

MENU SPÉCIAL BANQUET

-

45,60 €

Salle du Puy Lambert - 60 personnes minimum

*Sont compris : le vin, le service en salle, le nettoyage, les nappes, les serviettes,
la mise en place du couvert*



Ouvrard Traiteur
ZA du Puy Lambert
85700 La Flocellière
Tél : 02 51 67 53 05

Portable : 06 73 91 37 91

Mail : ouvrardtraiteur@orange.fr
Site web : www.ouvrard-traiteur.fr

APÉRITIF

- Soupe angevine et ses amuses-bouches :
- Verrine carotte au cumin et chèvre frais
 - Profiterole mousson de canard
 - Toast rillettes de thon
 - Wraps saumon fumé



ENTRÉE

Assiette terre et mer : Mousson de canard,
jambon de pays, saumon fumé, brochette de St Jacques
sauce noilly prat, salade verte

• • •

Salade périgourdine : gésiers, salade, tomates, oeufs,
magret de canard, foie gras

• • •

Brochette de filet de sabre sauce beurre d'orange,
coeur d'artichaud, légumes du soleil

• • •

Coeur de merlu sauce beurre blanc, julienne de poireaux carotte

• • •

Cassolette de fruits de mer

VIANDE

Onglet bûche de boeuf sauce échalotte

• • •

Noix de jambon sauce moutarde à l'ancienne

• • •

Suprême de pintade sauce miel

• • •

Rôti de veau sauce normande



3 garnitures au choix :

Pomme de terre sauté, Gratin dauphinois, Pomme caramélisée,
Champignons, Gratin de courgette, Purée de potiron,
Endive braisé, Salade verte

FROMAGE

Plateau de 3 fromages :
Brie, Tome de Vendée, Chèvre frais ou bûche,
Emmental, St Nectaire, Bleu



DESSERT



Profiterole au chocolat maison

• • •

2 demi-parts de gâteaux au choix & crème anglaise :

Le 3 Chocolats : Biscuit chocolat, croustillant chocolat, mousse chocolat noir, lait et blanc

Le Guérandais : Biscuit breton, mousse chocolat blanc vanillée et crémeux caramel à la fleur de sel

Le Mahé : Biscuit financier chocolat blanc, mousse fromage blanc et compotée de fraise, fruits rouges et grenadine

Tatin : Biscuit sablé spéculoos, mousse mascarpone vanillée, crémeux caramel, compotée de pommes

• • •

3 mignardises sucrées :

Verrines : Mousse au chocolat, Tiramisu spéculoos, Fruits rouge fromage blanc, fruits exotique, Salade fruits frais/ fruits cuits, Panacotta caramel beurre salée, Île flottante

Tartelettes : Crème brûlée, Fruits frais, Citron meringué, Cheese-cake, Cacahuète chocolat

Choux : Vanille, Spéculoos, Grand Marnier

Macarons

CAFÉ

PAIN, ET BOULES INDIVIDUELLES

VINS

Sauvignon blanc, Cinsault rosé, Merlot rouge, Blanc de blanc brut

FORMULES DU SOIR

Formule n°1 - 4,80 €

3 charcuteries, pain, beurre, cornichons

• • •

Assortiments de fromages

• • •

Corbeille de fruits



Formule n°2 - 5,60 €

Soupe à l'oignon

• • •

Paté, rillettes, cornichons, pain

• • •

Assortiments de fromages

• • •

Tartelettes aux pommes



La vaisselle et le café sont compris dans les formules du soir