

MENU N°1 :

Saucisson de canard au foie gras et petit mesclun
Ou Mousseline de St Jacques, sauce bisque de langoustines

Paleron de bœuf de 36 heures sauce mironton, gâteau de pommes de terre et petits légumes
Ou Suprême de pintade à la normande et clafoutis salé aux pommes
Ou Dos de cabillaud crumble au chorizo, coco à la tomate

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 1,50€)

Buffet de desserts :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)
Ou Pièce montée classique (2 choux par personne) => (Supplément de 3,90€)

et

2 Entremets :

Croustillant 3 chocolats (chocolat blanc, lait et noir avec croustillant praliné)

Framboisier (biscuit financier, framboises, crème vanille)

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 : 51,50€ par personne

Prix du Menu n°1 avec boissons alcoolisées : 57,00€ par personne

** (Si bouteilles en verre pour eaux : Supplément de 1 euro par personne)*



MENU N°2:

Fois gras aux fraises (ou fruit rôti) façon Michel Bras, chutney et croquignoli
Ou St Jacques et fruits de mer aux petits légumes, sauce Noilly Prat

Pavé de veau confit, jus aux épices douces, tian de courgettes et aubergines et pommes de terre

Ou Tournedos au coulis de pinot noir, parfum au poivre du Népal et gratin dauphinois

Ou Filet de bar sur sa peau rôtie, sauce champagne, nid de pommes de terre et petits pois à la française

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 1.50€)

Buffet de desserts :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

Ou Pièce montée classique (2 choux par personne) => (Supplément de 3,90€)

et

2 Entremets :

Royal croustillant (chocolat noir avec croustillant praliné)

Fraisier (biscuit financier, fraises, crème vanille)

Eaux minérales plates et gazeuses *

Café - Thé

Boissons :

A volonté pendant le repas

Vin blanc : Touraine Chenonceau – La Chipie OU Pouilly fumé (Entrée foie gras)

Vin rouge : Bourgueil OU Saumur Champigny

Nappage, vaisselle et service (7 heures) compris

Prix du Menu n°2 sans boissons alcoolisées : 59,00€ par personne

Prix du Menu n°2 avec boissons alcoolisées : 65,00€ par personne

** (Si bouteilles en verre 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 €





T R A I T E U R

MENU N°3

Filet de canard de chaland, sauce aux morilles et timbale de légumes racines
Ou Tournedos au coulis de pinot noir, parfum au poivre du Népal et gratin dauphinois
Ou Filet de dorade royale, jus pesto basilic et 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 1.50€)

Buffet de desserts :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

Ou Pièce montée classique (2 choux par personne) => (Supplément de 3,90€)

et

2 Entremets au choix :

Mousse caraïbe ivoire cœur passion (chocolat blanc et noir, crémeux de fruits de la passion)

Péché mignon (biscuit pistache, abricot rôti et crème vanille)

Eaux minérales plates et gazeuses *

Café - Thé

Boissons :

A volonté pendant le repas

Vin blanc

Vin rouge : Chinon Baudry – Domaine de la Perrière

Vin rouge : Bourgueil OU Saumur Champigny

Vin blanc

Nappage, vaisselle et service (6 heures) compris

Prix du Menu n°3 sans boissons alcoolisées selon choix : entre 46,00€ et 59,00€ par personne

Prix du Menu n°3 avec boissons alcoolisées selon choix entre 51,50€ et 60,00€ par personne

** (Si bouteilles en verre 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 €





T R A I T E U R

Options diverses :

Repas :

Mise en bouche : **entre 8,00€ et 15,00€** par personne selon choix

Interlude glacé (*sorbet et alcool au choix*) : **3,50€ par personne**

Champagne Saint Réel (*1 Bouteille pour 5 personnes*) : **6,50€ par personne**

Cascade de fruits frais de saison : **150,00€ pour 50 personnes, 300,00€ pour 100 personnes**

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 : **150,00€**

Boissons sans alcool (*Jus de fruits, Soda, Eaux etc*) : **2,50€ par personne**

Soupe à l'oignon : **2,50€ par personne**

Petits fours sucrés et/ou salés : **1,70€ la pièce**

Location verrerie : **0,45€ le verre**

Staff :

Plateau repas froid (*Entrée – Plat – Fromage – Dessert*) : **20,00€ par personne**

Repas avec plat chaud (*Entrée – Plat chaud – Fromage – Dessert*) : **38,00€ par personne**

Menu végétarien et végétalien :

Menu en fonction du moment et de la saison

Prix identique au menu sélectionné

Bar de nuit :

Personnel : **55,00 € l'heure par serveur présent**

Dégustation :

Nous vous offrons une possibilité de dégustation :

- Pour un événement supérieur à 100 convives la dégustation est de 50,00€ par personne.

- Pour un événement inférieur à 100 convives la dégustation est de 80,00€ par personne.

Frais de déplacement : 0 à 25 km Offert
25 à 75 km 150,00€
75 à 150 km 250,00€

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 €

