

Plateaux repas n°1:

Entrée : Salade gourmande aux légumes et crevettes, sauce agrumes
OU Saucisson de canard au foie gras et mesclun

Plat : Filet de poulet rôti au Tandoori
OU Rôti de bœuf
OU Filet de lieu, sauce aux herbes
+ Garniture : Haricots verts à la provençale OU Autre garniture de saison

Fromages

Dessert : Tarte aux fruits
OU Entremet

Pain compris - Boissons non comprises

Prix par personne : 17.50€ HT

Plateaux repas n°2 :

Entrée : Saumon mariné au sel d'agrumes
OU Terrine de truite aux amandes
OU Melon et jambon Serrano (*en saison*)
OU Salade périgourdine

Plat : Faux filet rôti
OU Roti de longe de veau
OU Dos de colin au safran
+ Garniture de saison

Fromages en 3 variétés

Dessert : Royal chocolat, compotée de fruits
OU Tatin de pommes et crème vanille

Pain compris - Boissons comprises (Eaux minérales plates et gazeuses)

Prix par personne : 27.00€ HT

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 423 815 836 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 836 - N° de gestion 1999 b 505 - SARL au capital de 7700 €



Plateaux repas n°3 :

4 Toasts

Entrée : Foie gras nature et fruit rôti
OU Tartare de Saint Jacques
OU Saumon fumé, crème aux herbes

Plat : Filet de bœuf rôti
OU Magret Bellevue
OU Filet de bar, sauce pistou
+ Garniture de saison

Fromages en 3 variétés

Desserts : Entremet chocolat ou fruits
+ 3 Petits fours frais sucrés

Pain compris

Boissons comprises (Eaux minérales plates et gazeuses – Vin blanc et rouge / 1 Bouteille pour 4 personnes)

Prix par personne : 37.50€ HT

