

## MENUS 2 PLATS 2020



### MENU N°1 :

Saucisson de canard au foie gras, mesclun à l'huile de noisette, éclats torréfiés  
Ou Bûchette de saumon fumé maison, crevettes aux herbes, sauce armoricaine

Moelleux de veau de 36 heures, crème de cèpes  
Ou Ballottine de poulet à l'orléanaise, sauce Martin Pourret  
Garnitures : Écrasé de pommes de terre ratte et petits légumes (ou autres garnitures)

Salade et fromages (Brie, Comté, Selles sur Cher)

### Buffet de desserts OU à l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

Ou Pièce montée classique => (Supplément de 3.50€)

2 entremets : Fruits rouges pistache à la provençale et Croustillant chocolat ou autres choix

Ou Assortiment de petits fours frais sucrés (5 pièces par personne)

Eaux minérales plates et gazeuses \*

Café – thé

### Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc : Coteaux du Giennois ou Sauvignon de Touraine

Vin rouge : Chinon ou Bourgueil

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

**Prix du menu n°1 sans boissons : 49.50€ par personne**

**Prix du menu n°1 avec boissons : 54.00€ 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 N°2 :**

Florentine de brochet, sauce Vouvray brut  
Ou Gaudiveau de Sain Jacques, sauce Coraline  
Ou Cassolette de Saint Jacques et moules à la Dieppoise  
Ou Fricassée de ris d'agneau aux trompettes et pleurotes

Suprême de pintade farci aux fruits secs, sauce au cidre  
Ou Canard aux épices, betterave rouge et poire rôtie  
Ou Épaule d'agneau confite aux épices douces  
Ou Dos de cabillaud nacré, laqué à la sauce crémeuse de moules  
Risotto de pâtes au parmesan et tian de légumes

Salade et fromages (Brie, Comté, Selles-sur-Cher)

Buffet de desserts OU à l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)  
Ou Pièce montée classique => (Supplément de 3.50€)  
2 entremets : Fruits rouges pistache à la provençale et Croustillant chocolat ou autres choix  
Ou Assortiment de petits fours frais sucrés (5 pièces par personne)

Eaux minérales plates et gazeuses \*  
Café - thé

Boissons : *A volonté pendant le repas*  
Vin blanc : Coteaux du Giennois ou Sauvignon de Touraine  
Vin rouge : Chinon ou Bourgueil

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

**Prix du menu n°2 sans boissons : 56.50€ par personne**

**Prix du menu n°2 avec boissons : 60,50€ 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°3 :**

Foie gras aux fraises façon Michel Bras  
Ou Brochette de Saint-Jacques, risotto au citron confit, sauce pesto basilic  
Ou Filet de Bar, compotée de fenouil, sauce Champagne

Pavé de veau, sauce aux épices et cardamome  
Ou Tournedos aux morilles  
Ou Lotte à l'armoricaine et riz basmati  
Garnitures : Écrasé de vitelotte aux amandes et tomate confite

Salade et ardoise de fromages

Buffet de desserts OU à l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)  
Ou Pièce montée classique => (Supplément de 3.50€)  
2 entremets : Fruits rouges pistache à la provençale et Croustillant chocolat ou autres choix  
Ou Assortiment de petits fours frais sucrés (5 pièces par personne)

Eaux minérales plates et gazeuses \*  
Café – thé

Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc : Cour Cheverny - Mûr Mûr de la Gaudronnière (Si foie gras) ou Pouilly fumé  
Vin rouge : Saumur Champigny ou Château de Croix Mouton

*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. 1.699965

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





## MENU 2 PLAT 2020

### MENU N°4 :

Salade de homard, légumes, fleurs et herbes, vinaigrette à l'huile de noisette et sauce chlorophylle

Ou Médaillon de sole rôti au beurre de crustacés, mini légumes et sauce coriandre citronnelle coco

Filet de bœuf Simmental rôti, sauce périgourdine

Ou Grenadin de veau de lait, sauce morilles crémée

Garnitures : Ecrasé de patates douces et petits légumes

Salade et ardoise de fromages

### Buffet de desserts OU à l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

Ou Pièce montée classique => (Supplément de 3.50€)

2 entremets : Fruits rouges pistache à la provençale et Croustillant chocolat ou autres choix

Ou Assortiment de petits fours frais sucrés (5 pièces par personne)

Eaux minérales plates et gazeuses \*

Café – thé

### Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc : Quincy ou Vouvray sec

Vin rouge : Rully ou Givry, ou Château Bournac

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

**Prix du menu n°4 sans boissons : 65.00€ par personne**

**Prix du menu n°4 avec boissons : 72.00€ 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 N°5 :**

Tournedos Rossini, sauce bordelaise  
Ou Filet de canette de Challans façon laquée  
Ou Filet de turbot et mini girolles crème forestière  
Garnitures : Mille feuille de pommes de terre fondantes et poêlée verte

Salade et ardoise de fromages

Buffet de desserts OU à l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)  
Ou Pièce montée classique => (Supplément de 3.50€)  
2 entremets : Fruits rouges pistache à la provençale et Croustillant chocolat ou autres choix  
Ou Assortiment de petits fours frais sucrés (5 pièces par personne)

Eaux minérales plates et gazeuses \*  
Café – thé

Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc : Montagny 1er Cru  
Vin rouge : Chinon – Château de la Grille ou Château Paloumey

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

**Prix du menu n°5 sans boissons : 47.00€ par personne**

**Prix du menu n°5 avec boissons : 53,00€ 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 €





### Autres choix d'entremets :

Chocolat à la framboise et croustillant  
Fraisier léger à la provençale  
Framboisier léger à la provençale  
Abricotier au parfum de lavande  
Croustillant aux 3 chocolats  
Mousse Caraïbes ivoire cœur passion  
Langkawi ananas vanille  
Dulcey crémeux chocolat Gianduja

### Options diverses :

Petits fours sucrés et/ou salés : **1.50€ 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**

**Heure supplémentaire : 50,00€ de l'heure par personnel 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 €





### 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. 1.699965

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

