

*Aux
Plaisirs
Du Zest
Traiteur*

« Formule à Emporter »

Mme

Mr

Date de la réception :

Adresse :

Téléphone :

Email :

Nombre estimé :

Lieu de la prestation :



Tarif applicable du 1^{er} novembre 2015 au 30 octobre 2016

Aux Plaisirs Du Zest Traiteur

5 rue de bodavellec

56500 Remungol

Téléphone : 02.97.60.96.54

Site : www.auxplaisirsduzesttraiteur.com – Email : lezesttraiteur@yahoo.fr

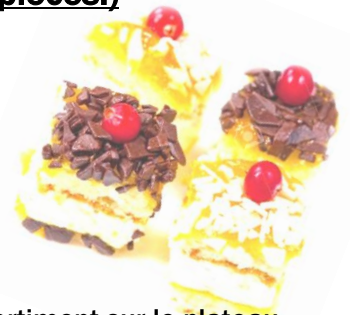
N° de SIRET : 751 716 051 00022



Nos cocktails à emporter

Nos pièces froides : 0,60€/pièces (Vendu par plateau de 45 pièces.)

- Foie gras sur pain noir, chutney de mangues
- Tartare de saumon basilic sur crème ciboulette
- Magret fumé sur pain noir et compotée de figues
- Tartelette de perles marine au citron et truite fumé
- Mini blinis au caviar d'aubergines et mozzarella



(Ne pas sélectionner d'amuses bouches nous composons nous même un assortiment sur le plateau, parmi nos produits frais de saison)

Nos verrines en verre : 2,60€/pièce

- Fraicheur de melon au pineau des Charentes (suivant la saison)
- Eclats de saumon sur un duo pesto-roquette (notre sélection traiteur)
- Verrine de crevettes marinées et Espumas citronné

Nos pièces chaudes :

- Assortiment de brochettes de crevettes panées0,86€
- Brochette Yakitori (poulet au caramel)0,82€
- Mini cannelé au chorizo piment d'Espelette0,60€
- Mini cannelé à la tapenade d'olive noir0,60€
- Cocon crevette enrobées d'un fil de pomme de terre0,96€

Les pièces froides sont panachées par nos soins parmi les pièces proposées ci-contre ou autre amuses bouches de la composition du chef, en fonction du marché des produits frais



Repas à emporter

Horaire du retrait:

Jour du retrait :

Nombres de convives au repas :

Proposition des entrées froides :

- Terrine de lapin, Pistache et sa compotée d'oignons5€00
- Pyramide, Tartare de Saumon & Saint Jacques5€10
- Terrine gourmande de Saumon et sa crème ciboulette5€20
- Assiette de Foie Gras et Magret de Canard Fumé6€30

Proposition des entrées chaude :

- Brochette de Saints Jacques à l'andouille de Guémené 7€90
- Pavé de merlu Sauce du soleil au sauternes & pépites de tomate 6€90
- Pavé de saumon sauce à l'oseille et son aumônière de julienne
De légumes arc en ciel7€40
- Tarte fine de rouget et sa timbale de riz aux 3 couleurs 7€50

Proposition de plats chauds :

- Suprême de Pintade Forestière 7€30
- Mignonette de poulet farcie aux Marrons et Trompettes de la mort7€00
- Pavé de Selle d'Agneau 8€30
- Couronne de Saumon lardée, sauce beurre blanc & basilic8€80
- Filet de Faisan au Petit Marron8€10
- Tournedos de Magret de Canard au 4 Epices7€90
- Pavé de Kangourou, sauce chasseur8€00
- Cuisse de Canard confite, sauce cidre7€90
- Jambon à l'Os, sauce forestière7€20

(Nos plats sont servis avec des pommes paillason ainsi qu'une
Brochette de duo de tomates cerises)

Assiette de trois fromages dressée :

- Brie, Emmental, Chèvre4€10

Voici notre forfait boisson : NOS VINS SONT DES RECOLTANTS (Prix affiché à la bouteille)

- *Sauvignon Blanc « Château Beau-Puits »5€50
- *Bordeaux Rosé « Haut Gravelier »..... 5€50
- *Bordeaux Rouge « Haut Gravelier 2013 ».....5€50
- *Eau Plate & Eau Pétillante0€60

Buffet Froid



Information :

Le buffet est à emporter, les sauces et condiments sont compris.
Le pain est à la charge du client, possibilité de le rajouter à votre commande.

Location vaisselle possible : (Vous rendez la vaisselle non lavée !)

1 verre à pied, 1 jeu de couverts, une grande ainsi qu'une petite assiette.....1€80

Menu 16€50

Salade composées

- Salade Strasbourgeoise.
- Salade de riz au Crabe et sauce cocktail.
- Piémontaises.
- Taboulé de Crevettes à la Menthe.
- Concombre, Tomate Mozzarella et Poivrons.
- Salade Coleslaw, Carottes Râpées, Melon et Pastèque.

Les papilles gustatives

- Saumon Fumé et Terrine de Poisson.
- Crevettes Roses, Citrons, Crème Ciboulette.
- Eventail de Charcuterie : Rosette, Jambon de Pays, Pâté Campagnard, Jambon Blanc Saucisson Sec ainsi qu'à l'Ail, Rôti de Porc.

Plateau de fromage

- Brie, Chèvre, Tomme Grise et sa salade

Dessert

- Tarte aux Pommes Individuelle

Menu 10€65

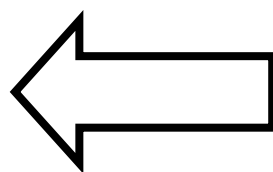
- Salade Conchiglie au Parmesan 0.130g/pers (Pates, Tomates, Courgettes grillées, Maïs, Parmesan, en sauce Vinaigrette persillé)
- Taboulé à l'Oriental 0.130g/pers
- 1 Tranche de Rôti Porc
- 1 Tranche de Jambon Blanc
- 1 Tranche de Saucisson Sec
- 1 Tranche de Saucisson à l'Ail

- 1 fromage (camembert portion) et sa salade
- 1 tarte aux pommes individuelle

Nos Poêlons à Emporter

- **Choucroute de la mer** 8€70
Choux, colin, saumon, crevettes, moules et sauce beurre blanc et pomme de terre.
- **Couscous** 7€50
Poulet, merguez, agneau, assortiment de légumes, semoule.
- **Paëlla** 7€60
Fruits de mer, Chorizo, Poulet, Calamars, Riz safrané, Poivrons.
- **Jambon à l'Os** 7€20
Garnitures : Pommes de terre grenaille à l'huile d'olive et ses petits légumes frais, Sauce Forestière.
- **Veau Marengo** 8€60
Veau, Champignons, Poivrons, Tomates, accompagné de Pommes de Terre Grenaille aux Epices du Soleil
- **Shop Suey de Poulet** 7€90
Emincé de poulet, Carottes, Courgettes, Haricots Vert, Baby Maïs, Pousse de Bambou, Champignons Noir, Servi avec son Riz Parfumé.
- **Porc au Caramel** 7€50
Emincé de porc à la Sauce Caramel garni de son riz Cantonais
- **Emincé de Dinde au 3 Merveilles** 7€60
Emincé de Dinde, Champignons Noir, Baby Maïs, Pousse de Bambou à la Sauce Chinoise garnit de son Riz Parfumé
- **Porc au Gingembre** 7€50
Porc sauté à la Chinoise Cuisiné, Petits oignons et Gingembre garnit de son Riz Blanc Parfumé ou Riz Cantonais
- **Rougail Saucisse** 7€60
Saucisse émincée, oignons, Poivrons, Gingembre, Ail, Tomates, garnit de son Riz Blanc
- **Carri Poulet aux Petits Pois** 7€60
Fricassé de poulet, Petit Pois, Tomates, Curcuma, Thym, Ail, Gingembre, garni de son riz Blanc et Pois du Cap

Réservation 7 jours avant la date d'enlèvement. Minimum 15 personnes



Nous fournissons gratuitement
Rampes & Poêlons !!!

Nous pouvons vous fournir la bouteille
De gaz au tarif de 5 Euros
Pour 1 journée.



Nos desserts à Emporter



Nos desserts présentés en cadre ou individuel2€60/Part

- Fraisier
- Celtique Poire Chocolat au caramel au beurre salé
- Croquant 3 chocolats
- Le Fresh citrus Mandarina
- L'Exotica à la Mangue et Mousse Passion
- Crumble à la brisure de Framboise et sa mousse Citron



Notre sélection relais dessert « Petit Prince d'Étel »3€90/Part

Crème fondante aux noisettes et framboises et éclats de crumble

Le marquage en chocolat de votre évènement vous est offert

Nos suppléments :

- Crème anglaise2€00
- Etincelle (Fontaine des glaces)1€80
- Assiette blanche à dessert0€29
- Cuillère à dessert0€18



Contrat de réservation de notre Service Traiteur

Vous venez de réserver notre service Traiteur pour la date du _____ à _____
La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions.

Voici nos conditions générales :

- Passer commande 7 jours avant le jour de l'évènement
- Aucune boisson, ni nourriture extérieure à notre prestation, ne sera servi sans accord préalable
- La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.

Le paiement s'effectuera de la façon suivante

- Modalité de règlement, 100% à l'enlèvement.

Si le paiement est divisé en plusieurs famille, la facture sera remise à la personne qui aura réservé notre prestation, charge à elle de collecter l'argent.

Votre Nom et Prénom

Votre adresse :

Date :

Signatures précédée de la mention « lu et approuvé » :

Aux Plaisirs du Zest Traiteur
5 rue de bodavellec 56500 Remungol
Téléphone 02.97.60.96.54

Site : www.auxplaisirsduzesttraiteur.com - Email : lezesttraiteur@yahoo.fr

N° DE SIRET : 751 716 051 00022