

Tarif 2016



TRAITEUR

CUISINE TRADITIONNELLE

- Mariage, repas de famille
 - Cocktail, buffet
 - réception, séminaire
- Association, repas d'affaire

14 grande rue
45320 ST HILAIRE LES ANDRESIS
Tel: 02.38.97.49.85

LES VIN D' HONNEUR ET COCKTAIL EN BUFFET

service sur table centrale et passage des plateaux en salle.

- 6 pièces par personnes6,40€

2 chauds: Feuilletés aux saucisse de Strasbourg
Roulé au fromage

1 froid salé: Pain surprise (jambon beurre, mousse de
canard, saumon fumé beurre, rilette d'oie,
comté beurre léger à la pistache OU

Assortiment de navettes (saumon et aneth, mousse
de canard champignons échalotte, thon poivronnade,
fromage et noix)

3 sucré: Vérine au deux chocolat ou Croustillant aux trois
chocolat.

Mini choux poire Williams ou ivoire mangue passion.
Mini framboisier à la vanille de Madagascar.

Boissons: Sangria ou Punch ou kir vin blanc
jus de fruits, soda, eau minérale

Les entrées

- Médaillon de foie gras maison et ses accompagnement 11,50€
- Salade du périgourdine (salade, magret, foie gras mi-cuit, toast)10,00€
- Boudin blanc aux pommes et sa sauce au porto sur lit de mesclun8,50€
- Croustade de suprêmes de pintadeau forestier 9,70€
- Salade de chèvre chaud rôti au lard fumé
(mesclun, chèvre, tomate cerise, cube de gruyère et toast) 8,50€
- Saumon fumé et sa crème d'aneth sur lit de mesclun7,00€

Les poissons (tarif poissons en deuxième entrée chaude. Pour plat principal supplément de 1,20€)

- Escalope de Saumon sauce champenoise 8,90€
- Brochette de St Jacques au cidre du gâtinai 9,50€
- Filet de lotte à la Bordelaise 9,90€
- Filet de flétan sauce Hollandaise10,50€
- Dos de cabillaud et son coulis de poivrons 9,50€

Les interludes

- Glace pruneaux et armagnac
 - Glace citron et vodka
 - Glace pomme et calvados ou crémant
 - Glace poire et eau de vie de poire
 - Glace mirabelle et eau de vie de mirabelle
- } 2,50€

Les viandes

- Cuisse de canard rôti au miel	8,50€
- Pavé de rumsteack et son velouté de pleurotes	9,90€
- Magret de canard rôti et son jus aux aïelles	9,50€
- Filet mignon de porc et sa sauce forestière	8,50€
- Brochette de bœuf grillé sauce poivre vert	7,50€
- Rôti de bœuf sauce vigneronne	9,00€
- Rôti de veau sauce forestière	8,50€

Les plats en sauce

- Coq au vin et ses pommes vapeur	6,80€
- Bœuf bourguignon à l'ancienne	7,50€
- Sauté de veau marengo	8,50€

Fromages

- Assiette de fromages, salade et cerneaux de noix	3,00€
- Plateau de fromages, salade et cerneaux de noix	3,50€

(dans le plateau de fromage est compris en plus le service en salle)

les dessert

- Assiette gourmande (gâteau de votre choix, crème glacé, vérine)4,20 €
- Mille feuille de poire et chocolat et son coulis de vin rouge.....3,50 €
- Palet sablé caramel et sa crème anglaise3,75 €
- Instant gourmand (mille feuille aux framboises et crème glacé)4,60 €
- Crème brûlée et son sablé3,20 €
- Gâteau maison et sa sauce (selon choix parfum)3,50 €
- Dessert des Mariés (gâteau maison, croque en bouche)5,50 €
- Pièce montée (nous consulter)

Nous pouvons confectionner une Fontaine de Champagne pour le dessert

Choix de gâteau réalisé maison

- Pomme et poire
- Framboisier
- Fraisier
- Mangue et fruit de la passion
- Griotte
- Fruits des bois
- Cassis
- Mangue et ananas
- Fondant au deux chocolat

Café

- Café et sa douceur1,00 €
- Café et son assiette de mignardise
 - 6 pièce4,50 €
 - 3 pièce2,50 €

vin rouge et vin blanc nous consulter pour les tarifs.

EXEMPLE DE COMPOSITION DE MENU

FORMULE 2 PLATS ET INTERLUDE 28,20 €

Croustade de suprêmes de
pintadeau forestier

Interlude

Rôti de veau sauce forestière

Assiette de fromage

Gâteau maison

Café

Hors apéritif

Vaisselle, pain, service compris

FORMULE 3 PLATS ET INTERLUDE 38,80 €

Salade du périgourdine

Escalope de Saumon sauce
champenoise

Interlude

Pavé de rumsteack et son velouté
de pleurotes

Assiette de fromage

Gâteau maison

Café

Hors apéritif

Vaisselle, pain, service compris

Menu enfant à 10 €

Assiette de cochonnailles

Ou

Assiette de crudités

Escalope de dinde à la crème et champignons

Ou

Steak haché

Assiette de fromage

Brownies et sa crème anglaise

Ou

Dessert (comme les adultes)

(Les boissons sont comprises dans le menu)

Condition général de vente

APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises au client à sa demande. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation d'une commande par le client intervenant à partir de 72h avant le jour prévu de la prestation, entraîne la facturation par notre établissement des 30% versés à la commande. Toute annulation par notre établissement de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client.

SERVICE

Notre tarif Traiteur, diffusé sur nos plaquettes s'entend « service compris ». Les heures de travail prévues dans ce tarif sont de 17h à 00h . Au-delà des heures prévues, chaque personne restante (serveur, cuisinier, plongeur) fera l'objet d'un complément de facturation au titre des heures supplémentaires de 12€/heure. Dans le cadre de notre prestation sont inclus : nappage et dressage des tables - préparation des mets - service du repas - nettoyage de la vaisselle - débarrassage des tables - rangement de notre matériel - nettoyage des locaux techniques (cuisine et plonge) à l'exclusion de tous autres locaux - 1 serveur pour 25 personnes et 1 cuisinier pour 40 personnes.

DEPLACEMENT

Notre tarif Traiteur s'entend « livraison comprise » dans un rayon de 25 Kms. Tout Kms supplémentaire sera facturés 5€ par tranche de 10 Kms.

MATERIEL

Nous fournissons le matériel de service de base dans le cas où celui-ci n'est pas présent dans la salle de réception. (Assiettes, couverts et verres, le nappage et les serviettes sont prévus en tissu. Le mobilier de réception ainsi que sa disposition dans la salle (tables, chaises, etc...) est à la charge du client. La remise en état de la salle, le rangement du mobilier, le nettoyage des locaux est à la charge du client. Tout matériel laissé à disposition du client est sous sa responsabilité et devra nous être restitué par ses soins dans un délai de 48h. Tout mobilier de réception (tables, chaises, décoration, etc...) et tous les équipements techniques sont à la charge du client.

RESERVATION

Un acompte de 30% est demandé au client à la réservation. Cet acompte restera acquis à la société en cas d'annulation sauf les dispositions de l'article 2 qui précède. Cet acompte sera déduit de la facture. Toute commande ou modification de commande doit être confirmée par écrit au plus tard 48h avant le jour de la prestation. Le nombre estimatif de personnes doit nous être communiqué lors de l'établissement de votre devis. Le nombre réel de personnes doit nous être communiqué au plus tard 8 jours avant la réception. Le nombre définitif peut être ajusté avec une tolérance de 10% jusqu'à 48h avant la réception. Passé ce délai, tous les repas commandés seront facturés, aucun repas ne sera déduit de votre facture en cas d'absence ou de défection le jour de la réception.

CONDITIONS DE REGLEMENT

La facture est émise le jour de la réception et est payable sur place. Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de l' AUBERGE DE LA CLERY.