

MENUS 2 PLATS 2019



MENU N°1 :

Cassolette à la dieppoise (cabillaud, crevettes et champignons)
Ou Terrine de canard au foie gras, pousses d'épinards et vinaigrette à l'huile de noisette
Ou Duo de saumon (fumé et gravlax) et tartare de légumes croquants

Pavé de moelleux de veau, sauce diable, potimarron et panais (ou autres légumes de saison)
Ou Fricassée de pintade aux cèpes et petits légumes
Ou Parmentier de confit de canard, jus corsé et duo aubergines courgettes

Salade et 3 fromages (Brie, Comté, Selles sur Cher)
Si à l'ardoise 5 variétés au choix => (Supplément de 2.00€)

Buffet de desserts OU à l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)
OU Pièce montée classique => (Supplément de 2.50€)
2 entremets : croustillant aux 3 chocolats
et framboisier léger à la provençale

Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc : Touraine de Jacky Marteau
Vin rouge : Chinon Le Moulin de la Perrière
Eaux minérales plates et gazeuses *
Café - thé

Nappage, vaisselle et service (7 heures avec mise en place) compris

Prix du menu n°1 sans boissons : 48.50€ par personne

Prix du menu n°1 avec boissons : 52.50€ par personne

** (Si bouteilles en verres pour eaux : supplément de 1 euro par personne)*

Tél : 02 38 73 32 68
Fax : 02 38 81 85 70
Portable : 06 03 19 55 69

baltzer@wanadoo.fr
www.baltzertraiteur.com

711, rue de Montaran - 45770 SARAN
GPS : lat. 47.9478697 - long. 1.899965

Siren 423 815 838 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 838 - N° de gestion 1998 b 505 - SARL au capital de 7700 €





MENU N°2 :

Filet de mulot poché à l'huile d'olive, risotto aux asperges vertes et jus crémeux de moules
OU Cassolette de Saint-Jacques et moules, mirepoix de légumes à la provençale et croustillant de pain au jambon Batallé
OU Foie gras aux fraises façon Michel Bras

Filet de canette comme un navarin aux petits légumes du moment
OU Filet de bar, petits pois, oignons nouveaux et grenailles au sel de Guérande et jus pesto, menthe et basilic
OU Moelleux de bœuf comme une carbonnade à la bière d'Orléans, carottes, butternut et champignons à l'étuvée

Salade et 3 fromages (Brie, Comté, Selles-sur-Cher)
Si à l'ardoise 5 variétés au choix => **(Supplément de 2.00€)**

Buffet de desserts OU à l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)
OU Pièce montée classique => **(Supplément de 2.50€)**
2 entremets : mousse Caraïbes ivoire cœur passion
et péché mignon, abricot vanille (OU autre entremet à base de fruits)

Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc : Cour Cheverny - Mûr Mûr de la Gaudronnière (Si foie gras)
OU Touraine Chenonceau - La Chipie

Vin rouge : Bourgueil

Eaux minérales plates et gazeuses *

Café - thé

Nappage, vaisselle et service (7 heures avec mise en place) compris

Prix du menu n°2 sans boissons : 54.00€ par personne

Prix du menu n°2 avec boissons : 59.00€ par personne

** (Si bouteilles en verres pour eaux : supplément de 1 euro par personne)*

Tél : 02 38 73 32 68
Fax : 02 38 81 85 70
Portable : 06 03 19 55 69
baltzer@wanadoo.fr
www.baltzertraiteur.com

711, rue de Montaran - 45770 SARAN
GPS : lat. 47.9478697 - long. 1.899965

Siren 423 815 838 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 838 - N° de gestion 1998 b 505 - SARL au capital de 7700 €



MENUS 2 PLATS 2019



MENU N°3 :

Salade de homard, légumes, fleurs et herbes, vinaigrette à l'huile de noisette à la vanille
OU Brochette de Saint-Jacques, risotto au citron confit, sauce Noilly Prat
OU Duo de foie gras classique poché au Maury, chutney pomme pruneaux aux poivres rares

Grenadin de veau, jus corsé aux champignons, boulgour aux courgettes et aubergines
OU Tournedos à la crème de morilles, galette pommes de terre et poireaux
OU Pavé de lotte au lard croustillant, jus basilic et patates douces au gingembre et agrumes

Salade et 3 fromages (Brie, Comté, Selles sur Cher)
Si à l'ardoise 5 variétés au choix => (supplément de 2.00€)

Buffet de desserts OU A l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)
OU Pièce montée classique => (supplément de 2.50€)
2 entremets : tendre dulcey crèmeux chocolat noir et lait, praliné à l'ancienne
et fraiser biscuit pistache

Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc : Cour Cheverny - Mûr Mûr de la Gaudronnière (Si foie gras) OU Pouilly fumé
Vin rouge : Bourgogne Rully ou Givry, ou Saumur Champigny
Eaux minérales plates et gazeuses *
Café - thé

Nappage, vaisselle et service (7 heures avec mise en place) compris

Prix du menu n°3 sans boissons : 61.00€ par personne

Prix du menu n°3 avec boissons : 68.00€ par personne

** (Si bouteilles en verres pour eaux : supplément de 1 euro par personne)*

Tél : 02 38 73 32 68
Fax : 02 38 81 85 70
Portable : 06 03 19 55 69
baltzer@wanadoo.fr
www.baltzertraiteur.com

711, rue de Montaran - 45770 SARAN
GPS : lat. 47.9478697 - long. 1.899965

Siren 423 815 838 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 838 - N° de gestion 1998 b 505 - SARL au capital de 7700 €





MENU 1 PLAT 2019

MENU N°4 :

Tournedos crème de cèpes ou coulis de Pinot Noir, tian de légumes et pommes de terre Anna
OU Pavé de veau, jus aux épices douces, risotto au citron confit et tomates confites
OU Filet de turbot, sauce Champagne, pommes de terre grenailles au sel de Guérande et fenouil confit ou autres légumes

Salade et 3 fromages (Brie, Comté, Selles sur Cher)
Si à l'ardoise 5 variétés au choix => **(supplément de 2.00€)**

Buffet de desserts OU A l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

OU Pièce montée classique => **(supplément de 2.50€)**

2 entremets au choix : gros macaron pistache, citron OU framboise et ganache à la vanille Bourbon et verveine
et passion pralin chocolat OU royal croustillant tout chocolat

Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc – Si Mise en bouche : 1 verre de Coteaux du Giennois

Vin rouge : Chinon – Château de la Grille

Eaux minérales plates et gazeuses *

Café - thé

Nappage, vaisselle et service (6 heures avec mise en place) compris

Prix du menu n°4 sans boissons : 44.00€ par personne

Prix du menu n°4 avec boissons : 49.00€ par personne

** (Si bouteilles en verres pour eaux : supplément de 1 euro par personne)*

Option Mise en bouche :

1 mise en bouche au choix : **+ 7.50€ par personne**

Foie gras fruit rôti caramel balsamique

OU Saint-Jacques rôtie en brochette, petits légumes et jus pesto

Tél : 02 38 73 32 68
Fax : 02 38 81 85 70
Portable : 06 03 19 55 69
baltzer@wanadoo.fr
www.baltzertraiteur.com

711, rue de Montaran - 45770 SARAN
GPS : lat. 47.9478697 - long. 1.899965

Siren 423 815 838 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 838 - N° de gestion 1998 b 505 - SARL au capital de 7700 €





OPTIONS DIVERSES 2019

Options diverses :

Petits fours sucrés et/ou salés : **1.10€ la pièce**

Interlude glacé (*sorbet et alcool au choix*) : **3.50€ par personne**

Cascade de fruits frais de saison : **150.00€ la cascade** - prix pouvant évoluer selon le **nombre de convives**

Fontaine à chocolat avec accompagnements : **De 150.00€ à 300.00€** suivant le **nombre de convives**

Soupe à l'oignon : **2.50€ par personne**

Champagne Saint-Réol : **29,00€ la bouteille**

Tireuse à bière + 30 litres de bière : **120.00€**

Boissons sans alcool (*jus de fruits, soda, eaux minérales plates et gazeuses*) : **2.00€ par personne**

Location verrerie fin de soirée : **0.40€ le verre**

Staff :

Plateau repas froid (*entrée – plat – fromage – dessert*) : **18.00€ par personne**

Repas avec plat chaud (*entrée – plat chaud – fromage – dessert*) : **35.00€ par personne**

Menu végétarien et végétalien :

Menu en fonction du moment et de la saison

Prix identique au menu sélectionné

Bar de nuit :

Personnel : 50,00€ l'heure par serveur présent

Tél : 02 38 73 32 68
Fax : 02 38 81 85 70
Portable : 06 03 19 55 69
baltzer@wanadoo.fr
www.baltzertraiteur.com

711, rue de Montaran - 45770 SARAN
GPS : lat. 47.9478697 - long. 1.899965

Siren 423 815 838 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 838 - N° de gestion 1998 b 505 - SARL au capital de 7700 €

