

LES ENTRÉES

Coquille de noix de St Jacques (chaud)	7,50 €
L'estivale émincé de melon, chiffonnade de jambon et pavé de poisson du moment (selon saison)	9,00 €
Mini brochette de noix de St Jacques (3 noix) lard, champignons et oignons (chaud)	9,50 €
Médailillon de foie gras de canard entier maison , compotée d'échalotes et sa fleur de sel de Noirmoutier	9,90 €
Salade tiède à la Challandaise au vinaigre de cidre sauté de canard, émincé de champignons, gésiers et lardons braisés	10,50 €
Tarte fine de légumes provençaux chiffonnade de jambon, copeaux de parmesan et herbes fraîches	10,50 €
Duo terre & mer médailillon de foie gras de canard entier maison et saumon fumé maison et sa crème ciboulette	12,00 €
Ardoise gourmande médailillon de foie gras, émincé de saumon mariné aux herbes et agrumes, et brochette de gambas rôties	12,80 €
Salade végétarienne mesclun, Ossau-Iraty, champignons, mini légumes taillés, œuf poché, quinoa, huile de pépins de raisin et vinaigre de framboise	13,00€
Rêves de mer tartare de dorade à l'huile d'olive, filet de bar mariné aux herbes fraîches, brochette de St Jacques et gambas	13,50 €
Enroulé de foie gras & aiguillette de canard sur mini brochette (chaud)	14.00 €
Nage de queues de langoustines au Loupiac et ses légumes croquants	15,80€
Assiette Plaisir médailillon de homard, luculus de foie gras, magret de canard fumé et queues de langoustines	17.90 €
½ Homard à la parisienne	19,00€
Plateau de fruits de mer 5 huîtres, 5 langoustines, 100 gr de palourdes, 100 gr de bulots et 70 gr de crevettes (à partir de 20 personnes minimum)	23,00 €
Flamboyant de homard aux biseaux de poireaux et noix de St Jacques tièdes minute	25,00 €

LES POISSONS

Cassolette de noix de St Jacques et son fumé de poisson au vin moelleux	11,50 €
Dos d'églefin en papillote et sa crème fermière au romarin	11,50 €
Filet de dorade à la fleur de sel de Noirmoutier et salicornes	12,00 €
Escalope de sandre au beurre nantais et ses tagliatelles de légumes	13,00 €
Poêlon de la mer : merlu, gambas, moule, palourdes, champignons et petits légumes taillés	13,50 €
Brochette de lotte sauce homardine	14,00 €
Filet de cabillaud en croûte de chorizo et son infusion d'estragon	14,00 €
Duo de queues de langoustine et noix de St Jacques au coulis de crustacés (en poêlon à oreilles)	14,50 €
Filet de bar sur peau et son émincé de fenouil à l'émulsion d'anis	15,90 €
Mijoté de homard à l'Armoricaine et ses petits légumes tournés	19,00 €
Tronçon de turbot en écailles et son velouté de jardinier truffé	25,00 €

LES VIANDES

Cuisse de canette à la duxelles de champignons	9,90 €
Suprême de volaille sauce forestière	9,90 €
Épaule d'agneau à la ficelle et ses gousses d'ail confites en chemise	10,00 €
Effiloché de bœuf à la citronnelle et son écrasé de pomme de terre	11,00 €
Filet mignon de porc à la graine de moutarde	11,00 €
Giglette de pintadeau farcie au foie gras et sa crème de girolles	12,30 €
Caille désossée farcie pomme de terre farcie et fagot d'asperges vertes	12,50 €
Filet de canette jaune du père Léon	13,00 €
Grenadin de veau sauce au poivre	14,50 €
Tournedos de magret de canard et son flan de foie gras aux champignons des bois	15,50 €
Emincé de veau aux noix de St Jacques	16,00 €
Tournedos Rossini filet de bœuf, foie gras et morilles	17,50 €
Filet de canard Challandais en croûte d'épices	18,80 €

LES VÉGÉTARIENS

Brochette d'artichaut aux 2 carottes , crème d'échalote truffée	12,60 €
Croustade aux champignons et sa mini farandole de légumes	12,80 €

Tous nos plats chauds sont accompagnés de légumes et sauce



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

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

LES FROMAGES

« SELECTION BEILLEVAIRE »

Brie de Meaux « Fleur Rouge » accompagné de sa salade	4,50 €
Maroilles rôti à la graine de cumin sur lit de salade (chaud)	5,00 €

Assiette de fromages affinés à 5,90 €
Brun de noix, chèvre et curé nantais

Plateau de fromages affinés à 6,90 €
Environ 10 sortes de fromages
accompagné de salade aux noix

Plateau gourmand de fromages affinés à 8,95 €
5 fromages variés, salade verte,
Pain aux fruits et confitures assorties

Pièce montée de fromages « Beillevaire » à 12,00 €
fromages entiers, 10 variétés, déco fleurs végétales,
support lumineux et rondin de bois, confitures assorties
(minimum 80 parts, à volonté pendant la prestation)

LES FRUITS FRAIS

Corbeille de fruits de saison (100 gr/pers) à 5,00 €
(minimum 30 parts)

ou

En cascade à partir de 100 personnes à 6,00 €



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

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

LES DESSERTS

LES TARTES (selon saison) à 5,00 €

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

Tarte tatin à partager

LES MOUSSES à 5,00 €

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

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

Poire-caramel mousse poire, mousse caramel et biscuit Joconde

LES CHOCOLATS à 5,00€

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

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

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

Fleur de Guérande biscuit chocolat, biscuit caramel, mousse chocolat, ganache

LES FRUITS à 5,00 €

Fraisier / Framboisier / Abricotier (selon saison)

LES DESSERTS INDIVIDUELS « Maison Maurice »

Tarte aux citrons meringuée (citron jaune et vert) 7,00 €

Dôme aux fruits rouges (cheesecake allégé aux fruits rouges) 7,00 €

Mango (mangue, coco, citron vert) 8,00 €

Millefeuille Plaisir (choco lait, praliné, noisette) 8,00 €

Royal Chocolat (choco noir, noisette, praliné) 8,00 €

LES PIECES MONTEES (3 choux par personne) cône ou colonne 11,00 €
(personnalisation sur devis uniquement)

Wedding-cake, nude-cake ou number-cake parfum au choix 12,00 €
(décoration de fleurs et personnalisation, sur devis uniquement)

Pyramide de choux craquelins ou macaron (3/pers) 10,00 €

Soupe de fraises à la menthe 5,50 €

Duo gourmand (au choix) accompagné de son coulis de fruits frais 6,00 €

Assiette de 3 desserts (au choix) accompagnée de son coulis de fruits frais. A partir de : 8,00 €

Buffet de desserts (5/pers) au choix 14,00 €

(au choix: chou, macaron, tartelette, cannellé, mini muffin, crumble, soupe de fraise,
Tiramisu, brochette de fruits frais...)

Brochette de fruits frais de saison (la douzaine) 30,00 €

Mignardises assorties (la douzaine) 24,00 €

Présentoir avec artifices (prix par part) 2,50 €

Présentation Prestige glace carbonique, feux d'artifice d'intérieur, leds .. (prix par part) 5,00 €



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

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

LES COCKTAILS

Réductions chaudes (la douzaine)	12,00 €
Navettes garnies (la douzaine)	12,50 €
Toasts froids assortis (la douzaine)	13,50 €
Wraps assortis (la douzaine)	13,50 €
Wraps aux crevettes (la douzaine)	14,00 €
Mini burgers (la douzaine)	15,00 €
Canapés Prestige (la douzaine)	15,50 €
Brochettes froides apéritif (la douzaine)	17,00 €
Pics gourmands (la douzaine)	18,00 €
Pain nordique (la pièce)	36,00 €

LES PLATEAUX DE CRUDITES ASSORTIES et leurs sauces

Le petit (rond) 10 personnes	46,00 €
Le grand (rectangle) 20 personnes	69,00 €

LES VERRINES ET COUPELLES (avec une petite cuillère fournie)

Verrine assortie (la pièce)	1,80 €
Cuillère cocktail (la pièce)	2,20 €
Mini-cassolette chaude (la pièce)	2,80 €

LES COCKTAILS (hors service, boissons, vaisselle et matériel)

Cocktail apéritif (8 pièces/pers) toasts froids, wraps assortis et pics gourmands	10,50 €
Cocktail amélioré (10 pièces/pers) canapés froids, mini burgers, wraps assortis et pics gourmands, verrines assorties	13,90 €
Cocktail médium (14 pièces/pers) canapés froids, mini burgers, wraps aux crevettes, pics gourmands, brochettes apéritif, verrines assorties et cuillères cocktail (avec possibilité de 3 pièces sucrées à la demande)	15,60 €
Cocktail dinatoire (20 pièces/pers) canapés froids, mini burgers, wraps aux crevettes, pics gourmands, navettes garnies, brochettes apéritif, verrines assorties, cuillères cocktail, mignardises sucrées	25,50 €
Cocktail dinatoire (25 pièces/pers) canapés froids, mini burgers, wraps aux crevettes, pics gourmands, navettes garnies, brochettes apéritif, verrines assorties, cuillères cocktail, mignardises sucrées et brochette de fruits frais	34,00 €

LES ATELIERS sur chiffrage uniquement, 1 atelier par tranche de 80 convives, comprennent 3 pièces par personne, à partir de 5,00 € ttc/pers.)

Banc d'écailler, découpe de saumon fumé et mariné, dégustation de foie gras maison, atelier campagnard, bar à sushis, plancha mer, plancha terre, braséro terre et mer, atelier galettes et crêpes, dégustation de glaces artisanales

LES OPTIONS

Matériel cocktail (minimum 50 personnes) nappage et juponnage tissus, verrerie (retour sale), serviette cocktail, vasques et paillettes de glace	3,00 €
Prestation de service cocktail (minimum 50 personnes, pour une durée de 2h maximum)	4,00 €



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

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

LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Trou normand sorbet et alcool, par personne	3,50 €
Petit pain spécial individuel par personne	1,20 €
Montage de cascade (hors boissons) par personne	1,30 €
Brioche et café du soir par personne	3,00 €
Café pour le bal (forfait percolateur 15 litres, café, sucre, tasses jetables et agitateurs)	46,00 €
Café et baguette Tradition par personne	2,80 €
Bière pression artisanale « La No » incluant droit, gobelets et gaz (le litre) – (fût de 20 litres, par 3 fûts minimum)	4,80 €
Location de table ronde (diamètre 150 ou 170 cm) la pièce (diamètre 150 cm pour 6 à 8 personnes et diamètre 170 cm pour 8 à 10 personnes)	21,60 €
Location de table rectangle (180 x 80 cm) pour 6 personnes, la pièce	16,80 €
Location de chaise blanche (en plastique) la pièce	2,00 €
Location de mange-debout housé la pièce	36,00 €
Location totem lumineux pour éclairage de buffet (location à la paire) la pièce	60,00 €
Eclairage d'ambiance les 4 éléments	100,00 €
Bar lumineux l'élément	150,00 €
Forfait location de vaisselle complète par personne	4,40 €
Location nappe en tissu blanc (pour table ronde ou rectangle) la pièce	14,60 €
Location serviette tissu blanc la pièce	1.90 €
Mise en place du couvert, service et débarrassage du repas par personne (pour un minimum de 50 personnes) En dessous de 50 personnes, facturation du personnel à l'heure	7,50 €
Serveur pour bar le soir minimum 2 personnes 70,00€ ttc/heure/serveur (hors jours fériés)	70,00 €
Location réchaud bain-marie la pièce	19,80 €
Location conteneur froid ou chauffant la pièce	32,60 €
Location étuve la pièce	80,00 €
Forfait cuisson pour site non-équipé ou insuffisamment équipé	330,00 €
Frais de déplacement au-delà de 30 Kms	1,50 €
Indemnité forfaitaire de transport par véhicule	25,00 €

LES BUFFETS

LES PLANCHES APÉRO au choix (10 pers.)

La charcutière à 45,00 €, la fromagère à 55,00€ ou la mixte à 50,00 €

LE TRADITION à 16,90 €

Salades composées

Charcuterie variée andouille, rosette, jambon sec et saucisson à l'ail

Terrines assorties pâté de campagne et rillettes de porc et condiments complets

Viandes froides, 2 sortes au choix : rôti de porc, bœuf, agneau ou poulet

Dessert au choix crumble, tiramisu, tarte Tatin, salade de fruits frais, tarte aux pommes

LE GOURMET à 26,90 €

Salades composées au choix

Terrine de lotte

Plat chaud au choix, un seul au choix : fricassée de volaille, cochon de lait farci tranché, ragout de margate, mijoté de la mer ou tajine de légumes

Fromages Pascal Beillevaire et sa salade verte

Dessert au choix (sur la carte des desserts : les tartes, les mousses, les chocolats ou les fruits)

LE MARIN à 32,90 €

Huîtres (3/pers)

Marquise de saumon fumé

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

Ragoût de margate ou mijoté de la mer (chaud, un seul au choix)

Fromages Pascal Beillevaire et sa salade verte

Dessert au choix (sur la carte des desserts : les tartes, les mousses, les chocolats ou les fruits)

LE GUSTATIF à 39,50 €

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 (sur la carte des desserts compris entre 5,00 € et 8,00 €)

OPTION POUR TOUT BUFFET A MANGER DEBOUT

Possibilité de salades composées en contenants individuels 1,50 € /personne

OPTION :

PAIN 1,30 €/personne

FORFAIT LOCATION VAISSELLE COMPLETE (retour sale) 4,40 €/personne



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 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.

Rougaille saucisse et son riz madras	9,70 €
Sauté de porc au curry	9,80 €
Tajine de poulet au citron	9,90 €
Canard au Muscadet	9,90 €
Cassoulet au confit de canard haricots blancs, cuisse de canard, saucisse et saucisson	10,30 €
Fricassée de volaille de Challans	10,30 €
Cuisse de canard confite	10,40 €
Coq au vin et pommes vapeur	10,50 €
Choucroute Alsacienne	10,60 €
Champvallon d'agneau agneau, oignons, pommes de terre et aromates	10,70 €
Navarin d'agneau	10,80 €
Parmentier de confit de canard	10,90 €
Couscous royal poulet, agneau, merguez, légumes et semoule	11,30 €
Veau à la Niçoise poivrons, olives, oignons, aromates	11,90 €
Veau Marengo	11,90 €
Ragoût de margate	11,50 €
Paëlla royale poulet, porc, saucisses, gambas, moules et chorizo	11,80 €
Tajine de légumes au cumin	12,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne	12,50 €
Cochon de lait farci (tranché)	12,50 €
Mijoté de la mer poisson, moules, seiche, crevettes, champignons...	14,00 €
Choucroute de la mer	15,50 €
 A LA BROCHE (à partir de 50 personnes)	
Cochon de lait avec ses légumes et sa salade	17,00 €
Méchoui avec ses légumes et sa salade	17,00 €

ASSORTIMENT AU CHOIX DE SALADES COMPOSEES POUR BUFFETS La part (buffets proposés au recto) 5,90 €

Strasbourgeoise ou **Langue fumée** ou **Poulet aux agrumes** ou **Choux-jambon** ou **Fraîcheur** ou **Crudités** ou **Tagliatelles aux lardons** ou **Taboulé** ou **Taboulé aux crevettes** ou **Hareng** ou **Niçoise** ou **Californienne** ou **Exotique** ou **Camarguaise** ou **Djerba** ou **Salade de fruits de mer** ou **Landaise** ou **Tagliatelles au saumon** ou **Coleslaw**...



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

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

LES MENUS

MENU à 52,00 €

Entrée au choix :

L'estivale émincé de melon, chiffonnade de jambon et pavé de poisson du moment (selon saison) **OU**
Mini brochette de noix de St Jacques (3 noix) lard, champignons, oignons (chaud) **OU**
Médailillon de foie gras de canard entier maison, compotée d'échalotes et sa fleur de sel de Noirmoutier

Plat principal au choix :

Dos d'églefin en papillote et sa crème fermière au romarin **OU**
Cuisse de canette à la duxelle de champignons **OU**
Épaule d'agneau à la ficelle et ses gousses d'ail confites en chemise

Plateau de fromages affinés et sa salade verte aux noix

Le dessert au choix :

Tarte tatin et sa crème fermière **OU**
Poire-caramel mousse poire, mousse caramel et biscuit Joconde **OU**
Le Saint-Gilles chocolat au lait, blanc, noir, fond biscuit chocolat

MENU à 59,00 €

Entrée au choix :

Tarte fine de légumes provençaux chiffonnade de jambon, copeaux de parmesan et herbes fraîches **OU**
Duo terre & mer médailillon de foie gras de canard entier maison et saumon fumé maison et sa crème ciboulette **OU**
Salade tiède à la Challandaise au vinaigre de cidre sauté de canard, émincé de champignons, gésiers et lardons braisés

Plat principal au choix :

Filet de dorade à la fleur de sel de Noirmoutier **OU**
Effiloché de bœuf à la citronnelle et son écrasé de pommes de terre **OU**
Gigotelette de pintadeau farcie au foie gras et sa crème de girolles

Plateau de fromages affinés et sa salade verte aux noix

Le dessert au choix :

Millefeuille Plaisir (choco lait, praliné, noisette) **OU**
Duo gourmand (au choix) accompagné de son coulis de fruits frais **OU**
Pièce montée nougatine

*Menus fixes et identiques pour la totalité des convives.
Nos menus sont compris avec café, pain, service, vaisselle et nappage
(pour un minimum de 50 convives, hors boissons et service boissons)*



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES MENUS

MENU à 64,00 €

Cocktail apéritif (8 pièces/pers. hors atelier)

toasts froids, wraps assortis et pics gourmands

Entrée au choix :

Coquille de noix de St Jacques lard, champignons, oignons (chaud) **OU**

Tarte fine de légumes provençaux chiffonnade de jambon, copeaux de parmesan et herbes fraîches **OU**

Médailillon de foie gras de canard entier maison, compotée d'échalotes et sa fleur de sel de Noirmoutier

Plat principal au choix :

Escalope de sandre au beurre nantais et ses tagliatelles de légumes **OU**

Filet mignon de porc à la graine de moutarde **OU**

Suprême de volaille sauce forestière

Maroilles rôti à la graine de cumin sur lit de salade (chaud)

Le dessert au choix :

Fraisier (selon saison) **OU**

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

Fleur de Guérande biscuit chocolat, biscuit caramel, mousse chocolat, ganache

MENU à 69,00 €

Cocktail médium (14 pièces/pers.)

(Avec possibilité de 3 pièces en atelier : **banc d'écailler ou campagnard ou découpe de saumon**)
canapés froids, mini burgers, wraps aux crevettes, pics gourmands, brochettes apéritif, verrines assorties et cuillères cocktail

Plat principal au choix :

Brochette de lotte sauce homardine **OU**

Grenadin de veau sauce au poivre **OU**

Filet de canard Challandais en croûte d'épices

Plateau de fromages affinés et sa salade verte aux noix

Le dessert au choix :

Royal Chocolat (choco noir, noisette, praliné) **OU**

Assiette de 3 desserts (au choix) accompagnée de son coulis de fruits frais **OU**

Pyramide de choux craquelins ou macaron (3/pers)

Menus fixes et identiques pour la totalité des convives.

*Nos menus sont compris avec café, pain, service, vaisselle et nappage
(pour un minimum de 50 convives, hors boissons et service boissons)*



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

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

LES PLATEAUX REPAS

Plateau froid n° 1 à 15,90 €

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

Plateau froid n° 2 à 16,30 €

Salade Strasbourgeoise
Pavé de poisson, sauce citron
Confit de canard
Brie, beurre
Tiramisu maison

Plateau froid n° 3 à 17,50 €

Tarte fine de légumes de saison
Saumon mariné
Crêpinette de pintadeau au foie gras et son flan de légumes
Camembert et chèvre
Salade de fruits frais de saison

Plateau repas chaud n° 4 à 17,50 €

Plateau repas avec viande à réchauffer
(Filet de poulet ou sauté de porc ou parmentier de confit de canard ou poisson du moment)

Tous les plateaux comprennent les couverts en sachet, chips, gobelets, condiments et pain

Boissons : à la demande, sur chiffrage uniquement

Engagement environnemental emballages :

Toutes les matières de nos plateaux sont recyclées ou recyclables et de fabrication française.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

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

LES ARDOISES REPAS

Plateau LE PRESTIGE à 26,50 €

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 26,50 €

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 26,50 €

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 26,50 €

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

Toutes les ardoises comprennent les couverts, verres, condiments et pain

Boissons : à la demande, sur chiffrage uniquement



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

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

LES BOISSONS

APERITIFS le litre

Kir vin blanc	12,00 €
Kir pétillant	14,90 €
Sangria	13,70 €
Cocktail Impérial	14,90 €
Soupe Angevine	14,90 €
Cocktail Eau de Mer	14,90 €
Punch	15,40 €
Spritz	18,90 €

MÉTHODES TRADITIONNELLES ET CHAMPAGNES la bouteille

Brut de Charvis blanc	16,90 €
Brut de Charvis rosé	16,90 €
Crémant de Loire	18,20 €
Champagne Thiebault blanc	35,00 €
Champagne Thiebault rosé	38,00 €

LES FORMULES BOISSONS à volonté pendant le repas (minimum de 50 personnes)

Incluant le service des boissons, mise sur table, recharge et débarrassage. En cas de difficultés d'approvisionnement, nous nous réservons la possibilité de vous proposer un équivalent.

Formule « Magnum »

15,80 €

Vin blanc Tarquet Sauvignon
Vin rouge Partage Haut-Médoc
1 Coupe de pétillant Brut de Charvis blanc montée en cascade
Eau plate et eau gazeuse ABATILLES (bouteille en verre)

Formule « Jéroboam »

17,80 €

Vin blanc Quincy
Vin rouge Chinon
1 Coupe de pétillant Brut de Charvis blanc montée en cascade
Eau plate et eau gazeuse ABATILLES (bouteille en verre)

Formule « Balthazar »

19,80 €

Vin blanc Chablis
Vin rouge Coucheroy Pessac Léognan
1 Coupe de champagne Thiebault blanc montée en cascade
Eau plate et eau gazeuse ABATILLES (bouteille en verre)

Formule eau

4,90 €

Eau plate et eau gazeuse ABATILLES (bouteille en verre)

Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons, dans ce cas une prestation de service de vos boissons vous sera facturée 2.50€ ttc/pers.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

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