

MENUS 2025

MENU N°1 :

Saucisson de canard au foie gras sur petit mesclun et tartare de petits légumes
OU Cassolette de la mer (*filet de sole, moules, crevettes et champignons*) sur risotto crémeux

Moelleux de veau, confit 36 heures, jus provençale aux herbes
OU Filet de poulet, sauce au Vouvray moelleux
OU Dos de cabillaud, sauce pesto et croustillant au chorizo
+ Garnitures : Légumes de saison

Buffet de desserts OU A l'assiette :

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

+ 2 Entremets : Croquant aux chocolats – Framboisier léger à la provençale

Boissons : A volonté pendant le repas

Vin blanc : Orélie blanc
Vin rouge : Orélie rouge
Eaux minérales plates et gazeuses *
Café - Thé

Nappage, vaisselle et service (7 heures) 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)

Options fromages :

1/ Salade et fromages à l'assiette (*Brie, Comté, Selles sur Cher*) : 4,00€ par personne
2/ Salade et 1 Ardoise de fromages par table (*4 variétés au choix*) : 6,00€ 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°2 :

Foie gras aux fraises façon Michel Bras
OU Filet de Bar, sauce Champagne, tuile croustillante
OU Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes, sauce Noilly Prat

Tournedos de porc et crème légère aux cèpes
OU Filet de canette aux épices douces et jus corsé
OU Pavé de saumon mi fumé, jus de volaille
+ Garnitures Légumes de saison

Buffet de desserts OU A l'assiette :

Pyramide de macarons (2 pièces par personne)
OU Pièce montée classique (2 choux par personne) > (Supplément de 3.50€)

+ 2 Entremets : Croustillant 3 chocolats au praliné à l'ancienne – Fraisier léger à la provençale
(Ou autre entremet à base de fruits)

Boissons :

A volonté pendant le repas

Vin blanc : Douceur d'Orélie ou si foie gras Pouilly fumé,

Vin rouge : Chinon – Le Moulin de la Perrière

Eaux minérales plates et gazeuses *

Café - Thé

Nappage, vaisselle et service (7 heures) 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)*

Options fromages :

1/ Salade et fromages à l'assiette (Brie, Comté, Selles sur Cher) : 4,00€ par personne

2/ Salade et 1 Ardoise de fromages par table (4 variétés au choix) : 6,00€ 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 :

Demi homard printanier, bisque au safran et tuile aux graines croustillantes
OU Turbot poché, sauce au Vouvray moelleux, sur lit de poireaux

Pavé de veau, jus aux épices douces
OU Tournedos à la crème de morilles
OU Pavé de lotte, sauce Armorica
+ Garnitures : Légumes de saison

Buffet de desserts OU A l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

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

+ 2 Entremets au choix : Gros macarons fruits rouges et ganache à la vanille OU Mousse Caraïbe ivoire cœur passion OU Tendre Dulchey OU Autre entremet à base de fruits ...

Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc : Cuvée Orélie Moelleux

Vin rouge : Chinon – Château la Grille

Eaux minérales plates et gazeuses *

Café - Thé

Nappage, vaisselle et service (7 heures) 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)*

Options fromages :

1/ Salade et fromages à l'assiette (*Brie, Comté, Selles sur Cher*) : 4,00€ par personne

2/ Salade et 1 Ardoise de fromages par table (*4 variétés au choix*) : 6,00€ 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 €





TRAITEUR

MENU N°4 :

Tournedos à la crème de morilles
OU Pavé de veau, jus aux épices douces
OU Turbot poché, sauce au Vouvray moelleux
+ Garnitures : Pommes de terre rôties au thym – Tian de légumes

Buffet de desserts OU A l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)
OU Pièce montée classique (2 choux par personne) > (Supplément de 3.50€)
+ 2 Entremets au choix : Gros macarons fruits rouges et ganache à la vanille OU Mousse Caraïbe ivoire cœur passion OU Tendre Dulcey OU Autre entremet à base de fruits ...

Boissons : *A volonté pendant le repas*

Vin blanc – Si Mise en bouche : Suivant choix
Vin rouge : Chinon – Le Moulin de la Perrière
Eaux minérales plates et gazeuses *
Café - Thé

Nappage, vaisselle et service (6 heures) compris

Prix du Menu n°4 sans boissons : 45,00€ par personne

Prix du mMenu n°4 avec boissons : 49,00€ par personne

Si bouteilles en verres pour Eaux : Supplément de 1 euro par personne)

Options fromages :

1/ Salade et fromages à l'assiette (Brie, Comté, Selles sur Cher) : 4,00€ par personne
2/ Salade et 1 Ardoise de fromages par table (4 variétés au choix) : 6,00€ 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 :

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 Réol (*1 Bouteille pour 5 personnes*) : **6,50€ par personne**

Cascade de fruits frais de saison : **150,00€ pour 40 personnes, 300,00€ pour 80 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 : **160,00€**

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

Soupe à l'oignon : **3,00€ 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*) : **40,00€ 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 €

