de cocktail maison

Forfait **130,00 €**

10.00 € le litre supplémentaire

Prévoir 1 litre pour 3 à 4 personnes



BUFFET DE HORS-D'ŒUVRE 4 SALADES ET CHARCUTERIES

- Salade piémontaise
- Taboulé aux petits légumes
- Salade méditerranéenne (pâtes, émincé de poulet, tomates, mozza, pesto)
- Salade du chef (fromage, lardons, tomates, œufs, croûtons)

- Terrine de pâté de campagne Mayennais
- Présentoir de voile de jambon sec de pays
- Cube de rillauds confit maison

Condiments
inclus

LES OPTIONS

Verrine d'écrasé de pétoncles et purée de pois, mousseline de betteraves **(+1,20 €)**

Terrine de saumon maison, sauce cocktail **(+3,00 €)**

Filet de saumon froid entier sur peau en Bellevue, sur lit de macédoine 80g **(+3,50 €)**

CHOISIR UNE VIANDE inclus 1 légume au choix

- Noix de joue de porc mijotée à l'Angevine et pruneaux d'Agen confits
- Jambon à l'os pré-salé et caramélisé Calabraise sauce graines de moutarde (250 gr/pers non tranché)
- Cuissot de porc cuit 6 heures façon méchoui et ses aromates (tranché pour un minimum de 30 convives)
- Moelleux de volaille, sauce crème de cèpes
- Suprême de pintade fermière rôti sur peau, façon charentaise (raisins, carottes)
- Coq au vin d'Anjou « cuisse et haut de cuisse uniquement » mijoté façon bourguignonne (15 pers minimum)
- ½ Filet de canard Mayennais mariné abricot romarin et précuit à la plancha
- Cuisse de canard confite au four et fleur de sel
- Fondant de bœuf braisé 5 (joue, jarret, paleron selon le cours du marché et disponibilité)

Supplément pain batard tranché : **0,60 €**

Supplément planche fromages : **1,50 €**

Location de Percolateur et son kilo de café

Hors sucre : **40,00 €**

OPTION DESSERT :

- Tarte feuilletée aux pommes maison **1,70 €**
- Charlotte individuelle vanille fruits rouges et son coulis **3,00 €**
- Tarte tatin aux pommes et ananas **3,20 €**
- Gâteau unique pour anniversaire et son coulis (voir carte traiteur) présentoir fourni **3,60 €**
- Trilogie gourmande 3 desserts du chef **4,50 €**

BUFFET + PLAT à 16,00 € par personne TTC Tarif + de 80 personnes

BUFFET + PLAT à 17,00 € par personne TTC Tarif de 40 à 80 personnes

BUFFET + PLAT à 18,00 € par personne TTC Tarif de 20 à 40 personnes

NOM : DATE :

LIEU :

HEURE d'enlèvement OU livraison : NOMBRE :

TARIF par personne : TEL PORTABLE :

Forfait livraison : -10 kms 25€ +10 kms 35€ +20 kms 40€ +30 kms Tarif selon lieu de livraison

Forfait valise chaude : **20€** (offert si + de 40 personnes)

Le matériel mis à disposition doit être rendu propre dans les 48 heures

Forfait nettoyage des supports 40€ si matériel rendu sale

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

02.43.06.10.62 - snc.le-relais@orange.fr – www.lerelais53.fr