



## MENU N°1 :

### TRAITEUR

Mousseline fine de merlan et coques au beurre de ciboulette  
Ou Cassolette de champignons bouton , œuf poché et légumes croquants  
Ou Saucisson de canard au foie gras et mesclun, vinaigrette à l'huile de basilic  
Ou Tarte croustillante crème prise à la bière et tartare de saumon fumé, herbes et fleurs

Pavé de filet mignon, crème acidulée à la moutarde d'Orléans  
Ou Moelleux de paleron de veau, crème de cèpes  
Ou Suprême de pintade rôti, jus au cidre brut  
Ou Filet de dorade grillé, bouillon citron citronnelle au beurre moussoux  
Garnitures suivant plat sélectionné

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 au choix : Fleur d'O aux fraises, framboisier léger à la provençale  
Loulou Manjari ou Croustillant 3 chocolats  
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 : Sauvignon de Jacky Marteau

Vin rouge : Chinon de Baudry

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

**Prix du menu n°1 avec boissons sans alcool : 48.50 € par personne**

**Prix du menu n°1 avec boissons alcoolisées : 53 € 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°2 :

Foie gras aux fraises façon Michel Bras

Ou Timbale de St Jacques et petits légumes, sauce normande

Ou Soufflé au fromage et trompettes, foie gras grillé et sauce Albuféra

Ou St Jacques en brochette, risotto parmesan et jus pesto

Tournedos rôti au coulis de pinot noir

Ou Pavé de longe de veau, jus aux épices douces (ou sauce au morilles +1.50€)

Ou Filet de canette, tatin de légumes et jus acidulé

Ou Dos de cabillaud peau rôtie, semoule de chou fleur et crème de cresson

Garnitures suivant plat sélectionné

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 au choix : Le 31 (chocolat lait, coco, compotée de mangue, passion et citron vert)

Tendance (mousse thé, macaron et coulis cassis), Fraisier léger croustillant fruits rouges et biscuit pistache

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 : Pouilly fumé ou Cour Cheverny

Vin rouge : Chinon ou Bourgueil

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

**Prix du menu n°2 avec boissons sans alcool : 59.50 € par personne**

**Prix du menu n°2 avec boissons alcoolisées : 65 € 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 €





TRAITEUR

### MENU N°3 :

Salade de homard, fleurs et herbes du moment, sauce Caesar (entrée froide)  
Ou Cassolette de homard et légumes, tartare de truffes et sabayon au champagne (entrée chaude)

Filet de bœuf Simmental rôti, sauce à la royale  
Ou Filet de veau en grenadin aux girolles, jus au curry léger  
Garnitures suivant plat sélectionné

Salade et ardoise de fromages (5 à 6 variétés)

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

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

Ou Pièce montée classique => (Supplément de 3,50 €)

2 entremets au choix : Royal croustillant chocolat

Fleur d'O aux fraises

Louisiane (biscuit amande, caramel, vanille, noix de pécan), (ou autre entremet)

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

Eaux minérales plates et gazeuses \*

Café – thé

#### Boissons : À volonté pendant le repas

Vin blanc : pouilly fumé

Vin rouge : Château la Grille

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

**Prix du menu n°3 avec boissons sans alcool : 65 € par personne**

**Prix du menu n°3 avec boissons alcoolisées : 72 € par personne**

*\* (Si bouteilles en verre pour l'eau : supplément de 1 € 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 rôti, sauce forestière, polenta crémeuse au cèpes et jus confit aux échalotes  
Ou Pavé de lotte, comme une paëlla, risotto au safran et petits pois, bouillon de cuisson  
Ou Filet de canette de Challans laqué, millefeuille de pommes de terre et asperges vertes

Salade et ardoise de fromages (5 à 6 variétés)

Buffet de desserts OU à l'assiette :

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

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

2 entremets au choix : Royal croustillant chocolat

Framboisier léger à la provençale (ou autre entremet)

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

Eaux minérales plates et gazeuses \*

Café – thé

Boissons : À volonté pendant le repas

Vin blanc : la Chipie Chenonceau

Vin rouge : Château Bournac

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

**Prix du menu n°4 avec boissons sans alcool : 46 € par personne**

**Prix du menu n°4 avec boissons alcoolisées : 52 € par personne**

*\* (Si bouteilles en verre pour l'eau : supplément de 1 € 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 :

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 € la cascade, suivant le nombre de convives**

Fontaine à chocolat avec accompagnements : de **150 € à 300 € suivant le nombre de convives**

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

Champagne Saint-Réol : **29 € la bouteille**

Tireuse à bière + 30 litres de bière : **120 €**

Boissons sans alcool (*jus de fruits, soda, eaux minérales plates et gazeuses*) : **2 € par personne**

Location verrerie fin de soirée : **0,40 € le verre**

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

### Staff :

Plateau repas froid (*entrée – plat – fromage – dessert*) : **18 € par personne**

Repas avec plat chaud (*entrée – plat chaud – fromage – dessert*) : **35 € 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 €

