**RESTAURANT TRAITEUR**

**LE BISTROT GOURMAND**

**CARTE DES MARIAGES**



1 RUE DE LA PREVERIE

(Place de l’église)

44460 FEGREAC

TEL : 02 40 91 27 34

**NOS MENUS**

**FORMULE A 35 €** **: entrée,plat,fromage,dessert**

**FORMULE A 37 € : poisson,plat,fromage,dessert**

**FORMULE A 40 € :** **entrée,poisson,plat,fromage,dessert**

**ENTREE AU CHOIX**

**Assiette périgourdine**

**(Foie gras maison, brochette de magrets fumés maison et croustillant de gésiers confits maison)**

**Ou**

**Ballotin de saumon fumé farci au crabe et son coulis d’avocats**

**Ou**

**Déclinaison de saumons et st jacques (saumon fumé maison, tartare de saumon et st jacques marinés, terrine de saumon et st jacques)**

**POISSON AU CHOIX**

**Filet de merlu et sa garniture**

**Ou**

**Pavé de sandre rôti en croute de sésame et sa garniture**

**Ou**

**Corolle de sabre et son cœur mousseline aux st jacques**

* ***Les poissons sont servis avec une sauce au choix : beurre blanc, langoustine ou dieppoise***
* ***Garniture au choix : effilochée de légumes, mousseline aux 3 légumes, tagliatelles à l’encre de seiche, riz sauvage***

**VIANDE AU CHOIX**

**Roti de veau braisé, crème de cèpes**

**Ou**

**Joue de porc confite et son jus de truffes**

**Ou**

**Suprême de pintade farci aux raisins**

**Ou**

**Tournedos de canard sauce foie gras**

* ***Garnitures (3 au choix) : écrasé de pommes de terre, tian de légumes, purée de carottes pourpres, tomate cocktail, champignons braisés, tronçon de courgettes farcie à la duxelle de cèpes, tortillas de pommes de terre***

**ASSIETTE DE QUATRE FROMAGES ET SON MESCLUN**

**DESSERT AU CHOIX**

**Délice pommes caramel et spéculos (crème anglaise et coulis de caramel au beurre salé)**

**Ou**

**Fraisier et son coulis de fruits rouges**

**Ou**

**Framboisier et son coulis de fruits rouges**

**Ou**

**Assiette gourmande ( suppl. 1 €)**

***Les desserts sont présentés en salle et servis ensuite avec une brochette de fruits et une verrine sucrée***

**FORMULE A 39 €** : **entrée,plat,fromage,dessert**

**FORMULE A 41 € :poisson,plat,fromage,dessert**

**FORMULE A 44 € : entrée,poisson,plat,fromage,dessert**

**ENTREE AU CHOIX**

**Assiette de la mer**

**(Ballotin de saumon fumé farci, langoustines, saumon mariné aux agrumes,**

**ou**

**Salade gourmande terre et mer**

**(Mesclun, saumon fumé maison, foie gras maison, magrets de canard fumés maison**

**POISSON AU CHOIX**

**Filet de bar poché**

**Ou**

**Dos de cabillaud en écailles de chorizo**

**Ou**

**Brochette de la mer**

**(Lotte, st jacques, tomates confites, crevettes)**

* **Sauces au choix : beurre blanc, bisque de homard ou dieppoise**
* **Garniture au choix : effilochée de légumes,, mousseline aux trois légumes, tagliatelles à l’encre de seiche, riz sauvage**

**VIANDE AU CHOIX**

**Tournedos de bœuf Rossini, sauce aux 5 baies**

**Ou**

**Filet de veau, crème de foie gras**

**Ou**

**Ballotin de caille farci, crème de morilles**

***Garnitures (3 au choix) : écrasé de pommes de terre, purée de carottes pourpres, tian de légumes, tomate cocktail, champignons braisés, tronçon de courgettes farcie à la duxelle de cèpes, tortillas de pommes de terre***

**SAMOSSA DE CURE NANTAIS AU MIEL ET SON MESCLUN**

**OU**

**TRIO DE FROMAGE AOP ET SON MESCLUN**

**DESSERT AU CHOIX**

**Délice pommes caramel et spéculos (crème anglaise et coulis de caramel au beurre salé)**

**Ou**

**Fraisier et son coulis de fruits rouges**

**Ou**

**Framboisier et son coulis de fruits rouges**

**Ou**

**Assiette gourmande ( suppl. 1 €)**

***Les desserts sont présentés en salle et servis ensuite avec une brochette de fruits et une verrine sucrée***

**MENU ENFANT : 12 € 50**

***Entrée au choix***

* **Mousse de canard**
* **Melon et jambon de pays (selon saison)**
* **Salade piémontaise**

***Plat au choix***

* **Haché de notre boucher**
* **Nuggets de poulets**
* **Aiguillettes de dinde à la crème**
* **Roti de porc froid et paquet de chips**

**Garniture au choix : pommes de terre dauphines ou spaghettis**

***Dessert au choix***

* **½ dessert des mariés**
* **Eclair au chocolat**
* **Mousse au chocolat**

**EN COMPLEMENT**

* **Formule « dessert et café » : 7.50 €**
* **Formule assiette anglaise (charcuterie, viande froide, cruditées,assiette de fromage, dessert des mariés,café,pain , nappage,service et vaisselle compris) : 15 €**
* **Trou normand (glace,alcool,coupe, service) : 3 €**
* **Formule « végétarien » : 22 € (menu à définir ensemble)**
* **Service vin d’honneur : forfait de 65 €/ serveur (compter 1 serveur pour 50 invités), pour 2h30 de service, mise en place et nappage compris (la verrerie et les amuses bouches ne sont pas compris)**

***Tout dépassement d’heure sera facturé à hauteur de 25 €/ heure et par serveur présent***

* **Fontaine a champagne : 80 € sans les bulles**

**AMUSE BOUCHES VIN D’HONNEUR**

* **Canapés variés froids : 0.60 € pièce**
* **Divers feuilletés chauds (à réchauffer sur place) : 0.60 € pièce**
* **Verrines variées (minimum 50 pièces) : 1.50 € pièce**
* **Wraps saumon fromage : 0.60 € pieces**
* **Wraps jambon fromages : 0.60 € pièce**
* **Assortiments de légumes crus et ses sauces : 25 € (environ 50 pièces)**

**LUNCH POUR LE SOIR**

* **Buffet de charcuterie et ses condiments : 4.50 €/ personne**
* **Buffet de viande froides+ condiments+ chips : 5.20 €/personne**
* **Pain : 0.50 €/ personne**
* **Plateau de fromages aop : 1.50 €/personne**
* **Tartelette aux pommes maison : 1.60 €/personne**
* **Corbeille de fruits de saison : 1 €/ personne**

**POUR VOTRE RETOUR DE MARIAGE**

**Formule buffet froid à 12.50 € / personne**

* **Salades composées au choix**
* **(piémontaise,carottes rapéés,taboulé,salade alsacienne, salade de riz, salade de pâtes , céléri remoulade,salade trio, salade italienne… voir buffet carte traiteur)**
* **Terrine de paté de campagne maison**
* **2 viandes froides au choix ( rosbeef,poulet ou roti de porc)**
* **Condiments (cornichons,mayonnaise,moutarde )**
* **Chips**
* **Plateau de fromages et beurre portion**
* **Tartelettes aux pommes**
* **Pain**

**Formule « plat chaud » à 15 €/ personne**

**Buffet de salades composés**

**Plat chaud au choix :**

**Jambon à l’os et 2 garnitures**

**Rougail de saucisses et riz pilaf**

**Noix de joue de porc et 2 garnitures**

**Poulet basquaise et riz pilaf**

**Poulet sauté chasseur et 2 garnitures**

**Plateau de fromages**

**Tartelette aux pommes**

**Pain**

**Formule « plat chaud «  à 12 €/ personne**

**Plat au choix**

* **Jambalaya**
* **Paella**
* **Couscous**
* **Tajine agneau et poulet**

**Plateau de fromages**

**Tartelette aux pommes**

**DIVERS SUPPLEMENTS**

* **Location de divers matériels de réception avec notre partenaire « de l’assiette au cellier » d’Avessac**
* **Kits de vaisselle à 1 €/ personne à rendre sale (1 grande assiette,1 petite assiette,1 verre à pied,1 couvert complet,1 serviette de table)**
* **Percolateur**
* **Tables rondes**
* **Manges debout**
* **Remorque frigo…**

**Livraison possible**

* **Vos boissons pour le repas, le soir ou le lendemain avec notre partenaire « de l’assiette au cellier »**
* **Ci-joint à suivre la carte des vins**
* **Vins bouteilles**
* **Vins en cubits**
* **Fut de bière avec mise à disposition d’une tireuse et gobelets plastiques**
* **Eau, jus de fruits,**
* **Apéritifs avec et sans alcools…**

**CONDITIONS GENERALES**

* **Tous les menus comprennent : le service à table,le service des vins,la préparation en cuisine et la mise en assiette,le pain,le nappage ,la vaisselle, le café**
* **Ne sont pas compris dans les menus : apéritifs,vins,jus de fruits,eau,décorations des tables et de la salle, serviettes**
* **Le service est assuré pour une durée de huit heures, mise en place comprise.**
* **Au-delà, nos serveurs seront facturés 25 € TTC /heure et par serveur**
* **Réception dans la salle de votre choix dans un rayon de 20 km, équipée de matériel professionnel (supplément à définir en cas de salle non équipée)**
* **Après le service nous assurons la remise en état de la salle et des cuisines**
* **Nous ne prenons pas de droits de bouchons**
* **Un acompte de 500 € vous sera demandé pour rendre la réservation effective**
* **Majoration de 10 % des prix des menus pour toute réception de moins de 60 adultes**
* **Le nombre des convives est à fournir 10 jours avant la réception,tout changement intervenant 72 h avant la réception ne sera pas déduit de la facture**

**PRIX TTC valables pour l’année en cours dont TVA à 10%**



**DE L’ASSIETTE AU CELLIER**

Cave et location de vaisselle

TARIFS BOISSONS PARTICULIERS

|  |  |
| --- | --- |
| **GAMME APERITIFS** |  |
| Sangria ( mini 10 l) | **7 € le litre** |
| Punch ( mini 10 l) | **7 € le litre** |
| Punch sans alcool Virgin planteur ou Virgin mojito | **8.70 € les 3 litres** |
|  |  |
| **GAMME BLANC EN BIB** |  |
| Sauvignon 10 litres | **27.60 €** |
| Sauvignon 5 litres | **14 €** |
| Chardonnay 10 litres | **25.40 €** |
| Chardonnay 5 litres | **14 €** |
| Muscadet 10 litres | **25.40 €** |
| Colombard ugni blanc cotes de Gascogne Millet 5 litres | **17.30 €** |
| Gros menseng Millet 3 litres | **16.70 €** |
| Chasannay 10 litres | **26.50 €** |
| Chasannay 5 litres | **14.50 €** |
| Viognier blanc pays d’oc 5 litres | **18 €** |
|  |  |
| **GAMME ROUGE EN BIB** |  |
| Cuvée du maitre de chai 10 litres | **19.90 €** |
| Côtes du Rhône 10 litres « les fouquières »0 | **37.90 €** |
| Excellence rouge 10 litres | **26.90 €** |
| Excellence rouge 5 litres | **14.50 €** |
| Côtes de Blaye 5 litres chx canteloup | **22.40 €** |
| Côtes de bourg 5 litres « haut bel air » | **24.60 €** |
| Igp gallician Gard 10 litres | **25.30 €** |
| Costière de Nîmes 10 litres | **32.60 €** |
| Costières de Nîmes 5 litres  | **17.60 €** |
| Corbières vieux moulins bio 5 litres | **18.30 €** |
|  |  |
| **GAMME ROSE EN BIB** |  |
| Grolleau rosé 10 litres | **25.40€** |
| Grolleau rosé 5litres | **12.90 €** |
| Cinsault 10 litres | **25.60 €** |
| Cinsault 5 litres | **14.50 €** |
| Excellence rosé 10 litres | **25.50 €** |
| Excellence rosé 5 litres  | **14.50 €** |
|  |  |
| **GAMME BLANCS EN BOUTEILLE 75 CL** |  |
| Chardonnay « domaine de la piorgère » | **4 €** |
| chenin | **3.70 €** |
| Muscadet sur lie « chx Montys » | **4.20 €** |
| Tariquet 1ere grives | **7.85 €** |
| Colombard ugni blanc Millet | **4.30 €** |
| Gros menseng moelleux Millet | **6 €** |
| Sauvignon « la garnaudière » | **4.20 €** |
| Le «  mas des cigales «  | **3.60 €** |
| Domaine de Maubet petit menseng moelleux | **6.30 €** |
| Domaine de Maubet Fontan côtes de Gascogne  | **4 €** |
| Pinot gris | **4.20 €** |
| colombelle | **4.30 €** |
| Tarani blanc comte tolasan | **4.40 €** |
| St preignan vermentino pays d’oc | **4.40 €** |
|  |  |
| **GAMME ROUGE EN BOUTEILLE 75 CL** |  |
| Lubéron bionilis | **5.40 €** |
| Côtes du Rhône « beaume de venise » | **9.60 €** |
| Bordeaux e.reullier | **4.30 €** |
| Bordeaux medoc « chx tartugière | **6.30 €** |
| Bordeaux haut medoc «  chx d’arcins » | **14.30 €** |
| St chinian « chx des causses | **3.50 €** |
| Vacqueyras s fontimole | **9.60 €** |
| Saumur champigny « domaine des chaumières » | **7.20 €** |
| Bourgogne passtougrain | **8.50 €** |
| Côtes de bourg « haut bel air » | **6.90 €** |
| Bordeaux graves « chx ludeman la cote » | **8.10 €** |
| Montagne st emilion « croix beauséjour » | **8.20 €** |
| Médoc « jardin fleur la mothe » | **8.10 €** |
| Bordeaux « chx le gay » | **4.10 €** |
| Terr’raz igp du périgord | **4.90 €** |
| Démon noir malbec « conte tolasan » | **4.80 €** |
| Côtes du Rhône «  les fouquières » | **4.10 €** |
| Minervois » babiole » | **5.20 €** |
| Faugères mas roches grises | **6.50 €** |
| P’tit bio | **5.20 €** |
| Cahors « chx la marjolière » | **6.90 €** |
|  |  |
| **GAMME ROSE EN BOUTEILLE 75 CL** |  |
| Rosé d’Anjou du buisson | **4.60 €** |
| Groleau rosé | **4.10 €** |
| Cinsault rosé «  les galets roulés » pays d’oc | **3.50 €** |
| Gris du pays d’oc galician signature | **3.90 €** |
| Terr’raz | **4.90 €** |
| Mas des cigales | **3.60 €** |
|  |  |
| **EFFERVESCENTS** |  |
| Crémant de Loire | **7.70 €** |
| Mousseux François dulac | **2.70 €** |
| Champagne veuve renard beaume blanc | **18 €** |
| Cidre brut et doux 75 cl | **2.85 €** |
| Cidre doux kerisac fut de 20 litres | **61 €** |
|  |  |
| **BOISSONS SANS ALCOOL** |  |
| Fanta orange 1.5 litres | **1.90 €** |
| Breiz cola 1.5 litres | **2.50 €** |
| Perrier 20 cl/ 8 | **4.75 € les 8** |
| Panaché 20\*25 cl | **10.20 €** |
| Kro sans alcool 6\*25 cl | **4.50 €** |
| Eau cristalline pétillante 6\*1,5 l | **2.70 € le pack** |
| Eau cristalline 6\*1,5 l | **1.90 € le pack** |
| Limonade puma 1,5 l | **1.10 €** |
| Jus d’orange fuego (pet) 1 l | **1.70 €** |
| Perrier 1 l | **1.70 €** |
|  |  |
| **BIERES FUT** |  |
| Burgerbrau 4.9° 30 l | **69 € le fut** |
| Felsgold 5 ° 30 l | **76.50 € le fut** |
| Felsgold spéciale 5.5 ° 30 l | **83 € le fut** |
| Blanche 4.5 ° 20 l | **60.50 € le fut** |
| Abbaye 20 litres 6.5 ° | **71.50 € le fut** |