

10 avenue de la gare  
41140 Noyers sur Cher  
02 54 93 99 67

Email : [lafeuilleargent.audas@orange.fr](mailto:lafeuilleargent.audas@orange.fr)

[www.traiteur-saintaignan.fr](http://www.traiteur-saintaignan.fr)

Nom du client :

Date de la prestation :

« Menu traiteur » avec poisson et viande = 36€

« Menu traiteur » avec poisson ou viande = 27€

Pour toute réservation sans le dessert, moins-value de 2.50€

### Mises en bouche

- Délice de tomates (mini bouchée avec tomates séchées, crème montée tomates chorizo)
  - Mini bouchée rillettes de Touraine
  - Le ptit breton (andouille de Guéméné)
  - Blinis saumon fumé crème citron vert

### Entrées

Darne de saumon en « chaud-froid », tartare de tomates, rillettes de cabillaud, sucrine

**Ou** tartare de veau yuzu passion

**Ou** Assiette de chiffonnade de charcuterie sèche « maison » (coppa, ventrèche, filet de porc au piment d'Espelette, saucisson, chorizo)

**Ou** assiette de foie gras, pain d'épices et confit d'oignons

### Poissons

Dos de cabillaud saveur basque (lardé ventrèche, sauce parfumée au piment d'Espelette et chorizo basque) accompagné d'un flan de courgettes et d'une julienne de légumes

**Ou** Filet de sandre grillé sur peau au thym sauce Champagne accompagné d'un flan de courgettes et d'une julienne de légumes

**Ou** Cassolette de Saint Jacques et julienne de légumes

### Viandes

Mignon de porc sauce au Porto champignons de Paris et pruneaux  
*Avec pommes de terre grenaille en persillade*

**Ou** Poitrine de volaille rôtie sur peau, sauce crémée coco citron avec gratin sarladais et poêlée de 4 légumes

**Ou** Rôti de veau sauce Forestière avec gratin sarladais et poêlée de 4 légumes

**Ou** Filet de bœuf façon Rossini (plus-value 3€)  
*avec gratin sarladais et poêlée de 4 légumes*

### Salade et fromages

(Selles sur Cher, Comté et Brie de Meaux)

### Desserts

Charlotte poires chocolat

**Ou** Entremet 3 chocolats et crème anglaise

**Ou** Bavarois fruits rouges avec coulis fruits rouges

### Café et pain



« **Menu traiteur** » : Menu pour un minimum de 30 personnes, avec la nécessité d'une livraison (forfait déplacement facturé 3€ du km avec un minimum de 30€) et du personnel de cuisine et de salle (voir tarif ci-dessous)

**Location de vaisselle** : à la charge du client  
Nous pouvons vous aider à établir la liste de vaisselle nécessaire, et ensuite vous laisser contacter un prestataire de location.

**Service en supplément** : à la charge du client  
20€ par heure par serveur ou aide-cuisine.  
25€ par heure par serveur ou aide-cuisine à partir de 1h du matin  
1 serveur pour 20 personnes et 1 aide cuisine jusqu'à 50 personnes

**Pause fraîcheur en supplément** : 1.90€ par personne (Pomme Calva, Poire Alcool de poire, Citron vert Vodka, Passion Cointreau)

**Commande validée** après retour du devis signé avec la mention « bon pour accord » et versement d'un acompte (**montant à définir**)  
Nombre exact de convives 10 jours avant la date au plus tard (plus de modifications possibles au-

Un exemplaire à nous retourner signé précédé de la mention « Bon pour accord », au moins 10 jours avant la date du repas ou du buffet.  
Sur ce même exemplaire, il conviendra de nous préciser vos choix (parmi les différentes propositions faites) ainsi que le nombre de repas à préparer. Toute commande ainsi confirmée sera due