

Belarga ce 01/09/17

LA PRESTATION

LA LIVRAISON

Livraison en liaison chaude et froide.

LA MISE EN PLACE

Le prix comprend la mise en place avec toute la vaisselle nécessaire, le nappage (nappes, sur nappes et serviettes en in tissée) et quelques éléments de décoration (photophores, chandeliers, bougeoirs, colliers de perle).

Je peux vous louer des housses de chaises en satin blanc pour 2 euro/pers en sus.

LES BOISSONS

Les boissons ne sont pas comprises.

LA T.V.A

Les prix sont TTC.

VATOU TRAITEUR BELARGA

04 67 25 10 03

vatoutraiteur@wanadoo.fr

DEVIS POUR REVEILLON DE LA ST SYLVESTRE 2017

MENU 39,50 €/PERS

Livré avec prêt gratuit de la vaisselle et du nappage en tissu, boissons non comprises

APERITIF : kir, biscuits salés et olives

UNE ENTREE AU CHOIX

Ballottine de volaille, boudin blanc et mesclun aux magrets séchés
Cocktail de crustacé (servi en coupe individuelle) et ses crevettes

UN POISSON AU CHOIX

Marinade de saumon au citron vert sur mesclun
Cocktail de crustacé (servi en coupe individuelle) et ses crevettes
Filet de truite saumonée sur lit de petits légumes

UNE VIANDE AU CHOIX ET SES DEUX LEGUMES

Civet de biche, pommes aux airelles et forestière de marrons
Fondant de poularde sauce aux cèpes, écrasés de pomme de terre et haricots verts persillés

FROMAGES à l'assiette

(Chèvre, brie, bleu) et pain aux fruits

ASSIETTE GOURMANDE

Pépité chocolat, boule de glace vanille et pavé noisette

CAFE et GOURMANDISE

GRATINEE A L'OIGNON

MENU 45,50 €/PERS

Livré avec prêt gratuit de la vaisselle et du nappage en tissu, boissons non comprises

APERITIF : kir, tapenades toasts, verrine de tartare de tomate et olives

UNE ENTREE AU CHOIX

Foie gras, navette briochée, compotée à la figue et mesclun aux magrets séchés

Ballottine de volaille, verrine de foie gras sur compotée et mesclun aux magrets séchés

Cocktail de crustacé (servi en coupe individuelle) et ses crevettes

UN POISSON AU CHOIX

Gratin de noix de st jacques et son crumble en coquille

Marinade de rouget au citron vert sur mesclun

Cocktail de crustacé (servi en coupe individuelle) et ses crevettes

UNE VIANDE AU CHOIX ET SES DEUX LEGUMES

Ballotin de chapon, farce forestière, fricassée de marrons et écrasé de pomme de terre

Civet de chevreuil, sa poire groseille et sa fricassée forestière de marrons

Poirine de pintade, sauce forestière, ragout de fèves et écrasé de pomme de terre

FROMAGES à l'assiette

(Chèvre, brie, bleu) et pain aux fruits

ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX

Fraisier, crème anglaise et verrine de soupe de fraise

Profiteroles au chocolat (2) et chantilly

CAFE et GOURMANDISE

GRATINEE A L'OIGNON

MENU 49,50 €/PERS

Livré avec prêt gratuit de la vaisselle et du nappage en tissu, boissons non comprises

APERITIF / sangria, navette garnie, verrine de tartare de tomate et olives

UNE ENTREE AU CHOIX

Foie gras maison, mi cuit, navette briochée, compotée à la figue et salade aux magrets d'oie séchés
Tourte au foie gras et son mesclun
Duo mariné au poivre vert
(Filets de Saumon et de rouget, sur mesclun)

UN POISSON AU CHOIX

Filet de dorade sur lit de petits légumes croquants
Cocktail de crustacé avec 2 gambas en coupe
Maestro de sole à la normande sur lit de petits légumes

TROU LANGUEDOCIEN

UNE VIANDE AU CHOIX ET SES DEUX LEGUMES

Poirine de pintade (cuisse désossée farci duxelles de champignons) sauce aux cèpes, sa pomme aux airelles et sa forestière
Poularde au foie gras, pomme aux airelles et croquant de pommes de terre
Chapon sauce foie gras et morilles, fricassée de marrons et pommes de terre grenailles

FROMAGES A LA COUPE EN BUFFET

(Chèvre, st Marcellin, cantal, st nectaire, reblochon, bleu)

Ou FROMAGES à l'assiette

(Chèvre, brie, bleu) et pain aux fruits

ASSIETTE GOURMANDE

Croquant au chocolat, verrine pana cota framboise et chantilly

CAFE ET GOURMANDISE

GRATINEE A L'OIGNON

MENU FESTIF 52,50 €/PERS

Livré avec prêt gratuit de la vaisselle et du nappage en tissu, boissons non comprises

BUFFET D'APERITIF

Soupe champenoise à la violette

Verrine de foie gras sur compotée et crumble de pain d'épices

Navette briochée garnie

Mini burger au thon

Tapenades et toasts

Chiffonnade de jambon

Cuillère de mise en bouche de tartare de tomate

UN CRUSTACE AU CHOIX

Langouste en Bellevue (1/2 langouste mayonnaise)

Homard entier en Bellevue

TROU DU NOUVEL AN

UNE VIANDE AU CHOIX

Chapon sauce foie gras et morilles, sa fricassée de marrons et pommes de terre grenailles

Trésor de cuisse de pintade, pommes aux aïelles et écrasé de pomme de terre

Grenadin de veau, sauce aux morilles, forestière aux marrons et millefeuille de carotte

FROMAGES A LA COUPE

Avec pains fantaisies et raisins

ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX

Nougat glacé, sa crème anglaise et salade de fruits frais

Framboisier et verrine de mousse au chocolat chantilly

CAFE et CANNELE

GRATINEE A L'OIGNON

MENU 59,50 €/PERS

Livré avec prêt gratuit de la vaisselle et du nappage en tissu, boissons non comprises

BUFFET D'APERITIF

Plateau de fruits de mer en buffet (huitres, escargots aioli, crevettes, citron, pain de seigle, beurre)

Tapenades et toasts

Vin blanc et rosé

UNE ENTREE ET SON VERRE DE MUSCAT

Foie gras, mi cuit, sa navette briochée, compotée et magrets séchés

UN CRUSTACE

Langouste en Bellevue (1/2 langouste mayonnaise)

UNE VIANDE AU CHOIX

Magret de canard, sauce aux cèpes, pommes aux airelles et écrasé de pomme de terre

Poirine de pintade (cuisse désossée farci duxelles de champignons) sauce aux cèpes, sa pomme aux airelles et sa forestière

Civet de chevreuil, compotée d'airelles et gratin de pommes de terre

FROMAGES A LA COUPE

Avec pains fantaisies et raisins

ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX

Nougat glacé, sa crème anglaise et salade de fruits frais

Framboisier, coulis de fruits rouge et rocher glacé praliné

CAFE, SON CANNELE ET GRATINEE A L'OIGNON

LES MENUS ENFANTS

MENU 20 €/ENFT

Pate croute, terrine
Gourmandise de poulet aux petits légumes
Gratin dauphinois
Rocher glacé praliné

OU

MENU $\frac{1}{2}$ PART