

Carte traiteur

Mariage, Baptême, Communion

Repas de Famille

Les Jardins de Marolles



Restaurant - Traiteur

11, place Henri Coutard

72260 Marolles-Les-Braults

Tel.: 02.43.97.41.06

Liste des canapés et amuse-bouche pour vin d'honneur et cocktail

Selon vos goûts, vous pouvez choisir de mélanger les assortiments proposés

Canapés salés

(Assortiment de 6 pièces/personne : 5,50 €)

Petits fours chauds et salés

(Assortiment de 6 pièces/personne : 5,50 €)

Verrines salée

(Assortiment de 6 pièces/personne : 6,20 €)

Petits fours sucrés

(Assortiment de 6 pièces/personne : 6,20 €)

☛ **4 demi Pastèques : 50 €**

*Nous vous proposons également
une nouvelle formule pour vos cocktails*

☛ **Stand smoothies : 3 € par personne**

Différents fruits de saison

☛ **Planche Charcuterie italienne : 4 € par personne**

Assortiment de crème de moutarde et gressins

☛ **Stand foie gras : 4 €**

Assortiment de pains, confiture de figues, ...

☛ **Stand d'huîtres : 4 € par personne**

Pain de seigle...

☛ **Planche poissons fumés : 4 € par personne**

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

☛ **Stand mini brochettes poêlées et flambées : 4,50 € par personne (5 par personne)**

Pétoncles gambas et volaille escargot, bœuf fermier du maine

(Il est possible de panacher les stands)

Exemple de panachage pour un cocktail de 100 personnes

<i>60 Stand smoothies</i>	<i>soit : 180 €</i>
<i>Planches charcuterie italienne pour 60 personnes</i>	<i>soit : 240 €</i>
<i>Planches poisson fumé pour 60 personnes</i>	<i>soit : 240 €</i>
<i>Stand foie gras pour 80 personnes</i>	<i>soit : 240 €</i>
<i>Stand huitres pour 60 personnes</i>	<i>soit : 240 €</i>
<i>Stand brochettes pour 80 personnes</i>	<i>soit : 360 €</i>
<i>2 verrines par personnes</i>	<i>soit : 206 €</i>
<i>2 canapés par personnes</i>	<i>soit : 180 €</i>

Prix cocktail pou 100 personnes : 1 886 €

Soit 18,86 € par personne

La formule cocktail vous permet de supprimer l'entrée en passant à table.

Ex : Mise en bouche, viande, fromage, dessert

Poisson, viande, fromage, dessert

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

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)	9 €
☛ Filet de rouget, fine ratatouille et bisque de crustacés	9 €
☛ Trilogie d'amuse-bouche	11 €
Tatin au foie gras poêlé, Mousseline de volaille de loué sauce Jasnière et tartare aux légumes croquants et à la chair de crabe...	

Les entrées chaudes et 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	15 €
☛ Croustillant de cabillaud à la fondue de poireaux sauce crustacés	10 €
☛ Pavé de Sandre rôti au beurre blanc	12 €
☛ Médaillon de lotte à l'américaine	14 €

Nos trous Normands

☛ Granité à la mandarine impériale	3 €
☛ Granité à la rose	3 €
☛ Sorbet pomme ou poire	3 €

Viandes

Le bœuf :

- » Tournedos de filet de bœuf sauce périgourdine 18 €
- » Faux Filet de Bœuf Rôti, sauce poivre vert, bleu ou bordelaise 15 €
- » Jole de bœuf braisée au vin de médoc 12,50 €

Le veau :

- » Grenadin de filet de veau aux champignons de saison 17 €
(Morilles, girolles ou cèpes)
- » Carré de veau rôti jus au madère et échalotes 16 €
- » Paleron de veau confit 7 h aux girolles 13,50 €

Le canard :

- » Magret de canard rôti sauce diable, poivre vert ou à l'orange 13 €
- » Dos de canette à l'infusion de cassis 12 €
- » Confit de canard « maison » jus de canard au foie gras 12,50 €

L'agneau :

- » Carré d'agneau rôti et son jus au thym 15 €
- » Gigot d'agneau rôti à l'ail confit et son jus 13 €

La volaille et le porc :

- » Filet de poulet de Loué façon « Marmite Sarthoise » 13 €
- » Suprême de pintadeau et son jus forestier 12 €
- » Filet mignon de porc au cidre ou 0 la moutarde à l'ancienne 11 €

Nos plats sont accompagnés de garnitures

Nos fromages :

- » Plateaux de fromages et assiette de salade 4 €
- » Poire rôtie au bleu d'auvergne et salade 4 €
- » Chavignol rôti au lard et salade 4 €
- » Brie de Meaux rôti au miel sur toast et salade 4 €

Nos desserts :

☛ Buffet de dessert	6 €
☛ Assiette gourmande de dessert	6 €

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 4 kg) entre 80 et 120 personnes 110 €

Eau plate et gazeuse (Vitelle et Sampélegrino) pour le repas 2 € par personne
Bouteilles en verre consignées

☛ Café à table ou en buffet 1,20 €

☛ Formule enfant : filet de volaille pommes de terre légumes, glace 6 €

☛ Formule enfant : Melon, filet de volaille pommes de terre légumes, glace 8 €

Les prix sont TTC

Tarif pour le personnel :

Serveur : 30 € de l'heure charges comprises

Aide de cuisine : 30 € de l'heure charges comprise

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

Buffet froid du lendemain

☛ Menu à 15 € par personne

(pain compris)

Assortiment de crudités, charcuterie et salades composées



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



Plateau de fromages



Assortiments de tartes aux fruits



Café