

RESTAURANT TRAITEUR
LE BISTROT GOURMAND

CARTE DES MARIAGES
2025



1 RUE DE LA PREVERIE
(Place de l'église)
44460 FEGREAC
TEL : 02 40 91 27 34

NOS MENUS

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

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

FORMULE A 52 € : 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, tartare de tomates au basilic

POISSON AU CHOIX

Filet de merlu et sa garniture

Ou

Pavé de sandre et sa garniture

Ou

Dos d'églefin 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, risotto aux st jacques*

VIANDE AU CHOIX

Paleron de veau braisé, sauce miel épices et petits
oignons

Ou

Joue de porc confite et son jus de truffes

Ou

Suprême de pintade farci aux raisins

- *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

Bavarois fruits de la passion sur croustillant fruits
rouges, coulis de fruits rouges

Ou

Croustillant trois chocolats

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 52€ : entrée,plat,fromage,dessert

FORMULE A 55€ :poisson,plat,fromage,dessert

FORMULE A 57 € : entrée,poisson,plat,fromage,dessert

ENTREE AU CHOIX

Assiette océane

(Ballotin de saumon fumé farci, langoustines, saumon mariné aux agrumes, tartare de tomates au basilic

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

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, risotto aux st jacques

VIANDE AU CHOIX

Roti de canard farci au foie gras

Ou

Pavé de veau, sauce aux deux raisins

Ou

Filet de bœuf cuisson basse température, sauce aux 5
baies

*Garnitures (3 au choix) : écrasé de pommes de terre,
purée de carottes pourpres, tian de légumes, tomate
cocktail, champignons braisés, tronçon de courgettes
farci 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

Bavarois fruits de la passion et croustillant fruits rouges,
coulis de fruits rouges

Ou

Croustillant trois chocolats

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

MENU A 12 €

Assiette anglaise (piémontaise, roti de porc froid, chips, dessert au choix)

EN COMPLEMENT

- Trou normand (glace, alcool, coupe, service) : 4 €50
- Formule « végétarien » : 30 € (menu à définir ensemble)
- Service vin d'honneur : forfait de 80 €/ 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 30 €/ heure et par serveur présent

- Fontaine a champagne : 100 € sans les bulles

AMUSE BOUCHES VIN D'HONNEUR

- Canapés variés froids : 0.90 € pièce
- Divers feuilletés chauds (à réchauffer sur place) : 0.90 € pièce
- Verrines variées (minimum 50 pièces) : 2.50 € pièce

- Plateau apéritif (2 canapés,2 wraps, 2 navettes) :
4.80 €/ personne

LUNCH POUR LE SOIR

- Buffet de charcuterie et ses condiments : 6.60 €/ personne
 - Buffet de viande froides+ condiments+ chips :
7.50€/personne
 - Pain : 0.65 €/ personne
 - Plateau de fromages aop : 2.30 €/personne
- Tartelette aux pommes maison : 2.30 €/personne
- Corbeille de fruits de saison : 2.50 €/ personne

POUR VOTRE RETOUR DE MARIAGE

Formule buffet froid à 17.40 € / 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 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 1.20 €/ 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, débarrassage de la salle

↳ Le service est assuré pour une durée de huit heures, mise en place comprise.

↳ Au-delà, nos serveurs seront facturés 30 € TTC /heure et par serveur

↳ Réception dans la salle de votre choix dans un rayon de 20 km (au delà nous prenons un forfait déplacement de 20 € par tranche 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 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