

LES ENTREES

Coquille de noix de St Jacques	7,50 €
Tourte de saumon fumé à la picarde	7,40 €
Fromage de chèvre garnachois rôti à la graine de pavot et sa crème fermière	8,80 €
Emincé de saumon mariné à l'aneth et aux agrumes, crème fouettée à la ciboulette	9,00 €
Salade tiède à la challandaise au vinaigre de cidre sauté de canard, émincé de champignons, gésiers et lardons braisés	9,50 €
Nid de palourdes et bigorneaux à l'émulsion d'herbes fraîches	10,10 €
Mille-feuille de foie gras au pain d'épices et ses pommes séchées	11,00 €
Enroulé de foie gras & aiguillette de canard sur mini brochette	11,40 €
Assiette gourmande marbré de foie gras aux fruits secs, filet de caille et saumon fumé	11,80 €
Nage de queues de langoustines au Loupiac et ses légumes croquants	11,80€
Assiette Plaisir médaillon de homard, luculus de foie gras, magret de canard fumé et queues de langoustines	13,10 €
Assiette Rose langoustines, saumon fumé et crevettes roses	13,10 €
Salade tiède de noix de St Jacques et lardons au vinaigre de framboise	13,30 €
Assiette Dégustation croustillant de crabe, rosace de noix de St Jacques à la fleur de sel, queues de langoustines et son médaillon de foie gras	14,60 €
Assiette ou plateau de fruits de mer 5 huîtres, 5 langoustines, 100 grs de palourdes, 100 grs de bulots et 70 grs de crevettes	15,20 €
Flamboyant de homard aux bisots de poireaux et noix de St Jacques tièdes minute	17,00 €
Plateau Royal ½ homard canadien, 6 huîtres, 5 gambas royales, 100 grs de crevettes grises de pays, 100 grs de coquillettes et 60 grs de bigorneaux	22,30 €



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES POISSONS

Filet de dorade à la fleur de sel de Noirmoutier et salicornes	10,00 €
Filet de cabillaud en croûte de chorizo et son infusion d'estragon	10,00 €
Cassolette de noix de St Jacques et son fumé de poissons au vin moelleux	10,50 €
Dos d'églefin en papillote et sa crème fermière au romarin	10,50 €
Aumônière de noix de St Jacques et ses petits légumes	11,00 €
Escalope de sandre au beurre nantais et ses tagliatelles de légumes	11,00 €
Duo de queues de langoustines et noix de St Jacques au coulis de crustacés (en poêlon à oreilles)	12,30 €
Tournedos de lotte au lard et au loupiac	12,60 €
Filet de bar sur peau et son émincé de fenouil à l'émulsion d'anis	12,80 €
Filet de rouget velouté à la cannelle et son gâteau de semoule	12,80 €
Goujon de sole et son pistou à l'aïoli	14,70 €
Mijoté de homard à l'Armoricaine et ses petits légumes tournés	15,20 €
Tronçon de turbot en écailles et son velouté de jardinier truffé	21,00 €

LES VIANDES

Cuisse de canette à la duxelle de champignons	8,90 €
Suprême de volaille aux deux purées	8,90 €
Gigot d'agneau à la ficelle et ses gousses d'ail confites en chemise	9,50 €
Caille farcie aux raisins pomme de terre farcie et fagot d'asperges vertes	10,50 €
Filet mignon de porc à la graine de moutarde	10,00 €
Mijoté de sanglier sauce venaison	10,00 €
Filet de canard Challandais en croûte d'épices	11,60 €
Gigollette de pintadeau farcie au foie gras et sa crème de girolles	11,30 €
Aiguillettes de canard et son flan de foie gras aux champignons des bois	12,30 €
Ballotin de veau fermier farci au ris de veau et morilles	12,80 €
Tournedos de filet de bœuf sauce truffée	13,70 €
Emincé de veau aux noix de St Jacques	13,40 €
Tournedos Rossini filet de bœuf, foie gras et morilles	15,80 €
Assiette du boucher côte d'agneau, filet de bœuf, travers de porc braisé	16,40 €

Tous nos plats chauds sont accompagnés de légumes



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES FROMAGES

SELECTIONNES CHEZ PASCAL BEILLEVAIRE

Brie de Meaux « Fleur Rouge » accompagné de sa salade	3,00 €
Girolle de « Tête de Moine » accompagné de sa salade en mesclun (un fromage original)	3,70 €

Plateau Pics dégustation à 3,80 €
Environ 10 sortes de fromages
(fromages assortis et montés sur pics, idéal pour vos réceptions debout)

Assiette de fromages affinés à 4,00 €
Camembert Calva d'Auge, chèvre et abondance

Plateau de fromages affinés à 4,20 €
Environ 10 sortes de fromages
accompagné de sa salade aux noix

Plateau Prestige
Pour vos réceptions de grand standing
sur un buffet de plus de 6 mètres de long, venez déguster de nombreux fromages servis
par l'équipe de « Pascal BEILLEVAIRE » Maître fromager
(sur devis uniquement)

Corbeille de fruits de saison à 3,70 €
ou en cascade à partir de 50 personnes



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES DESSERTS

LES TARTES à 3,80 €

Coup de soleil pâte sucrée, crème d'amandes, poires, crème pâtissière

Fraise pâte sucrée, fraises et chantilly (ou autre à la demande)

Fruits rouges pâte sucrée, crème pâtissière, fruits rouges

LES MOUSSES à 3,80 €

Tahiti dacquoise coco, mousse coco, biscuit chocolat, crème chiboust passion

Poème à l'orange génoise chocolat, mousse à l'orange et mousse au chocolat

Le Normand mousse à la pomme et mousse au caramel avec pommes flambées

Pêche de vigne mousse à la pêche et biscuit aux amandes

Madrigal biscuit, mousseline chocolat blanc, fraises

La Douceur mousse abricot, mousse framboise, purée d'ananas

Poire-caramel mousse poire, mousse caramel et biscuit Joconde

LES CHOCOLATS à 3,90 €

L'Opéra biscuit Joconde imbibé de café, ganache, crème beurre et café

Le Royal biscuit croquant, mousse chocolat, feuillantine praliné

Le Saint-Gilles chocolat au lait, blanc, noir, fond biscuit chocolat

Le Saint-Romain génoise au chocolat imbibée de caramel, ganache au chocolat

La Dame Blanche génoise, framboise, mousse chocolat blanc, copeaux de chocolat blanc

LES FRUITS à 4,30 €

Fraisier / Framboisier / Abricotier (selon saison)

LES DESSERTS INDIVIDUELS

Salade de fruits frais de saison	3,40 €
Clafoutis aux cerises	3,00 €
Crumble aux pommes	3,40 €
Tarte Tatin et sa crème fermière	3,40 €
Croquant chocolat Prestige	3,80 €
Charlotte aux fruits rouges	3,80 €
Emotion chocolat	3,80 €
Mignardises (les 3)	3,80 €
Nougat glacé et son coulis de framboise	3,80 €
Palet sablé au caramel	3,90 €
Carpaccio d'ananas et sa boule de glace au caramel salé	4,00 €
Tarte fine feuilleté aux poires et sa glace vanille	4,00 €
Impérial chocolat mandarine	4,20 €
Tulipe de sorbets et fruits frais de saison	4,30 €

LES PIECES MONTEES (3 choux par personne)

La Nougatine	5,10 €
La Personnalisée (selon le thème de votre choix : passion, loisir, métier ...)	5,80 €
Assiette de 3 desserts accompagnée de son coulis de fruits frais	6,30 €
Présentoir (prix par part)	0,65 €

Traiteur  **Soullandais**

Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES BUFFETS

LE MARAICHIN à 10,50 €

Charcuterie variée andouille, rillons, grimates, rosette, jambon à l'os
Terrines assorties et condiments complets
Viandes froides rôti de bœuf et gigot d'agneau
Dessert au choix riz au lait, semoule vanillée, fruits, tarte paysanne

LE TRADITION à 15,20 €

Salades composées

Charcuterie variée andouille, rillons, grimates, rosette, jambon à l'os
Terrines assorties et condiments complets
Viandes froides rôti de porc, bœuf, agneau
Fromages Pascal Beillevaire et sa salade verte
ou **Dessert au choix** crumble, mousse au chocolat, tarte Tatin, salade de fruits frais, tarte aux pommes

LE GOURMET à 22,30 €

Huîtres et salades composées

Terrine de lotte

Plat chaud au choix (carte des plats typiques)
Fromages Pascal Beillevaire et sa salade verte
Dessert au choix (compris entre 2,60 € et 3,85 € hors carpaccio d'ananas et desserts glacés)

LE MARIN à 28,40 €

Huîtres

Marquise de saumon fumé

Taboulé de fruits de mer et tagliatelles aux noix de St Jacques

Merlu farci et sa sauce citron

Ragoût de margate (chaud) et sa garniture

Fromages Pascal Beillevaire et sa salade verte

Dessert au choix (compris entre 2,90 € et 4,00 € hors carpaccio d'ananas et desserts glacés)

LE GUSTATIF à 35,70 €

Fruits de mer

Luculus de foie gras

Marquise de jambon sec

Trio de poissons froids sur brochette noix de St Jacques, saumon et lotte

Confit de canard et sa garniture campagnarde

Fromages Pascal Beillevaire et sa salade verte

Dessert au choix (compris entre 3,00 € et 4,20 € hors carpaccio d'ananas et desserts glacés)

OPTION POUR TOUT BUFFET A MANGER DEBOUT

Possibilité de salades composées en contenants individuels

OPTION : PAIN 0,70 €/personne



Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES PLATS TYPIQUES

Tous les plats sont accompagnés de légumes.

Pot-au-feu à l'ancienne	8,20 €
Sauté de porc au curry	8,30 €
Canard au Muscadet	8,40 €
Tête de veau sauce gribiche ou ravigote	8,40 €
Cassoulet au confit de canard haricots blancs, cuisse de canard, saucisse de Francfort et saucisson	8,80 €
Fricassée de volaille de Challans	8,80 €
Cuisse de canard confite	8,90 €
Coq au vin et pommes vapeur	9,00 €
Choucroute Alsacienne	9,10 €
Champvallon d'agneau agneau, oignons, pommes de terre et aromates	9,20 €
Baeckoffe (bœuf, veau, agneau)	9,30 €
Navarin d'agneau	9,30 €
Couscous royal poulet, agneau, merguez, légumes et semoule	9,80 €
Langue de bœuf sauce Madère ou piquante	9,90 €
Veau à la Niçoise poivrons, olives, oignons, aromates	9,90 €
Veau Marengo	9,90 €
Ragoût de margate	10,00 €
Paëlla royale poulet, porc, saucisses, gambas, moules et chorizo	10,30 €
Blanquette de veau à l'ancienne	10,50 €
Cochon de lait farci (tranché)	10,50 €
Choucroute de la mer	11,00 €
A LA BROCHE (à partir de 50 personnes)	
Cochon de lait avec ses légumes et sa salade	15,20 €
Méchoui avec ses légumes et sa salade	15,20 €

ASSORTIMENT AU CHOIX DE SALADES COMPOSEES POUR BUFFETS

(buffets proposés au recto)

La part 5,30 €

Strasbourgeoise ou **Langue fumée** (pomme fruit et noix) ou **Poulet aux agrumes** ou **Choux-jambon** ou **Fraîcheur** (raisins frais, fromage, jambon, endive) ou **Crudités** ou **Tagliatelles aux lardons** ou **Taboulé** ou **Taboulé aux crevettes** ou **Hareng** ou **Niçoise** (riz ou pommes de terre) ou **Californienne** ou **Exotique** ...



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES COCKTAILS

Réductions chaudes (la douzaine)	10,00 €
Navettes garnies (la douzaine)	10,50 €
Toasts froids assortis (la douzaine)	11,00 €
Canapés Prestige (la douzaine)	12,80 €
Brochettes froides apéritif (la douzaine)	14,10 €
Boudins Antillais (le Kg)	16,90 €
Accras de morue (le Kg)	18,10 €
Pain surprise charcuterie (la pièce)	26,60 €
Pain surprise assorti (la pièce)	27,60 €
Pain surprise fromage (la pièce)	28,70 €

LES PLATEAUX DE CRUDITES ASSORTIES et leurs sauces

Le petit (rond) 10 personnes	37,80 €
Le grand (rectangle) 20 personnes	65,10 €

LES VERRINES ET COUPELLES (avec une petite cuillère fournie)

Verrine assortie (la pièce)	1,60 €
Coupelle froide (la pièce)	1,80 €
Cuillère cocktail (la pièce)	2,00 €
Mini-cassolette chaude (la pièce)	2,40 €

COCKTAIL APERITIF (6 toasts froids)	5,60 €
COCKTAIL MEDIUM (durée 1h00 à 1h30 – 12 pièces) 4 toasts, 3 navettes, 2 brochettes, 3 réductions sucrées	11,80 €

LES COCKTAILS DINATOIRES (20 pièces)

Le Classique 2 toasts de pain surprise, 4 toasts froids, 2 brochettes, 3 navettes, 6 réductions chaudes, 3 réductions sucrées	17,50 €
Le Vendéen 4 toasts, 3 réductions chaudes, 3 coupelles, 3 cassolettes (anguille, grenouille, Noix de St Jacques), 4 pics fromagés et 3 réductions sucrées	21,00 €
Le Maritime 4 toasts, 3 huîtres, 2 brochettes (Noix de St Jacques et gambas), 3 réductions Chaudes, 1 feuilleté de poisson, 3 pics fromagés, 1 brochette de fruits et 3 réductions sucrées	23,40 €
Le Moderne 4 canapés, 2 navettes, 2 coupelles, 1 verrine, 1 cuillère, 3 cassolettes chaudes, 3 pics fromagés, 1 brochette de fruits et 3 réductions sucrées	25,70 €

LES OPTIONS

Matériel nappe et juponage tissus, verrerie, serviette papier	2,60 €
Service minimum 50 personnes et Boissons selon demande	



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES LUNCHS

LES ASSIETTES ANGLAISES

- ✓ Salade composée, petit pâté campagnard, rôtis de porc et bœuf 9,30 €
- ✓ Melon, jambon sec, terrine de poisson et rôti de bœuf 11,00 €
- ✓ Gambas, coppa, salade fraîcheur et poulet rôti 12,30 €
- ✓ Foie gras, salade californienne, pavé de poisson du mareyeur et rôti de bœuf 13,40 €

LES LUNCHS AVEC PLAT CHAUD

les deux plats 15,80 €

L'ENTREE AU CHOIX

Terrine de poisson
et sa mayonnaise citronnée

Assiette de cochonnaille
jambon sec, coppa, grison, rosette

Saumon fumé ou mariné
avec sa crème ciboulette

Petit melon portion

LE PLAT AU CHOIX

Filet de poisson blanc
sauce du gléré ou beurre nantais

Cuisse de canard confite

Fricassée de volaille

Cassolette de la mer

Location de vaisselle avec retour sale

Petite cuillère	0,21 €	Flûte (17 cl) ou coupe (13 cl)	0,38 €
Cuillère à entremet	0,21 €	Verre à vin (14 cl)	0,38 €
Assiette (diamètre 19 cm)	0,33 €	Verre à eau (19 cl)	0,38 €
Assiette (diamètre 27 cm)	0,36 €	Verre à punch et à whisky	0,42 €
Tasse à café	0,38 €	Couteau et fourchette à poisson	0,42 €
Sous-tasse à café	0,30 €	Couteau et fourchette à viande	0,42 €
		Couteau et fourchette à fromage	0,42 €



Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES SERVICES COMPLEMENTAIRES

Trou normand sorbet et alcool	2,60 €
Petit pain spécial individuel par personne	0,95 €
Montage de cascade par personne	0,95 €
Brioche et café du soir par personne	1,70 €
Café pour le bal (forfait percolateur 15 litres + café)	43,30 €
Café et pain boules tranchées	1,90 €
Bière pression incluant droit, gobelets et gaz (le litre)	3,20 €
Location de table ronde (diamètre 150 cm) la pièce	21,60 €
Location de table rectangle (180 x 80 cm) pour 6 personnes, la pièce	16,30 €
Location de chaise blanche (en plastique) la pièce	1,70 €
Location de mange-debout la pièce	29,00 €
Location totem lumineux pour éclairage de buffet (location à la paire) la pièce	50,00 €
Location nappe en tissu blanc (pour table ronde) la pièce	11,60 €
Location serviette tissu blanc	1,70 €
Supplément nappage papier de couleur	1,00 €
Chemin de table par personne	0,70 €
Forfait location de vaisselle pour site non équipé par personne	4,10 €
Mise en place du couvert et service (par menu)	6,50 €
Serveur pour bar le soir minimum 2 personnes (47,30 €/heure/personne)	47,30 €
Location réchaud bain-marie	16,80 €
Location conteneur	32,60 €
Location étuve	65,10 €
FORFAIT CUISSON pour site non-équipé	315,00 €
LOCATION DE CAMION FRIGORIFIQUE la journée	131,30 €
LOCATION DE CAMION FRIGORIFIQUE la formule week-end	220,50 €
Frais de déplacement au-delà de 30 Kms	1,05 €/Km
Indemnité forfaitaire de transport	20,00 €



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES FORMULES BOISSONS

APERITIFS le verre

Kir vin blanc	2,00 €
Kir pétillant	2,40 €
Sangria	2,50 €
Cocktail Impérial	2,70 €
Soupe Angevine	2,70 €
Cocktail Eau de Mer	2,40 €
Punch	2,80 €
Champagne (la coupe 13 cl)	4,70 €

PETILLANTS ET CHAMPAGNES la bouteille

Brut de Charvis	13,50 €
Crémant de Loire	15,80 €
Crémant de Bourgogne	16,80 €
Champagne Gérard Paille	24,30 €

Cave du Sud - Ouest à 9,80 €

Kir vin blanc
Château du Fauga (Montravel)
Domaine de Mayat (Bergerac rosé)
Château Montarut (Bergerac rouge)
Eau de Source

Cave Bordelaise à 12,50 €

Cocktail Eau de Mer
Château du Cros
Château le Tertre (rosé)
Château Lalande Bel-Air
Eau de Source

Cave Bourgogne à 16,30 €

Brut de Charvis
Côtes d'Auxerre (blanc)
Côtes d'Auxerre (rouge)
Eau de Source

Cave du Midi à 10,30 €

Sangria
Domaine Sorteilho (A.O.C Côteau du Languedoc)
L'Excellence Saint-Laurent (St Chinian rosé)
L'Excellence Saint-Laurent (St Chinian rouge)
Eau de Source

Cave Vallée de la Loire à 14,60 €

Soupe Angevine
Château la Roulerie (Chesnin blanc)
Château la Roulerie (rouge)
Eau de Source

Cave Vallée de la Loire à 17,30 €

Cocktail Impérial
Domaine Villalin (Quincy)
Domaine de la Chapelle (Chinon)
Eau de source



Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LA CARTE DES MENUS

MENU à 25,70 €

Tourte de saumon fumé à la picarde et son mesclun
Canard au Muscadet riz madras et tomate grappe
Salade de fruits frais « Maison »
Café

MENU à 34,80 €

Fromage de chèvre garnachois rôti à la graine de pavot et sa crème fermière
Gigot d'agneau et ses légumes
Palet sablé au caramel
Café

MENU à 43,30 €

Aumônière de noix de St Jacques aux petits légumes
Mijoté de sanglier sauce venaison
Girolle de tête de moine et son mesclun
Pièce montée
Café

MENU à 45,60 €

Mille-feuille de foie gras au pain d'épices et ses pommes séchées
Coquille de noix de St Jacques au Noilly-Prat
Cuisse de canette farcie et ses légumes
Plateau de fromages affinés et sa salade aux noix
Poème à l'orange
Café

MENU à 47,90 €

Salade tiède de noix de Saint Jacques et lardons au vinaigre de framboise
Aiguillette de canard et son flan de foie gras aux champignons des bois
Plateau de fromages affinés et sa salade aux noix
Carpaccio d'ananas et sa boule de glace au caramel salé
Café

Nos menus sont compris avec service, vaisselle et nappage.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LA CARTE DES MENUS

MENU à 51,50 €

Salade tiède à la challandaise

Au vinaigre de cidre

Filet d'églefin en papillote

Et sa crème à l'infusion de romarin

Gigot d'agneau à la ficelle

Et son ail confite

Assiette de fromages affinés

Et sa salade aux noix

Normand

Mousse à la pomme et mousse au caramel avec pommes flambées

Café

MENU à 55,00 €

Plateau de fruits de mer Royal

½ homard canadien, 6 huîtres, 5 gambas royales,
100 grs de crevettes grises de pays, 100 grs de coquillettes et 60 grs de bigorneaux

Filet de bœuf

Sauce truffée et son assortiment de légumes

Assiette de 3 desserts

Avec son coulis et ses fruits frais

Café

MENU à 63,10 €

Assiette Plaisir

Médailillon de homard, luculus de foie gras,
Magret de canard fumé et queues de langoustines

Tournedos de lotte

Au lard et au loupiau

Assiette du boucher

Filet de bœuf, côte d'agneau et travers de porc

Plateau de fromages affinés

Et sa salade

Le Saint-Gilles aux 3 chocolats

Chocolat au lait, blanc, noir, fond biscuit chocolat

Nos menus sont compris avec service, vaisselle et nappage.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES PLATEAUX REPAS

Plateau n°1 à 9,80 €

Crudités
Rôti de porc
Brie, beurre
Fruits de saison

Plateau n° 2 à 12,80 €

Salade composée
Charcuterie
Rôti de bœuf
Emmental, beurre
Tarte aux pommes

Plateau n° 3 à 14,60 €

Salade de choux, gésiers
Pavé de poisson, sauce citron
Cuisse de canette braisée
Emmental et brie
Mousse au chocolat Maison

Plateau n° 4 à 15,20 €

Salade exotique
Saumon fumé
Crêpinette de pintadeau au foie gras et son flan de légumes
Camembert et chèvre
Tartelette aux abricots et pâte d'amandes

Plateau repas n° 5 à 15,20 €

Plateau repas avec viande à réchauffer
(Fricassée de volaille ou cuisse de canette braisée ou confit de canard)

Tous les plateaux comprennent les couverts en sachet, chips, gobelets, condiments et pain
Boissons : possibilité de commandes



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES PLATEAUX REPAS

Plateau LE PRESTIGE à 23,30 €

Médailillon de foie gras de canard
Saumon fumé, crème ciboulette
Mini brochette froide St Jacques, saumon et lotte sauce Aurore
Magret de canard
Fromage
Mignardises

Plateau LE GOURMAND à 23,30 €

Marbré de foie gras aux fruits secs, abricots et pruneaux
Tartare de saumon frais au citron vert
Merlu farci sauce citron
Gigot d'agneau
Fromage
Mignardises

Plateau LE ROYAL à 23,30 €

Luculus de foie gras
Saumon mariné à l'aneth et aux agrumes
Terrine de lotte sauce citron
Rôti de boeuf
Fromage
Mignardises

Plateau L'ESTIVAL (de juin à octobre) à 23,30 €

Salade californienne, melon, fraise, avocat, crabe, tomate, salade verte
Jambon sec et coppa
Pavé de poisson blanc du mareyeur
Gigotelette de pintadeau farcie au foie gras
Fromage
Mignardises

Tous les plateaux comprennent les couverts en sachet, chips, gobelets, condiments et pain
Boissons : possibilité de commandes



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2014. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 2a rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com