**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 42 €** **: entrée,plat,fromage,dessert**

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

**FORMULE A 47 € :** **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 et sa garniture**

**Ou**

**Dos de cabillaud et sa garniture**

* ***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 47 €** : **entrée,plat,fromage,dessert**

**FORMULE A 49 € :poisson,plat,fromage,dessert**

**FORMULE A 51 € : 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 : 13 € 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 » : 15 €**
* **Trou normand (glace,alcool,coupe, service) : 4 €**
* **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 : 100 € 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 : 5.50 €/ personne**
* **Buffet de viande froides+ condiments+ chips : 6 €/personne**
* **Pain : 0.65 €/ personne**
* **Plateau de fromages aop : 1.90 €/personne**
* **Tartelette aux pommes maison : 1.90 €/personne**
* **Corbeille de fruits de saison : 1.30 €/ personne**

**POUR VOTRE RETOUR DE MARIAGE**

**Formule buffet froid à 15.30 € / 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 PLATS CHAUD**

**( à voir dans la carte traiteur)**

**DIVERS SUPPLEMENTS**

* **Location de divers matériels de réception avec notre société « 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, débarassage de la salle**
* **Le service est assuré pour une durée de huit heures, mise en place comprise.**
* **Un forfait de déplacement sera pris pour les prestations à plus de 15 km de FEGREAC , forfait de 15 € par déplacement par tranche de 20 km et par jour**
* **Au-delà, nos serveurs seront facturés 25 € TTC /heure et par serveur**
* **Réception dans la salle de votre choix dans un rayon de 15 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 cuisine, le débarrassage de la salle restant à votre charge**
* **Droit de bouchons : 3 €/ personne ( sauf si vins pris à « l’assiette au cellier » , demander la carte des vins)**
* **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 1 mois 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**