

NOTRE BOUTIQUE TRAITEUR A EMPORTER AU 01.01.2024

Carte et tarif TTC valable à 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 AMUSES BOUCHES FROIDS

Plateau de 50 amuse-bouches froids « 5 variétés terre et mer » (madeleines curry, macarons, navettes, crêpes roulées, etc)	48.00 €
Assiette de 20 pains céréales toastés, ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays	20.00 €
Assiette de 20 ficelles de ficelles de foie gras frais	20.00 €
Assiette de 20 carrés feuilletés garni au saumon gravelax et mousseline fines herbes	23.00 €
Coffret de 12 Verrines Végétariennes du chef et de saison « sans cuillère ».....	14.50 €
Coffret de 12 Verrines de tartare de pétoncles et légumes verts, mousseline de betterave « sans cuillère ».....	14.50 €
Escalier de 50 Brochettes bambou terre et mer 2 variétés de saison.....	45.00 €
Escalier de 75 Brochettes bambou terre et mer 2 variétés de saison.....	65.00 €

LES AMUSES BOUCHES A RECHAUFFER

Coffret de 50 amuse-bouches « 5 variétés terre et mer du chef (Blinis saumon, corolles chèvre, profiteroles, tartelettes, etc..)...	50.00 €
Boite de 20 Crevettes pré-frites tempura sauce curry mangue	20.00 €
Assiette de 20 mini brochettes St Jacques courgettes marinées à plancher	22.00 €
Assiette de 20 mini brochettes crevettes chorizo marinées à plancher	20.00 €
Assiette de 20 mini brochettes filet de Bœuf et oignon grelot marinées à plancher	22.00 €
Assiette de 20 mini brochettes volaille abricot marinées à plancher.....	20.00 €

Au-delà de 20/30 convives, se référer à la carte mariage

LES ENTREES FROIDES ET A RECHAUFFER

Boite Lotus de Foie gras frais « 60g », confiture d'oignons et figes	8.30 €
Foie gras cuit au torchon en VRAC les 100 g.....	12.30 €
Box d'écrasée de pétoncles et légumes verts, mousseline de Betterave et mesclun	6.50 €
Gaufre de Saumon Gravelax sur petits légumes au coulis de coquillages à tiédir « prévoir votre salade »	6.30 €
1/2 Melon Créole « melon, avocat, crevette, cœur de palmier, saumon fumé, mousseline de fines herbes ».....	6.80 €
Florentine aux deux saumons, mesclun petits légumes et mousseline fines herbes.....	6.80 €
Farandole Gourmande « 3 petites entrées à monter sur assiette »	8.30 €
« Tranche de foie gras sur pain et chutney, 1/2 Gaufre de saumon gravelax, équinoxe de tartare de pétoncles »	
Tatin de légumes du soleil gratinée à la Mozzarella, mesclun, pesto et 2 tranches de jambon de Serrano	6.80 €
Gratin de St Jacques, pétoncles, moules et champignons façon Nantaise et son feuilleté de sésame	8.00 €*

LES POISSONS CUISINES AVEC LEURS LEGUMES * Possibilité de contenir chaud

Corolle de filet de Perche confit sur julienne de légumes et sa crème de blanc de poireaux.....	9.00 €*
Gratin de St Jacques, pétoncles, moules et champignons façon Nantaise et son feuilleté de sésame	8.00 €*
Trilogie de la Mer sur tatin de légumes et coulis safrané « saumon, gambas, Poisson blanc »	9.00 €
Filet de sandre rôti sur peau, sauce et légumes aux choix Inclus.....	10.50 €*
Filet de Bar mariné et précuit à l'unilatéral sur mille-feuilles de poireaux carottes « présenté en assiette ».....	10.50 €

SAUCES AU CHOIX

Coulis de coquillages, coulis safrané,
Crème de blanc de poireaux,
Béarnaise, Curcuma



OPTION : *

CONTENAIR MAINTIEN AU
CHAUD 2H : 20 € *

LES VIANDES CUISINEES * Possibilité de contenair chaud

Pour tous « les plats uniques » voir dossier « clubs et associations »

Noix de joue de porc mijotée à l'Angevine et Pruneaux d'Agen confits	7.70 € *
Filet Mignon de Porc braisé façon Mayennaise sauce brunoise de pommes au pommeau « servi non tranché »	8.10 € *
Jambon à l'os pré-salé et caramélisé Calabraise « 250 g /pers, servi non tranché au kilo avec sauce au choix » ..	18.50 € / kg *
Cuissot de Porc cuit 6 h façon méchoui et ses aromates « servi tranché pour un minimum de 30 Convives »	6.80 € *
Moelleux de poulet lardé mariné thym citron et confit dans sa crème de cèpes.....	7.00 € *
Suprême de Pintade fermière rôti sur peau, sauce aux choix	8.00 € *
Tajine de poulet et noix de joue de porc au cumin et gingembre « semoule et petits légumes inclus » 15 pers mini	12.50 € *
Coq au Vin d'Anjou « cuisse et haut de cuisse uniquement » mijoté façon Bourguignonne 15 pers minimum	7.00 € *
½ Filet de Canard Mayennais mariné abricot romarin et précuit à la plancha	8.00 €
Cuisse de Canard confite au four et fleur de sel.....	7.00 € *
Caille désossée farcie au foie gras de canard, sauce raisins OU cèpes	10.00 € *
Pièce de Veau dans le quasi poêlé sauce aux choix	8.70 € *
Médailon de Paleron de Veau confit 5h dans sa crème de cèpes	9.00 € *
Fondant de bœuf braisé (joue, jarret, paleron selon le cours du marché et disponibilité)	8.00 € *
Cœur de Filet de Bœuf « 180 g » pré grillé et son beurre maître d'hôtel	10.50 €
Petit rôti d'agneau contre filet braisé aux fines herbes	12.50 €

SAUCES AU CHOIX

Crème de cèpes, Marchand de Vin, Graine de moutarde de Meaux
Raisins de Corinthe

LES LEGUMES CUISINEES * Possibilité de contenair chaud

Petites pommes de terre grenailles sautées OU fondantes au beurre « 150 g /pers ».....	2.20 € *
Brochette bambou de pommes de terre grenailles sautées et une tomate cerise confite	2.40 € *
Gratin dauphinois crémeux VRAC « 180 g »	2.20 € *
Gratin dauphinois crémeux en BOX portion	2.70 € *
Ecrasée de pommes de terre au lard et fines herbes en BOX portion	2.60 € *
Purée d'hiver et pommes de terre selon saison et production « céleri, patate douce, potimarrons » en BOX portion ..	2.60 € *
Poêlée de cube de patates douces, courgettes et champignons frais « 140 g VRAC »	2.60 € *
Poêlée de champignons de Paris et Pleurotes à la persillade « 100 g VRAC »	2.90 € *
Gratin de Carottes et courgettes au parmesan	1.90 € *
Fagot d'asperges vertes dans sa tranche de lard	2.40 €
Tarte fine feuilletée d'endives caramélisées	2.60 €
Tatin de tomates, courgettes et oignons à l'huile d'olive	2.60 €
Pomme fruit cuite en gelée OU ½ poire pochée au vin d'Anjou OU Tranche 1/8 d'ananas caramélisé	2.10 € *

POUR VOS ENFANTS *Emporté en coffret individuel à réchauffer au four 15 minutes environ*

2 Filets de Poulet panés et frits et ses pommes de terre rissolées	6.50 €
Petit poisson frais du marché sans arête sur écrasée de pomme de terre et sauce	6.50 €

DESSERT 2.50 €

Pot de mousse chocolat maison

OU

Eclair chocolat

LES FROMAGES ET SALADE

Mini Planche de 4 Fromages de 250 g **Laitiers** assortis et son confit de cerises noires « pour environ 16 à 20 pers » . 26.00 €

Mini Planche de 4 Fromages de 250 g **Affinés Marie Quatrehomme** confit de cerises noires ... «environ 16 à 20 pers » 36.00 €

Salade mélangée et la vinaigrette du chef

1.50 €

LES DESSERTS : Les Individuels

Trilogie Gourmande (3 desserts du Chef ; vanille, chocolat, fruits)

4.70 €

Tarte Tatin aux pommes et ananas maison.....

3.40 €

Charlottine vanille et fruits rouges et son coulis

3.20 €

Tarte feuilletée aux pommes maison

1.90 €

LES DESSERTS : Les Gâteaux à présenter avec coulis d'accompagnement

« Minimum 10 parts » Vendu en nombre pair uniquement

Délice Mayennais pomme verte, coeur caramel beurre salé sur croquant sablé

3.80 €

Prestige chocolat caramel sur craquantine Pralinette

3.80 €

Délice Sicilien croustillant chocolat blanc, mascarpone sur génoise et fruits rouges

3.80 €

LES BUFFETS DE FIN DE JOURNEE OU RETOUR : Vendu uniquement avec une commande du midi

½ Tranche de jambon à l'os, 1 tranche de Saucisson sec et ail, pâté Mayennais, 1 rillaud, + 1 tartelette

6.50 €

2 Salades composées traditionnelles du chef et de saison selon production +

½ Tranche de jambon à l'os, 1 tranche de Saucisson sec et ail, pâté Mayennais, 1 rillaud , + 1 tartelette

9.00 €

2 Salades composées traditionnelles du chef et de saison selon production 250 g /pers.....

5.00 €

Forfait Condiments : Beurre, Mayonnaise, Cornichons, Moutarde

1.00 €

MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL DE CUISINE OU SALLE

Vendu uniquement avec un menu complet et sous réserve de nos disponibilités

Maître d'hôtel OU chef de cuisine mise à disposition pour un minimum de 4 h + le trajet aller et retour 55.00 € / heure



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

LA CAVE DU RELAIS**Tarif à l'unité****Carton de 6 Bouteilles**

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 (facturé à la consommation).....46 €

LOCATION DE VAISSELLE**LOCATION DE VAISSELLE**

(reprise non lavée)

Nom :	Date de l'événement :
Adresse :	Lieu de livraison :
Ville :	Date de livraison :
N° téléphone fixe :	Forfait préparation vaisselle emportée : 10 €
N° téléphone portable :	Forfait livraison et reprise sur site : 20 €

VERRES			ASSIETTES - TASSES		
Nombre	Désignation	P.U.	Nombre	Désignation	P.U.
	Tubo haut punch et jus de fruits	0,30 €		Assiette carrée 20x20	0,35 €
	Verre à vin Elégance 19 cl	0,30 €		Assiette carrée 25x25	0,40 €
	Verre à vin Elégance 24 cl	0,30 €		Assiette plate blanche Ø 19	0,30 €
	Flute Elégance 17 cl	0,30 €		Assiette plate blanche Ø 26	0,35 €
	Gobelet à eau Elégance	0,35 €		Tasse uniquement	0,25 €
	Coupe à Champagne 13 cl	0,35 €		Soucoupe	0,20 €
				Assiette à pain 12x12	0,30 €

COUVERTS			AUTRES MATERIEL		
Nombre	Désignation	P.U.	Nombre	Désignation	P.U.
	Couteau viande contour	0,25 €		Plateau de service	3,00 €
	Fourchette viande contour	0,25 €		Pichet	2,00 €
	Couteau poisson contour	0,25 €		Saladier/Poubelle de table	3,00 €
	Fourchette poisson contour	0,25 €		Percolateur Café (60 à 120 tasses)	30,00 €
	Cuillère à entremet contour	0,25 €		kg de café grosse mouture	15,00 €
	Cuillère à café contour	0,25 €		Table PVC 180 x 0,80	10,00 €
				Table ronde diam 150	12,00 €
				Chaise	2,00 €