

**VOS ÉVÈNEMENTS
ONT DU GOÛT...**



MENUS À L'ASSIETTE



2008



ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS



ÉVÈNEMENTIELLES ET PRIVATIVES



**RUE DU ROC DE LA BROUSSE
03100 MONTLUÇON
04 70 28 40 80 – FAX: 04 70 02 71 70
WWW.TRAITEURDUPARC.COM
TRAITEUR-DU-PARC@ORANGE.FR**



MENUS À L'ASSIETTE

SERVICE COMPRIS, EAUX, CAFÉ, PAIN, VAISSELLE, NAPPAGE TISSU, HORS VIN

MENU À 25,00 €

EAU DE SOURCE, PAIN, CAFÉ, NAPPAGE INTISSÉ & SERVICE COMPRIS

TARTE FINE DE ROUGETS ET CONCASSÉE DE TOMATES FRAÎCHES, MESCLUN AUX HERBES

OU

SALADES D'ASPERGES VERTES, SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES, TOAST MELBA

~~~~~

TARTELETTE DE CÈPES ET VOLAILLE FERMIÈRE, PETIT WOK DE LÉGUMES

OU

DOS DE SAUMON GRILLÉ, POIS GOURMAND & POLENTA DE GÉSIEERS DE CANARD

OU

MIGNON DE PORC LAQUÉ, POMME ÉCRASÉE, DARIOLE DE CAROTTE AU CUMIN

~~~~~

FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES

OU

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE SÉLECTION

~~~~~

MOUILLETES DE FRAISES SUR SON SABLÉ BRETON À LA FLEUR DE SEL

OU

SAINTE LOUIS GANACHE CHOCOLAT ET WHISKY BOURBON

## MENU À 30,00 €

EAU DE SOURCE, PAIN, CAFÉ, NAPPAGE & SERVICE COMPRIS

BROCHETTE DE FRUITS DE MER SNACKÉE SUR SA SUCRINE (SAINT-JACQUES, MOULES, SUPIONS, RILLONS)

OU

SOUPE DE MELONS ET SORBET CITRON, TARTINE DE JAMBON SERRANO, ROQUETTE ET PARMESAN

~~~~~

WELLINGTON DE BOEUF À LA MOUTARDE DE CHARROUX

OU

TIMBALE DE POISSONS DE ROCHE, ÉMULSION À L'HUILE D'OLIVE
ET JUS DE BOUILLABAISSE RISOTTO À L'ENCRE DE SÈCHE

~~~~~

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS, JEUNES POUSSÉS

~~~~~

MOELLEUX À LA CAROTTE ET GRIOTTES, SORBET GRIOTTE, TUILE CAROTTE

OU

DACQUOISE NOISETTE ET CRÉMEUX IVOIRE, COMPOTE DE FRUITS ROUGES AUX ÉPICES

OU

TARTE AU CHOCOLAT SUR SA DACQUOISE AUX PISTACHES CARAMÉLISÉES

MENU À 36,00 €

EAUX, PAIN, NAPPAGE, VAISSELLE & SERVICE COMPRIS

TERRINE DE LAPEREAU AU FOIE GRAS, ÉCHALOTES CONFITES

OU

GRADVALAX DE SAUMON MARINÉ, LÉGUMES CROQUANTS À LA CHLOROPHYLLE

~~~~~

FILET DE DORÉ AUX COQUILLAGES, ÉMULSION DE BOUILLABAISSE, TIAN DE LÉGUMES

OU

PIÈCE DE BœUF RÔTIE SUR SA POMME FONDANTE,  
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES, GLACIS DE VIANDE

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER AU FOIE GRAS,  
RÔSTI DARIOLE DE CAROTTE AU CUMIN

~~~~~

SAMOUSA DE CHÈVRE & BACON, SALADE À LA POMME VERTE

OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS, JEUNES POUSSÉS

~~~~~

PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT AU LAIT ET PRUNEAUX CONFITS AU WHISKY PUR MALT

OU

CRUMBLE DE POMMES ET POIRES, SAUCE TOFFÉE, GLACE VANILLE BOURBON

## MENUS À L'ASSIETTE

SERVICE COMPRIS, EAUX, CAFÉ, PAIN, VAISSELLE, NAPPAGE TISSU, HORS VIN

MENU À 40,00 € PAR PERSONNE  
EAU DE SOURCE, PAIN, CAFÉ, NAPPAGE & SERVICE COMPRIS

TRADITIONNEL FOIE GRAS AU TORCHON,  
POCHÉ DANS SON BOUILLON LÉGER AUX AGRUMES, PITA TOASTÉ

OU

TERRINE DE LAPERAU, RIS DE VEAU AUX JEUNES PRIMEURS, CHANTILLY À LA TRUFFE D'ÉTÉ

OU

TARTARE DE BAR À LA PÊCHE BLANCHE ET FRUITS DE LA PASSION, CHANTILLY D'AVOCAT

~~~~~

DOS DE SANDRE AUX PIGNONS, BEURRE DE CRESSON ET DARIOLE DE CAROTTES

OU

TARTELETTE DE CÈPES ET VOLAILLE FERMIÈRE, PETIT WOK DE LÉGUMES

OU

MITONNÉ DE VEAU AUX ÉCREVISSSES ET FÉVETTES, GRATIN DAUPHINOIS ET SA BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES

~~~~~

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS & SES QUELQUES FEUILLES

~~~~~

DEMIE COQUE DE MACARON AUX FRAISES, COMPOTE DE FRUITS ROUGES

OU

PAVLOVA (TIMBALE DE MERINGUE ET GLACE VANILLE GARNIE DE FRUITS DU MOMENT)

OU

BISCUIT À LA FLEUR DE SEL ET CRÈME LÉGÈRE D'ABRICOT, AUX GRAINES DE FENOUIL

MENU À 43,00 € PAR PERSONNE
EAU DE SOURCE, PAIN, CAFÉ, NAPPAGE & SERVICE COMPRIS

NOIX DE SAINT-JACQUES À L'ANIS VERT, ÉMULSION DE BOUILLABAISSE À L'HUILE D'OLIVE ET PETITS LÉGUMES

OU

TARTE FINE DE SAUCISSE DE CANARD ET LANGOUSTINES, ET CONFITURE D'OIGNONS ROUGES À LA GRENADINE

~~~~~

PIÈCE DE MAGRET RÔTI, GROS CANNELLONI DE PETITS LÉGUMES LIÉ AU CONFIT, VELOUTÉ AUX GIROLLES

OU

QUASI DE VEAU MIJOTÉE, GNOCCHI AUX PLEUROTÉS, JAMBON ET CÔTES DE LAITUE

~~~~~

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

OU

CAMEMBERT AU LAIT CRU, POMME RÔTIE ET CARAMEL DE CIDRE

OU

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU LARD SUR SA SALADE DE GRANNY SMITH AU CITRON

~~~~~

CHAUD FROID DE POMMES ET SON GLACÉ AU PRUNEAU ARMAGNAC

OU

DACQUOISE PISTACHE ET MOUSSE GRIOTTINE, ACCOMPAGNÉE DE SON PARFAIT À LA PISTACHE

MENU À 47,00 € PAR PERSONNE  
EAU DE SOURCE, PAIN, CAFÉ, NAPPAGE & SERVICE COMPRIS

TARTE FINE DE SAUCISSE DE CANARD ET LANGOUSTINE, CONFITURE D'OIGNONS ROUGES ET RÉDUCTION GRENADINE

OU

CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES AUX LÉGUMES CONFITS, SAUCE NOILLY PRAT

OU

LOBE DE FOIE GRAS POCHÉ AU VIN DE SAINT POURÇAIN, SUCRINE AU PARMESAN, VINAIGRETTE TIÈDE

~~~~~

ROUGET BARBET FARCI DE FRUITS DE MER, SUR SON TIAN DE LÉGUMES, SAUCE BORDELAISE

OU

SUPRÊME DE PINTADEAUX AUX POMMES CARAMÉLISÉES, SAUCE CHAMPAGNE, PRESSÉ DE LÉGUMES RACINES

OU

TOURNEDOS DE BœUF RÔTI ET SA FRICASSÉ DE PETITS GRIS, ÉTUVÉE D'ÉPINARD ET POMMES RATTES

~~~~~

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

~~~~~

TARTE AU CITRON, SORBET FRAMBOISE ET MERINGUE

OU

NOUGAT GLACÉ ET SON CRAQUANT AUX AMANDES, JUS DE FRUITS ROUGES

OU

FEUILLETÉ AUX POIRES CARAMÉLISÉES, SAUCE WILLIAMINE, FAÇON MICHEL GUERARD

MENU À L'ASSIETTE

SERVICE COMPRIS, EAUX, CAFÉ, PAIN, VAISSELLE, NAPPAGE TISSU, HORS VIN

MENU À 85,00 € PAR PERSONNE

(ENTRÉE, POISSON, GRANITÉ, VIANDE, FROMAGE, DESSERT)
NAPPAGE, VERRERIE, PAIN, CAFÉ, EAUX PLATE & PÉTILLANTE, SERVICE COMPRIS

MENU À 78,00 € PAR PERSONNE

(ENTRÉE, POISSON OU VIANDE, FROMAGE, DESSERT)
NAPPAGE, VERRERIE, PAIN, CAFÉ, EAUX PLATE & PÉTILLANTE, SERVICE COMPRIS

ÉMINCÉ DE HOMARD ET JEUNES PRIMEURS, SORBET À LA MOUTARDE DE CHARROUX
OU
VICHYSOISE DE LANGOUSTINES ET PIQUILLOS
OU
MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ET SON CRAQUANT ARABICA

~~~~~

QUEUES DE GAMBAS CROUSTILLANTES AU CURCUMA, COMPOTEE DE POIREAU AU LAIT DE COCO  
OU  
FILET DE TURBOT RÔTI EN VINAIGRETTE D'AGRUMES ET MANGUE, TATIN D'ENDIVES AU JUS D'ORANGE  
OU  
VAPEUR DE BAR ET PETITS LÉGUMES DANS SA FEUILLE DE BANANIER

~~~~~

GRANITÉ : POMME VERTE ET LIQUEUR DE MANZANA
OU
CITRON SALÉ ET TEQUILA
OU
CHAMPAGNE ET CRISTAUX DE VIOLETTE

~~~~~

CARRÉ DE VEAU CLOUTÉ AU BEURRE DE CAFÉ, CLAFOUTIS DE TOMATES CONFITES ET LÉGUMES DU SOLEIL  
OU  
VÉRITABLE TOURNEDOS DE BœUF FAÇON ROSSINI, GRATIN DE LÉGUMES RACINES  
OU  
RIS DE VEAU ET HOMARD EN ATTELÉ, SON VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES,  
CROUSTILLANT DE LÉGUMES PROVENÇAUX

~~~~~

PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET SES JEUNES POUSSÉS

~~~~~

CHAUD FROID DE POMME ET SON GLACÉ AU PRUNEAU ARMAGNAC  
OU  
FRIVOLITÉS AUX 3 PARFUMS,  
(SAMOUSSA DE CHOCOLAT EXTRA AMER, MOUILLETTE DE FRAMBOISE ET CRÈME DE CITRON,  
GRANNY ET MENTHE GLACIALE)  
OU  
DIAGONALE CHOCOLATÉE (SACHERTORTE, NEM DE BANANE ET FENOUIL, LACTÉE AU WHISKY)  
OU  
BLANC MANGER DE PÊCHES MARINÉES, COULIS PASSION, TUILE À LA PÊCHE

~~~~~

CAFÉ ET SES MIGNARDISES

LES OPTIONS POUR TOUTES VOS MANIFESTATIONS

LES LOCATIONS:

NAPPAGE TISSU BLANC : 2.40 x 2.40M : 8.00 €
SERVIETTE TISSU BLANCHE : 0.80 €
NAPPAGE BLANC POUR VOTRE BUFFET : 5.00 € LE MÈTRE LINÉAIRE
FORFAIT VAISSELLE : 3.00 € PAR CONVIVE (ASSIETTES, COUVERTS)
FORFAIT VERRERIE : 0.60 € PAR VERRE
POSSIBILITÉ DE LIVRAISON DANS UN RAYON DE 25 KM SUPPLÉMENT DE 16.00 € PUIS 0.80 € DU KM

LES SERVICES:

SERVICE : 30.00 € DE L'HEURE PAR SERVEUR OU CUISINIER
CAFÉ : À 1,50 € PAR PERSONNE
PETITS PAINS DE CAMPAGNE INDIVIDUELS À 0,80 €
LOCATION DE PLATEAUX RONDS (8 À 10 PERSONNES) 6,00 € LE PLATEAU

LES PETITS PLUS:

FORFAIT VIN

FORFAIT VIN DE NOTRE SÉLECTION À 9,00 € PAR PERSONNE
(UN VIN BLANC ET UN VIN ROUGE CHOISIS PAR NOS SOINS)
SUR DEMANDE CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS.
NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE À 18,50 € TTC LA BOUTEILLE

GRANITÉ: 2,00 € PAR PERSONNE

ARBRE À MACARON DE 5 MACARONS PAR PERSONNE
7,50 € PAR PERSONNE

PIÈCE MONTÉE DE 2 CHOUX PAR PERSONNE
3,30 € PAR PERSONNE (VANILLE / CHOCOLAT)
PIÈCE MONTÉE DE 4 CHOUX PAR PERSONNE
6,60 € PAR PERSONNE (VANILLE / CHOCOLAT)

FONTAINE À CHOCOLAT & BROCHETTES DE FRUITS, À 3,00 € PAR PERSONNE
STICKS DE NOUGATINE, GÂTEAU AUX NOISETTES

CORBILLE DE FRUITS FRAIS: 2,00 € PAR PERSONNE

FONTAINE À CHAMPAGNE

LOCATION FONTAINE À CHAMPAGNE À 1,50 € PAR PERSONNE
(CHAMPAGNE FOURNI PAR VOS SOINS)

BUFFET CAFÉ DE NUIT:

NOTRE BUFFET CAFÉ DE NUIT, JUS DE FRUITS & EAUX MINÉRALES 5.00 € PAR PERSONNE
(CELA VOUS PERMET DE BÉNÉFICIER DE LA PRÉSENCE D'UN SERVEUR TOUT AU LONG DE LA NUIT)



MENUS ENFANTS:

DE 3 ANS À 10 ANS, FORMULE À 13,00 €
EXEMPLE DE MENU

MELON & JAMBON SERRANO, SUPRÊME DE VOLAILLE & SES POMMES DE TERRE SAUTÉES,
FROMAGE, FRAISES AU SUCRE OU GLACE OU GÂTEAU... ACCOMPAGNÉ DE JUS DE FRUITS

FORMULE DÉCOUVERTE POUR LES PRÉADOLESCENTS

MÊME MENU QUE VOUS & MÊME COCKTAIL, MAIS LES PORTIONS SONT DIVISÉES EN 2 & 1/2 TARIFS

CONDITIONS GÉNÉRALES

**TOUTE COMMANDE IMPLIQUE L'ACCEPTATION PLEINE ET ENTIÈRE DES PRÉSENTES
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE.**

TOUTS NOS PRIX S'ENTENDENT T.T.C. FRAIS DE DÉPLACEMENT EN SUS ET VARIABLES SELON LE LIEU DE LA PRESTATION OU DE LA LIVRAISON (0.61 € DU KILOMÈTRE SI SUPÉRIEUR À 25 KMS)

LORS DE L'ÉLABORATION DE NOS DEVIS LES TAUX DE T.V.A EN VIGUEUR SERONT APPLIQUÉS.

POUR LA RÉSERVATION DE LA DATE DE VOTRE MANIFESTATION, NOUS VOUS DEMANDONS DE NOUS VERSER UN ARRHE DE 30% DU MONTANT DE LA COMMANDE ET UN DEUXIÈME DE 30% ÉGALEMENT UNE SEMAINE AVANT LA MANIFESTATION AVEC LE NOMBRE DE CONVIVES QUI SERVIRA DE BASE POUR LA FACTURATION.

(15 PERSONNES MINIMA POUR LES BUFFETS ; 20 PERSONNES POUR LES COCKTAILS)

LE SOLDE DE LA FACTURE EST PAYABLE LA SEMAINE SUIVANT LA PRESTATION.

POUR LES ENTREPRISES:

NOUS POUVONS ÉTUDIER LES CONDITIONS GÉNÉRALES ENSEMBLE SUR DEMANDE.

EN CAS D'ANNULATION LES ARRHEES VERSÉES NE SONT PAS REMBOURSÉES.

LORS DE LA LIVRAISON À DOMICILE, NOUS PRATIQUONS LE MÊME PRINCIPE DE VENTE ET TOUTE RÉSERVE DEVRA ÊTRE SIGNALÉE LORS DE LA LIVRAISON ET APPARAÎTRE SUR LE BON. AUCUNE RÉCLAMATION SUR LA PRESTATION NE SERA PRISE EN COMPTE PASSÉ UN DÉLAI DE 24 HEURES.

AUCUN RETARD OU ERREUR DE LIVRAISON NE POURRA ÊTRE IMPUTÉ À TRAITEUR DU PARC DANS LE CAS D'INFORMATIONS OU DE COORDONNÉES ERRONÉES.

LE MATÉRIEL FOURNI PAR TRAITEUR DU PARC EST RETIRÉ DÈS LA FIN DE LA PRESTATION CONVENUE.

LE MATÉRIEL LAISSÉ À DISPOSITION APRÈS LA FIN DE LA RÉCEPTION DEVRA FAIRE L'OBJET D'UN ACCORD PRIS À LA COMMANDE, TOUTE VAISSELLE CASSÉE OU MANQUANTE SERA FACTURÉE SELON NOTRE BARÈME.

L'ASSURANCE DES LIEUX EST EXPRESSÉMENT EXCLUE LORS DE LA PRESTATION DE LA SOCIÉTÉ TRAITEUR DU PARC, EST LAISSÉ À LA CHARGE DE NOTRE CLIENT.

PAR MESURE D'HYGIÈNE, AUCUNE MARCHANDISE NE SERA REPRISE NI ÉCHANGÉE.

TRAITEUR DU PARC DÉCLINE TOUTES RESPONSABILITÉS SUR LA QUALITÉ SANITAIRE DES PRODUITS LAISSÉS AUX CLIENTS APRÈS LA PRESTATION.

A NOTER :

TOUT HEURE DE DÉPART NON RESPECTÉ EST FACTURER 30 € DE L'HEURE PAR SERVEUR.

TOUTE HEURE DÉPASSÉE EST CONSIDÉRÉE COMME DUE.

SARL « TRAITEUR DU PARC »
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS ÉVÈNEMENTIELLES
RUE DU ROC DE LA BROUSSE
03 100 MONTLUÇON
SIRET N°453 597 080
APE 555 D
TEL : 04 70 28 40 80 - FAX : 04 70 02 71 70
NOTRE SITE INTERNET : www.traiteurduparc.com