

CARTE

BANQUET



Menu à 52,80 €

*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

02 51 67 53 05 - 06 13 39 10 58

ZI du Puy Lambert,
La Flocellière,
85700 Sèvremont

www.ouvrard-traiteur.fr



Apéritif

Soupe angevine et ses amuses-bouches (3 au choix)

- Verrine pana cotta bettrave crumble
- Gougère (chaud)
- Wraps saumon fumé
- Brochette de crevettes marinées et saumon fumé
- Verrine suprême d'asperges et Saint-Jacques
- Feuilletée jambon de pays moutarde à l'ancienne

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

• Pièce 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

Pavlova : fruits exotiques

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

Vins blanc et rouge bouché, mousseux, selon arrivage



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

