

Automne-Hiver 2021-2022

Petits déjeuners de travail :

Mini croissant, mini pain au chocolat, chouquette, pain aux raisins, boissons chaudes (café-thé-chocolat) et une bouteille d'eau pour 10 personnes.

Option : Boisson fraîche (jus d'orange ou pommes) et fruits secs

Coût par personne - minimum de 20 personnes - livraison comprise				
Nb pièces par personne	Sans service	Avec service	Boisson fraîche et fruits secs, sans service	Avec boisson fraîche, fruits secs et service
2	3,20	4,20	3,80	4,80
4	4,20	5,20	4,80	5,80

Apéritifs dinatoires ou déjeunatoires :



Salé Bio : Gaspacho de potiron, Verrine crème de lentilles, effiloché de canard, Cuillère tartare de légumes et crème de Sainte Maure, Blinis avec sa rilette de saumon aux algues, Mini tourte de pomme de terre et champignons au Chinon.

Salé circuit court : feuilleté de St Maure au miel, Quiche aux pruneaux et Rillons de Tours, Fouée de Touraine, Wraps à l'andouillette.

Sucré : Cake aux poires bio, verrine mousse chocolat noir et sa gelée de menthe, bouchon de pommes au caramel, mini choux crème pralinée.

Boissons pour 6 personnes : 1 bouteille Cocteaux Fleuray pétillant - 1 bouteille eau plate – 1 bouteille jus de pommes

Coût par personne - minimum de 12 personnes - livraison comprise				
Nb de pièces par personne	Sans service	Avec service	Avec boisson sans service	Avec boisson et service
6	6	8	8	10
8	8	10	10	12
10	10	12	12	14
12	12	14	14	16
14	14	16	16	18
14 + fontaine à chocolat	16	18	18	20

Plateaux repas 5 éléments : exemples de 10 à 15 euros

Tomate macédoine Médailon de merlu Salade de riz mexicaine Salade et bûchette de chèvre Paris Brest	Terrine de saumon Assortiment rôti bœuf et dinde Salade de pomme de terre Salade et camembert Crumble aux pommes	Saumon fumé avec ses crevettes Filet de pintade farci aux cèpes Légumes rôtis Salade et ses 3 fromages Délice de caramel praliné
---	--	--

Buffets froids

Base : Rillons cocktail de Touraine, tranches de jambon fumé, assortiment de légumes de saison (crème fine herbes, vinaigrette à l'huile de noix et mayonnaise curry rouge), salade maraichère (betterave crue, choux fleur, carotte, fenouil, oignon, mesclun), Salade bretonne (conchiglies, crevettes, moules, tomates, fonds d'artichauts, crème acidulée), tranche de rôti de bœuf et crème de raifort, filet de saumon sauce mousseline- Assiette 2 fromages (chèvre st maure et st nectaire) batavia – crumble de pommes bio.

Option en plus de la base : tranches de saumon fumé, andouille en rondelles.

Boissons pour 6 personnes : 1 bouteille de Cocteaux Mesland rouge – 1 bouteille d'eau plate et 1 pétillante

Coût par personne - minimum de 12 personnes - livraison comprise				
	Sans service	Avec service	Avec boisson sans service	Avec boisson et service
Buffet	8	10	10	12
Buffet + option	10	12	12	14

Nos repas servis à l'assiette

Service : 1 salarié pour 15 personnes

Version 1 : Le menu du jour de production et sa présentation, café



Version 2 : Assiette nordique (maquereau au poivre, « tranchette » de saumon, hareng et crème à l'aneth) – suprême de volaille au vouvray ou duo de poisson en papillote – rösti de pomme de terre aux oignons – fagot lardé de haricots verts - assiette 3 fromages (Ste Maure, brie, Tome grise) - charlotte aux fruits rouges - café

Boissons pour 6 personnes : 1 bouteille de Cocteaux Mesland rouge – 1 bouteille d'eau plate et 1 pétillante

Coût par personne - minimum de 12 personnes - livraison comprise		
	Sans boisson	Avec boisson
Version 1	10	12
Version 2	15	17

Notre production quotidienne

L'établissement élabore des repas établis comme suit :

Hors d'œuvre froid ou chaud

Plat principal comprenant viandes ou poisson + accompagnement

Laitage, fromage ou entremet

Dessert : fruits, compote, pâtisserie, crème dessert...

Conditionnés en bacs, barquettes thermoscellées collectives ou individuelles et livrés en liaison froide