



T R A I T E U R

MENU ENTREPRISE 2024

Cocktail :

Soupe pétillante à la framboise OU Punch Piton de la Fournaise

+ Boissons sans alcool à volonté (*Jus de fruits, Soda, Eaux minérales plates et gazeuses*)

2 Toasts en assortiment (*saumon fumé, magret de canard, filet de rouget, caviar d'aubergine, tapenade, etc.*)

2 Feuilletés salés chauds en assortiment (*croissant, friand, gougère, mini pizza, etc.*)

2 Mises en bouche

Nappage, vaisselle et service (1 heure avec mise en place comprise) compris

Prix par personne : 19.50€ HT

Menu n°1 – Entreprise :

Entrée :

- Tartelette fine tomate au thon et billes de mozzarella
OU Tartare de poisson aux petits légumes
OU Filet de limande à la bretonne

Plat :

- Filet de poulet et crème aux cèpes
OU Moelleux de bœuf au coulis de Pinot noir
OU Filet de cabillaud, sauce aux herbes

Garniture : Riz créole OU Timbale de légumes OU Gratin dauphinois

Dessert :

- Paris Brest et sa crème au praliné
OU Tarte fine abricot OU figue OU pomme, glace vanille
OU Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Boissons :

Eaux minérales plates et gazeuses

Café - Thé

Nappage, vaisselle et service (4 heures avec mise en place comprise) compris

Prix Menu n°1 : 37.50€ HT par personne

Heure supplémentaire : 55.00€ HT de l'heure et 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 423 815 836 - N° Intracommunautaire FR38 423 815 836 - N° de gestion 1999 b 505 - SARL au capital de 7700 €



JEAN-LUC ■

BALTZER

D E P U I S 1 9 9 9



T R A I T E U R

MENU ENTREPRISE 2024

Menu n°2 – Entreprise :

Entrée :

- Tartare de Saint Jacques, crème verte, mirepois de légumes et vinaigrette au Yuzu
- OU Dôme de Saint Jacques, sauce poulette
- OU Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et vinaigre balsamique à l'huile de noisette
- OU Saumon mariné au sel d'agrumes et haricots coco, vinaigrette acidulée
- OU Terrine de foie gras, canard et poireaux confits, salade roquette à l'huile d'olive

Plat :

- Filet de canette confite, sauce aux épices douces – Tian de légumes
- OU Pavé de veau rôti, jus corsé – Tatin provençale (*tomate et courgette*)
- OU Tajine de poulet aux légumes et fruits
- OU Filet de dorade, jus pesto – Riz safran

Dessert :

- Mousse caraïbe ivoire cœur passion
- OU Langkawi ananas, mousse chocolat blanc et noix de coco
- OU Soufflé gacé au Grand Marnier sur tartare de fruits
- OU Tarte fine aux abricots, glace pistache

Boissons :

Eaux minérales plates et gazeuses
Café – Thé

Nappage, vaisselle et service (5 heures avec mise en place comprise) compris

Prix Menu n°2 : 43,50€ HT par personne

Heure supplémentaire : 55.00€ HT de l'heure et par personnel présent

Option Fromages :

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

Prix par personne : + 3.00€ HT

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 €



JEAN-LUC ■

BALTZER

D E P U I S 1 9 9 9



T R A I T E U R

MENU ENTREPRISE 2024

Option Vins :

Vin blanc : Sauvignon de Touraine

Vin rouge : Cheverny

(1 Bouteille pour 6 personnes)

(1 Bouteille pour 6 personnes)

Prix par personne +5,00€ HT

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 €

