

# FORMULE COCKTAIL DEBOUT:

*Notre accompagnement froid et chaud, fabrication maison.*

## Variétés de canapés

*Saumon fumé, foie gras, œufs de truite, magret de canard,  
écrevisse marinées, chèvre frais...*

## Variétés de réductions chaudes

*Mini quiche lorraine, mini tarte saumon, mini pizza, mini bouchée,  
mini accra, mini nem, mini beignet de crevette.*

## Assortiment de verrine

*Compotée de carottes basque  
Mousse de saumon, avocat et agrume  
Concentré de betteraves, perle marine tomate  
Pulpe de poire aux écrevisses aillées*

## Navettes fourrées

*Salade, jambon de bayonne  
Salade, flétan fumé*

## Mini tartine

*Saumon fumé, foie gras, œufs de truite, magret de canard,  
écrevisse marinées, chèvre frais...*

## Mini brochettes

*Saumon fumé, foie gras,  
écrevisse marinées...*

## Animations sur plancha

*\*(Voir formule3)*

*Foie gras poêlé à la fleur de sel  
Noix de saint jacques  
Brochette de gambas marinées*

**Boissons fournis par vos soins**

**Formule 1:**

***16,50€ par personnes***

Prix TTC de ce cocktail comprenant **5 pièces** par personnes ainsi que le service en salle, nappe et serviette.

**Formule 2:**

***18,50€ par personnes***

Prix TTC de ce cocktail comprenant **7 pièces** par personnes ainsi que le service en salle, nappe et serviette.

**Formule 3:**

***21,50€ par personnes***

Prix TTC de ce cocktail comprenant **10 pièces** par personnes ainsi que le service en salle, nappe et serviette en non tissé épais, la vaisselle et \*l'animation sur plancha.

## MENU A 47.00 €

### ***APERITIF***

Kir avec toast

### ***ENTREE FROIDE a choisir***

Entremet corrézien et son confit d'oignon

Assiette mélorienne

(terrines de st jacques, queue d'écrevisse mariné, verrine au crabe 3 couleurs)

OU

### ***POISSON CHAUD à choisir***

Aumônière de saint jacques fondue de poireaux à la crème

Pavé de saumon grillé à la fleur de sel sauce homardine

### ***VIANDE:***

Mignon de veau à la provençale

Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce foie gras

### ***GARNITURE DE LEGUME***

### ***SALADE - FROMAGES***

### ***DESSERT***

Farandole de dessert

### ***CAFE, EAU, PAIN***

*Boisson fourni par vos soins*

Dans ce tarif nous comprenons: Le service en salle, Nappe et serviette en non tissé épais, les cuisiniers, la vaisselle

### Options:

Forfait enfant assiette de crudité, filet de poulet, dessert 12,00€

## MENU A 54.00 €

### ***APERITIF:***

Kir avec toast

### ***ENTREE FROIDE :***

Assiette du Périgord

(Filet de canard, gésier confit, foie gras, toast, salade)

Assiette terre mer

(Saumon fumé, foie gras, magret de canard fumé, toast, salade)

**OU**

### ***ENTREE CHAUDE:***

Dos de cabillaud rôti aux épices et brunoise de légumes tomate

Brochette de st jacques sur lit de petits légumes écrémé

### ***VIANDE:***

Magret de canard sauce grand veneur

Filet de bœuf sauce périgourdine

### ***GARNITURE DE LEGUME***

### ***SALADE - FROMAGES***

### ***DESSERT:***

Assiette gourmande ou pièce montée

### ***CAFE, EAU, PAIN***

*Boisson fourni par vos soins*

Dans ce tarif nous comprenons: Le service en salle, Nappe et serviette en non tissé épais, les cuisiniers, la vaisselle

### **Options:**

Forfait enfant assiette de crudité, filet de poulet, dessert 12,00€

## MENU A 40.00 €

### **Cochon grillé**

Service à l'assiette

Garniture:

Pommes de terre paysanne

Flan de légumes

Farce

Sauce

§§§§§

Assiette de fromage

*(brie, morbier, chèvre)*

Salade verte

§§§§§

Assiette gourmande

*3 sortes de gâteaux, crème anglaise,  
coulis de fruit rouge, fruit exotique.*

***(Présentation de gâteau en salle)***

**CAFE, EAU, PAIN**

*Boisson fourni par vos soins*

## ***Prestation du repas***

Dans ce tarif nous comprenons:

La mise en place du nappage et des tables,  
Le service en salle, nappe et serviette en non tissé épais,  
Les cuisiniers, la vaisselle et la verrerie.

***Minimum 50 personnes***

## **BUFFET à 17,00€**

### **Assortiment de charcuterie**

*(Aux choix 4 à 5 sortes)*

Saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail, salami,  
Rillette, pâté breton, pâté de campagne,  
Jambon de bayonne, Poitrine à l'andouille.

### **Assortiment de salades composées**

*(Aux choix 5 sortes)*

Salade piémontaise, riz aux crabes, salade marcopolo,  
Salade de saumon, salade mélorienne, salade exotique,  
Salade perle marine, taboulé, salade du berger,  
Carottes râpées, riz aux thons, concombre à la crème.

### **Assortiment de viandes**

*(Aux choix 3 sortes)*

Roti de bœuf, rôti de porc,  
Filet de poulet nature ou mariné, jambon blanc

### **Eventail de fromage**

Camembert, chèvre, emmental

### **Salade verte**

### **Condiment**

Beurre, mayonnaise, moutarde, cornichon

### **Pain**

(1 boule pour 6 pers)

\*Boisson non comprise

# **BUFFET à 21,00€**

## **Assortiment de charcuterie**

*(Aux choix 4 à 5 sortes)*

Saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail, salami,  
Rillettes, pâté breton, pâté de campagne,  
Jambon de bayonne, Poitrine à l'andouille.

## **Assortiment de salades composées**

*(Aux choix 5 sortes)*

Salade piémontaise, riz aux crabes, salade marcopolo,  
Salade de saumon, salade mélorienne, salade exotique,  
Salade perle marine, taboulé, salade du berger,  
Carottes râpées, riz aux thons, concombre à la crème.

## **Poisson en Bellevue**

*(Aux choix 1 sorte)*

Médaille de saumon sur lit de macédoine  
Garniture, mayonnaise

Terrine de St Jacques à la bretonne  
Garniture, sauce cocktail

## **Assortiment de viandes**

*(Aux choix 4 sortes)*

Roti de bœuf, jambon braisé, rôti de porc,  
Filet de poulet nature ou mariné, jambon blanc

## **Eventail de fromage**

Camembert, chèvre, emmental

## **Salade verte**

## **Condiment**

Beurre, mayonnaise, moutarde, cornichon

## **Pain**

(1 boule pour 6 pers)

\*Boisson non comprise

## **CONDITIONS GENERALES DE VENTE**

- Les prix indiqués sont garantis pour 2025.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour effectuer le service de vos alcools si vous les fournissez.
- Le service en salle est prévu jusqu'à 1h, en cas de dépassement facturation de 15€ de l'heure par salarié présent.
- L'envoi de ce courrier ne pose aucune réservation.  
Pour réserver, envoyer un courrier avec la date, le lieu et vos coordonnées.
- Le menu définitif est déterminé lors d'un rendez-vous dans notre établissement.
- Règlement : . un chèque d'acompte de 30% de la somme total pour réservation débité 2 mois avant le repas.  
. Le solde dans les deux semaines suivant la prestation.
- Tout changement de commande ainsi que le nombre de convive doit nous parvenir au plus tard 8 jours avant la prestation. Le dernier nombre commandé sera pris en compte pour la facture, même si le nombre réel d'invités est inférieur.
- Ces conditions générales de vente sont adressées en même temps que le présent devis. La réservation de nos services implique donc l'adhésion entière et sans réserve des présentes conditions.



### **SARL HUNAULT TRAITEUR**

5 places de la mairie  
35350 ST MELOIR DES ONDES  
TEL: 02 99 89 11 41  
[hunault-julien@orange.fr](mailto:hunault-julien@orange.fr)