

# CARTE

2024

# BANQUET



## Menu à 49,50 €

*Salle du Puy Lambert  
60 personnes minimum*

Prestations incluses

- Vin
- Service en salle
- Nettoyage
- Nappes
- Serviettes
- Mise en place du couvert



**Ouvrard**  
TRAITEUR

[ouvrardtraiteur@orange.fr](mailto:ouvrardtraiteur@orange.fr)

02 51 67 53 05 - 06 13 39 10 58

ZI du Puy Lambert,  
La Flocellière,  
85700 Sèvremont

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



# Apéritif

Soupe angevine et ses amuses-bouches

- Verrine pana cotta bettrave crumble
- Gougère (chaud)
- Wraps saumon fumé

## Entrée

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

OU

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

OU

• Brochette de sole et crevettes, sauce crustacée, flan de brocolis et purée de carotte

OU

• Coeur de merlu sauce beurre blanc, julienne de poireaux carotte

OU

• Cassolette de fruits de mer

## Viande

• Pavé de boeuf sauce échalote

OU

• Noix de jambon sauce moutarde à l'ancienne

OU

• Suprême de pintade sauce miel

OU

• Magret de canard sauce poivre

3 garnitures au choix : Pomme de terre sauté, Gratin dauphinois, Pomme caramélisée, Champignons, Gratin de courgette, Purée de potiron, Endive braisé, Salade verte, Pêche calvados

# Fromage

Assiette de trois fromages et salade verte :  
Brie, Tome de Vendée, Chèvre frais ou bûche,  
Emmental, St Nectaire, Bleu

# Dessert

- Profiterole au chocolat maison

OU

- 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

Passion des îles : Mousse cheese cake, crémeux mangue-passion, biscuit amande

OU

- 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, Cacahuète chocolat

Choux : Vanille, Spéculoos, Grand Marnier

# Café

# Pain et boule individuelle

# Vins

Sauvignon blanc, 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*

