



Le  Relais
SAINT-QUENTIN-LES-ANGES

BOUTIQUE TRAITEUR



Les pièces cocktail froides

Assortiment de 50 amuse-bouches froids, 5 variétés	50€
20 foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins moelleux	22€
20 millefeuilles de saumon fumé et mascarpone	22€
Escalier de 75 brochettes de saison, 2 variétés	80€

Les pièces cocktail à réchauffer

Assortiment de 50 amuse-bouches à réchauffer, 5 variétés	52€
20 queues de crevette panées façon panko, sauce aigre douce	22€
20 minis cheeseburger charolais	26€
20 minis samossas aux petits légumes, sauce blanche curry	22€



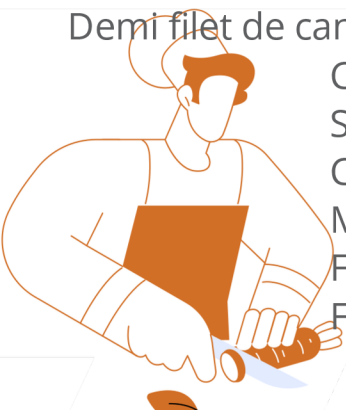
Les entrées



Gratiné de tome Mayennaise sur tatin d'endives caramélisées et magret fumé	7.00€
Ballotin de saumon fumé, perles marines au thon	7.00€
Boite lotus de foie gras frais 60gr, confiture d'oignons et figues	9.20€
Foie gras cuit au torchon en vrac, les 100gr	13.00€
Box d'écrasée de pétoncles et légumes verts, mousseline de betterave, mesclun	7.00€
Florentine aux deux saumons, mesclun, petits légumes	7.20€
et mousseline fines herbes	
Duo terre&mer; Tranche de foie gras sur pain et chutney, Saumon gravlax sur foccacia	7.80€
Tatin de légumes gratinée à la mozzarella, mesclun, pesto et Jambon Serrano	7.20€
Gratin de Saint Jacques, pétoncles, moules et champignons façon Nantaise et son feuilleté de sésame	8.50€
Coupe créole (seon saison) melon, crevettes, saumon, avocat, palmier	7.00€

Les viandes

Noix de joue de porc mijotée à l'Angevaine et pruneaux d'Agen confits	7.95€
Filet mignon de porc braisé façon Mayennaise, sauce brunoise de pommes au pommeau, servi non tranché	8.60€
Jambon à l'os présalé et caramélisé façon calabraise, servi non tranché au Kg	18.90€
Moelleux de volaille lardé, mariné thym citron et confit dans sa crème de cèpes	7.80€
Demi filet de canard mayennais mariné abricot romarin et précuit à la plancha	8.30€
Cuisse de canard confite au four et fleur de sel	7.25€
Suprême de pintade fermière rôti sur peau, crème de morilles	8.40€
Caille désossée farcie au foie gras de canard, sauce raisins	9.60€
Médallion de paleron de veau confit 5h et crème de cèpes	9.30€
Fondant de boeuf braisé, joue, jarret, paleron selon cours	8.70€
Filet de boeuf 180gr prégrillé et son beurre maître d'hôtel	11.50€



Les poissons avec 1 accompagnement du chef

Trilogie de la mer sur tatin de légumes; saumon, gambas, poisson blanc	9.20€
Filet de saumon sur peau à la plancha, sauce façon béarnaise	9.20€
Filet de bar cuit à l'unilatéral, sauce safranée	9.60€



Les accompagnements

Petites pommes de terre Grenaille sautées	2.20€
Brochette de pommes de terre Grenaille et tomate cerise	2.40€
Gratin dauphinois crémeux vrac 180gr/pers	2.20€
Gratin dauphinois crémeux en box portion	2.70€
Ecrasé de pommes de terre et crème ciboulette en box portion	2.60€
Pressé d'hiver (potimarron, panais, patate douce) selon production	2.60€
Poêlée de cubes de patates douces, courgettes et champignons frais	2.60€
Poêlée de champignons de Paris et pleurottes à la persillade	2.90€
Gratin de carottes et courgettes au parmesan	1.90€
Tarte fine feuilletée d'endives caramélisées	2.60€
Tatin de tomates, courgettes et oignons à l'huile d'olive	2.80€

Fromages et salades

Planche de 4 fromages de 250gr laitiers assortis et confits de cerises noires	27.50€
Planches de 4 fromages affinés MOF de 250gr et confit de cerises noires	37.50€
Salade mélangée et vinaigrette du chef	1.60€

Les desserts



+ Trilogie gourmande, 3 mignardises du chef	4.90€
Tarte feuilletée aux pommes maison	2.10€
GATEAUX AVEC COULIS (Minimum de 10 parts)	
Delice mayennais pomme verte, coeur caramel beurre salé sur croquant sablé	5.80€
Prestige chocolat caramel sur craquantine pralinette	5.80€
Délice sicilien croustillant chocolat blanc, mascarpone sur génoise et fruits rouges	5.80€
Véritable fraisier sur génoise (selon saison)	5.80€

Les buffets

Minimum 20 personnes

½ tranche de jambon à l'os, 1 tranche de saucisson sec et à l'ail, pâté Mayennais, 1 rillaud, 1 tartelette	6.90€
2 salades composées de saison, ½ tranche de jambon à l'os, 1 tranche de saucisson sec et à l'ail, pâté Mayennais, 1 rillaud, 1 tartelette	9.75€
2 salades composées de saison, 250gr/personne	5.20€
Condiments: beurre, mayonnaise, cornichons, moutarde	1.10€

Les enfants

2 filets de poulet panés et frits, pommes de terre sautées	6.50€
Petit poisson frais du marché sans arête, écrasé de pommes de terre	6.50€
Pot de mousse au chocolat	2.50€

Cave et boissons

Fontaine et 10L de punch maison	130€
Litre de punch supplémentaire (1L/4 convives)	10€
Tirage pression, fût de 6 Litres	46€

	Bouteille de 75cl	Carton de 6 bouteilles
Uby n°3 Côtes de Gascogne	7€	38€
Bordeaux Supérieur, Château Bellevue 2022	8.50€	48€
Grand Saumur brut, Chapin Landais	9€	50€
Champagne Propriété, Eric Legrand	35€	200€

Location de vaisselle

Livraison et reprise sur site : 20€

Verrerie Elegance

Nbre	Désignation	Prix	Nbre	Désignation	Prix
	Tubo haut	0.30€		Couteau viande	0.25€
	Verre à vin 19cl	0.30€		Fourchette viande	0.25€
	Verre à vin 24cl	0.30€		Couteau poisson	0.25€
	Flûte 17cl	0.30€		Fourchette poisson	0.25€
	Coupe à champagne 13cm	0.35€		Cuillère à entremet	0.25€
	Gobelet à eau	0.35€		Cuillère à café	0.25€

Assiettes

	Assiette carrée 20*20	0.35€		Pichet	2.00€
	Assiette carrée 25*25	0.40€		Plateau de service	3.00€
	Assiette plate blanche 19	0.30€		Saladier, poubelle de table	3.00€
	Assiette plate blanche 26	0.35€		Percolateur + 1kg café	50€
	Tasse sans soucoupe	0.25€		Table ronde PVC 180cm	10€
	Soucoupe	0.20€		Table 150cm	12€

Autres matériels

Livraison

Option container maintien au chaud: 20€

Livraison - de 10km du Relais: 28€
Livraison + de 10km du Relais: 38€
Livraison + de 20km du Relais: 43€
Au delà, sur demande.

Mise à disposition personnel, minimum 4h + trajets: 55€/h, sur devis.

Pour toute commande, versement de 50% d'arrhes à la commande.

Le nombre de convives doit être annoncé à J-8 au plus tard.

Retour du matériel propre au Relais, le matériel rendu sale fera l'objet d'une facturation.