

# *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 €
- Joue 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 Sampélégrino) 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*