

JEAN-LUC ■

BALTZER

D E P U I S 1 9 9 9



T R A I T E U R

MENUS 2 PLATS

MENU N°1 :

Saucisson de canard au foie gras et petit mesclun aux herbes
OU Buchette de saumon fumé aux crevettes, mousseline aux agrumes
OU Dôme aux Saint Jacques, sauce poulette

Suprême de pintade à la normande

OU Filet mignon, sauce colombo

OU Paleron de veau confit à la provençale

OU Dos de Cabillaud, sauce au Sauvignon de Touraine

+ 2 Garnitures au choix (*Pomme Anna, Timbale de petits légumes ou anciens, Gratin dauphinois, Tian de légumes, Fricassée de champignons de saison, Risotto au parmesan, ...*)

Salade et fromages à l'assiette (3 variétés au choix)

OU Salade et 1 Ardoise de fromages par table (4 variétés au choix) => (Supplément de 1.00€)

Buffet de desserts :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

OU Pièce montée classique (2 choux par personne) => (Supplément de 3,50€)

2 Entremets au choix (*Royal chocolat, Croustillant 3 chocolats, Las Vegas, Framboisier ou Fraisier léger à la provençale, Mousse Caraïbe Ivoire cœur passion, ...*)

Eaux minérales plates et gazeuses *

Café - Thé

Boissons :

A volonté pendant le repas

Vin blanc : Coteaux du Giennois – Domaine Couet

Vin rouge : Chinon Baudry – Domaine de la Perrière

Nappage, vaisselle et service (7 heures) compris

Prix du Menu n°1 sans boissons alcoolisées : 49.50€ par personne

Prix du Menu n°1 avec boissons alcoolisées : 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 423 815 836 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 836 - N° de gestion 1999 b 505 - SARL au capital de 7700 €



MENUS 2 PLATS

MENU N°2 :

Foie gras aux fraises façon Michel Bras et croquignoli aux amandes
OU Timbale de Saint Jacques aux petits légumes, sauce Noilly Prat et tuile au parmesan
OU Saint Jacques en brochette, jus pesto et risotto au basilic

Tournedos au coulis de Pinot Noir, parfum de poivre du Népal
OU Pavé de veau, sauce aux cèpes

(Pour les viandes : possibilité d'une sauce aux morilles : Supplément de 1.00€)

OU Filet de bar, sauce Champagne

+ 2 Garnitures au choix (*Pomme Anna, Timbale de petits légumes ou anciens, Gratin dauphinois, Tian de légumes, Fricassée de champignons de saison, Risotto au parmesan, ...*)

Salade et fromages à l'assiette (*3 variétés au choix*)

OU Salade et 1 Ardoise de fromages par table (*4 variétés au choix*) => **(Supplément de 1.00€)**

Buffet de desserts :

Pyramide de macarons (*3 pièces par personne*)

OU Pièce montée classique (*2 choux par personne*) => **(Supplément de 3.50€)**

2 Entremets au choix (*Royal chocolat, Croustillant 3 chocolats, Las Vegas, Framboisier ou Fraisier léger à la provençale, Mousse Caraïbe Ivoire cœur passion, ...*)

Eaux minérales plates et gazeuses *

Café - Thé

Boissons :

A volonté pendant le repas

Vin blanc : Touraine Chenonceau – La Chipie OU Cour Cheverny – Domaine de la Gaudronnière (*Entrée foie gras*)

Vin rouge : Bourgueil OU Saumur Champigny

Nappage, vaisselle et service (7 heures) compris

Prix du Menu n°2 sans boissons alcoolisées : 55.00€ par personne

Prix du Menu n°2 avec boissons alcoolisées : 60.00€ 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 423 815 836 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 836 - N° de gestion 1999 b 505 - SARL au capital de 7700 €



MENU N°3 :

Homard, salade d'herbes, mesclun et fleurs avec son infusion aux saveurs et huile de noisette
OU Ris de veau à la forestière, jus réduit au Pouilly fumé

Filet de canard de Chaland, sauce aux épices douces torréfiées
OU Rôti de filet de bœuf (*charolais ou salers*), sauce aux morilles OU sauce périgourdine
OU Filet de turbot, mousseline aux herbes
+ 2 Garnitures au choix (*Pomme Anna, Timbale de petits légumes ou anciens, Gratin dauphinois, Tian de légumes, Fricassée de champignons de saison, Risotto au parmesan, ...*)

Salade et 1 Ardoise de fromages par table (*4 variétés au choix*)

Buffet de desserts :

Pyramide de macarons (*3 pièces par personne*)
OU Pièce montée classique (*2 choux par personne*) => **(Supplément de 3.50€)**
2 Entremets au choix (*Royal chocolat, Croustillant 3 chocolats, Las Vegas, Framboisier ou Fraisier léger à la provençale, Mousse Caraïbe Ivoire cœur passion, ...*)

Cascade de fruits frais de saison
Eaux minérales plates et gazeuses (*Bouteilles en verres*)
Café - Thé

Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc : Pouilly fumé OU Montagny 1^{er} Cru
Vin rouge : Chinon – Château la Grille

Nappage, vaisselle et service (7 heures) compris

Prix du Menu n°3 sans boissons alcoolisées : 67.00€ par personne

Prix du Menu n°3 avec boissons alcoolisées : 74.00€ par personne



MENUS 2 PLATS

MENU N°4 :

Tournedos, sauce aux morilles

OU Pavé de veau, sauce aux cèpes

OU Filet de bar, sauce au safran

+ 2 Garnitures au choix (*Pomme Anna, Timbale de petits légumes ou anciens, Gratin dauphinois, Tian de légumes, Fricassée de champignons de saison, Risotto au parmesan, ...*)

Salade et 1 Ardoise de fromages par table (*4 variétés au choix*)

Buffet de desserts :

Pyramide de macarons (*3 pièces par personne*)

OU Pièce montée classique (*2 choux par personne*) => **(Supplément de 3,50€)**

2 Entremets au choix (*Royal chocolat, Croustillant 3 chocolats, Las Vegas, Framboisier ou Fraisier léger à la provençale, Mousse Caraïbe Ivoire cœur passion, ...*)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café - Thé

Boissons :

A volonté pendant le repas

Vin blanc : Coteaux du Giennois – Domaine Couet

Vin rouge : Cheverny

Nappage, vaisselle et service (8 heures) compris

Prix du Menu n°4 sans boissons alcoolisées : 48.00€ par personne

Prix du Menu n°4 avec boissons alcoolisées : 51.00€ 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 423 815 836 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 836 - N° de gestion 1999 b 505 - SARL au capital de 7700 €



Options diverses :

Repas :

Entrée supplémentaire : **+ 10.00€ à 19.00€ par personne suivant choix**

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

Champagne Saint Réol (*1 Bouteille pour 5 personnes*) : **+ 5.50€ par personne**

Cascade de fruits frais de saison : **150.00€ la cascade**

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

Fin de soirée :

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**

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

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

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

