LES JARDINS DE MAROLLES

# Carte traiteur

Mariage, Baptême, Communion Repas de famille



Les Jardins de Marolles 11 place Henri Coutard 72260 Marolles-Les-Braults

02 43 97 41 06





# Cocktail et vin d'honneur

Selon vos goûts, vous pouvez choisir de mélanger les assortiments proposés et de panacher les différents stands.

# CANAPÉS & AMUSE-BOUCHES

## Canapés salés

Assortiment de 6 pièces / personne : 4,50€

#### Petits fours chauds et salés

Assortiment de 6 pièces / personne : 4,50€

### Petits fours sucrés

Assortiment de 6 pièces / personne : 5,80€

### Arbres de fruits et légumes

Environ 50€

## 4 demi Pastèques

35€

## LES STANDS

### Stand smoothies

Différents fruits de saison ... 2,50€ / personne

### Stand Jambon ibérique

Assortiment de crème de moutarde et gressins ... 3,50€/personne

#### Stand foie gras

Assortiment de pains, confiture des figues ... 3,50€/personne

# Stand d'huîtres

Pain de seigle... 3,50€/personne

#### Stand poissons fumés

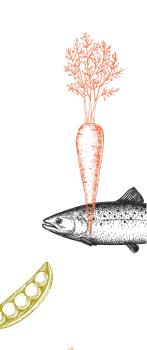
Assortiment de pains, blinis, caviar d'aubergine ... 3,50€/personne

#### Stand mini brochettes poêlées et flambées

Pétoncles, gambas et volaille pomme ... 3,50€/personne







# Exemple pour un cocktail de 100 personnes

La formule cocktail vous permet de supprimer l'entrée en passant à table. Exemple: Mise en bouche, viande, fromage, dessert ou Poisson, viande, fromage, dessert

# **AVEC STAND HUITRES**

50 Stands smoothies

Différents fruits de saison ...

2,50€/personne

**50 Stands foie gras** (environ 20g / personne)

Assortiment de pains, confiture des figues ...

3,50€ / personne

100 Stands mini brochettes poêlées

Pétoncles, gambas, volaille, bœuf ...

3,50€/personne

50 Stands charcuterie italienne

Assortiment de crème de moutarde et gressins ...

3,50€/personne

50 Stands poissons fumés

Assortiment de pains, blinis, caviar d'aubergine ...

3,50€/personne

50 Stands d'huîtres

Pain de seigle...

3,50€/personne

Soit 175€

Prix cocktail: 1175€

Soit 11,75€ / personne

Soit 125€

Soit 175€

Soit 350€

Soit 175€

Soit 175€

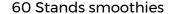
Soit 150€

Soit 210€

Soit 210€

Prix cocktail: 1130€





Différents fruits de saison ...

2,50€ / personne

**60 Stands foie gras** (environ 20g / personne)

Assortiment de pains, confiture des figues ...

3,50€ / personne

100 Stands mini brochettes poêlées

Pétoncles, gambas, volaille, bœuf ...

Soit 350€ 3,50€ / personne

60 Stands charcuterie italienne

Assortiment de crème de moutarde et gressins ...

Soit 210€ 3,50€ / personne

60 Stands poissons fumés

Assortiment de pains, blinis, caviar d'aubergine ...

3,50€/personne

Soit 11,30€ / personne





# À la carte

Nous vous proposons notre carte composée de nos différents produits afin que vous puissiez élaborer votre menu selon votre convenance et nous soumettre vos idées.

# MISE EN BOUCHE (entrée)

Notre foie gras de canard mariné au porto blanc Chutney aux figues et raisin de Corinthe 12€

Médaillon de mousseline de Saint-Jacques aux légumes croquants Crème de ciboulette 8€

Filet de rouget, fine ratatouille et bisque de crustacés  $7 \in$ 

# Trilogie d'amuse-bouche

Tatin au foie gras poêlé, cocotte de volaille de Loué au cumin et tartare aux légumes croquants et à la chair de crabe... 8€.

Éventail de melon, magret fumé et jambon Serrano 8€.

# **ENTRÉES CHAUDES & POISSONS**

Feuilleté de ris de veau et champignons 12€

Mousseline de pétoncles, saumon et sauce Nantua 8€

Aumônière de Merlu et Truite de mer au coulis de crustacé 9€

Brochette de Saint-Jacques, purée de racines et sauce safran 13€.

Croustillant de cabillaud à la fondue de poireaux, sauce crustacés

Pavé de Sandre rôti au beurre blanc

Médaillon de lotte à l'Américaine 13€

# NOS TROUS NORMANDS

Granité à la mandarine impériale 2,50€

Granité à la rose

Sorbet pomme ou poire 2,50€







# À la carte

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures.

# **VIANDES**

#### Le bœuf

Tournedos de filet de bœuf sauce périgourdine

Faux Filet de Bœuf Rôti, sauce poivre vert, bleu ou bordelaise 14,50€

> Joue de bœuf braisée au vin de Médoc 12,50€

#### Le veau

Grenadin de filet de veau aux champignons de saison (Morilles, girolles ou cèpes)

17€

Carré de veau rôti jus au madère et échalotes 14,50€

> Quasi de veau sauce forestière 10,50€

#### Le canard

Magret de canard rôti, sauce diable, poivre vert ou à l'orange 13€

Dos de canette à l'infusion de cassis 11.50€

Confit de canard « maison » jus de canard au foie gras 12,50€

### L'agneau

Carré d'agneau rôti et son jus au thym 14,50€

Gigot d'agneau rôti à l'ail confit et son jus 11.50€

### La volaille et le porc

Filet de poulet de Loué façon « Marmite Sarthoise » 13 €

Suprême de pintadeau et son jus forestier 11,50€

Filet mignon de porc au cidre ou à la moutarde à l'ancienne 10,50€







# À la carte

# NOS FROMAGES

Plateaux de fromages et assiette de salade 3,50€

Poire rôtie au bleu d'auvergne et salade 3,50€

> Chavignol rôti au lard et salade 3.50€

Brie de Meaux rôti au miel sur toast et salade 3,50€



Buffet de desserts 6€

Assiette gourmande de desserts

Avec l'assiette gourmande ou le buffet de dessert, possibilité de présentation d'une pièce montée et d'une fontaine de champagne.

Arbre de fraise (environ 4kg) entre 80 et 120 personnes  $90 \in$ 

Eau plate et gazeuse (Vittel et Sanpellegrino) pour le repas 1€ / personne

> Café à table ou en buffet 1,20€







# **FORMULES ENFANTS**

Filet de volaille, pommes de terre légumes - glace  $6 \in$ 

Melon - filet de volaille, pommes de terre légumes - glace  $8 \varepsilon$ 





#### Serveur

25€ de l'heure charges comprises

#### Aide de cuisine

20€ de l'heure charges comprises

Nous n'utilisons aucune vaisselle des gîtes ou salles des fêtes, la vaisselle doit être louée.







Tous nos tarifs sont TTC.

Nos tarifs ne comprennent pas le vin, le service et la location du nappage et de la vaisselle.

# Buffet froid du lendemain

# MENU À 13€ PAR PERSONNE

Pain compris

Assortiments de crudités, charcuteries et salades composées

Rôti de bœuf, rôti de porc et volaille Chips, moutarde et mayonnaise...

Plateau de fromages

Assortiments de tartes aux fruits

Café





