

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 40 € : entrée,plat,fromage,dessert

FORMULE A 42 € : poisson,plat,fromage,dessert

FORMULE A 45 € : 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 45 € : entrée,plat,fromage,dessert

FORMULE A 47 € :poisson,plat,fromage,dessert

FORMULE A 50 € : 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 » : 10 €
- Trou normand (glace, alcool, coupe, service) : 3 €
- Formule « végétarien » : 30 € (menu à définir ensemble)
- Service vin d'honneur : forfait de 70 €/ 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 : 0.70 € pièce
- Divers feuilletés chauds (à réchauffer sur place) : 0.70 € pièce
 - Verrines variées (minimum 50 pièces) : 2.30 € pièce
- Plateau apéritif (2 canapés, 2 wraps, 2 sushis) : 3.90 €/ personne

LUNCH POUR LE SOIR

- Buffet de charcuterie et ses condiments : 5.20 €/ personne
- Buffet de viande froides+ condiments+ chips : 5.70 €/personne
 - Pain : 0.65 €/ personne
 - Plateau de fromages aop : 1.80 €/personne
 - Tartelette aux pommes maison : 1.60 €/personne
 - Corbeille de fruits de saison : 1.20 €/ personne

POUR VOTRE RETOUR DE MARIAGE

Formule buffet froid à 14.80 € / personne

- Salades composées au choix
- (piémontaise, carottes rapées, taboulé, salade alsacienne, salade de riz, salade de pâtes, céleri 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 16.50 €/ 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 13.50€/ 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 « de l'assiette au cellier »
 - 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, 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
 - ✎ Droit de bouchons : 1.50 €/ bouteille (sauf si vins pris à « l'assiette au cellier »)
 - ✎ 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%

LE TRAITEUR SE RESERVE LE DROIT A UNE HAUSSE TARIFAIRE EN FONCTION DE L'EVOLUTION DU COUT DES MATIERES PREMIERES