Mail etang.moderne@laposte.net

<u>Cocktail</u> (à partir de 15 personnes)

Punch ou sangria 8€ le litre (soit environ 5-6 verres)
Canapés assortiment - 100 pièces: 1.05€/ pièces
Canapés assortiment + 100 pièces: 0.90€/ pièces
Navettes (petits pain brioché) garnies au thon: 0.95€
Navettes (petits pain brioché) garnies au fromage: 0.95€
Mini Wraps jambon/ fromage ail et fines herbes: 1.05€
Verrine tartare de tomate/thon et olives: 2.05€

Pain surprise 50 toasts: 49€ Blinis saumon tzatziki: 1.50€

Nos entrées: (à partir de 15 personnes) Sur plats jetables

Forfait salade (100 gr) et crudités (100 gr): 200gr/ personnes:2.90€ A choisir parmi la liste suivante:

Crudités:

Carottes râpés, céleri rémoulade, betterave, concombre à la crème, tomates, taboulé. Salades:

Choux- jambon- emmental, piémontaise au jambon, piémontaise au thon, tagliatelles au surimis, riz niçoise au thon, museau à la lyonnaise, champignons à la grecque Plateau de charcuterie:

2 tr de saucisson sec, 2 tr d'andouille, 2 tr de saucisson à l'ail, 1 tr de salami 1.90€ Rillette (50gr) et terrine de campagne (50gr) soit 100 gr/personne: 2.95€

Plateau 2 jambons: 2.50€ 1 tranche jambon blanc et 1 tranche jambon pays

Tomate garnie thon mayonnaise: 1.80€

Cornet jambon macédoine: 1.80€

Terrine de poisson et saumon fumé: 2.95€

Plateau de viandes froides: 3.40 €: 1 cuisse de poulet rôtie et 1tranche rôti porc

Mail etang.moderne@laposte.net

Nos plats complets (à partir de 15 personnes)

Couscous 3 viandes: 8.20€

Paella poulet (1 cuisse) chorizo moules crevettes et langoustines (2): 8.30€ Choucroute royale choux cuisiné au riesling pomme de terre saucisse de francfort jarret et saucisson à l'ail: 9.10€

Choucroute tradition choux cuisiné au riesling pomme de terre saucisse de francfort lard fumé et saucisson à l'ail: 8.20€

Choucroute de la mer choux cuisiné au riesling pomme de terre filet de saumon lieu fumé moules crevettes et beurre blanc: 8.90€

Supplément 2 langoustines + 1.60€ soit 10.50€

Cassoulet aux 2 saucisses Toulouse et fumé et saucisson à l'ail: 8.50€ Cassoulet au confit de canard saucisse de Toulouse et saucisson à l'ail: 9.10€

Chili con carné : 8.10€ Tartiflette au Reblochon: 8.20€ Tartiflette au curé Nantais: 8.90€ Rougail de saucisse – riz aux épices: 8.10€

Jambalaya: riz, épices, poulet, saucisse fumée, moules crevettes: 8.60€ Supplément 2 langoustines + 1.60€ soit 10.20€

Nos plats + légumes (à partir de 15 personnes)

Sauté de porc: au cidre, à la bière, à la normande ou au curry: 8.20€ Filet mignon: au cidre, à la bière, à la normande ou au curry: 8.80€

Blanquette de dinde: 8.20€
Blanquette de veau: 8.90€
Sauté de veau marengo: 8.90€
Sauté de bœuf aux carottes: 8.20€
Poulet rôti sauce chasseur: 8.20€
Rôti de porc sauce champignon: 8.20€
Sauté de bœuf aux olives: 8.20€

Légumes au choix:

Gratin dauphinois, haricots verts, mogettes, flageolets, pomme de terre papillote et crème ciboulette

Mail etang.moderne@laposte.net

Plateau de fromages (à partir de 15 personnes)

Sur plateau jetable

Plateau dégustation 10 personnes: 18€

Camembert, buchette de chèvre, bleu et emmental

Plateau plaisir 10 personnes:22€

Camembert, buchette de chèvre, bleu, emmental et st nectaire

Desserts (à partir de 15 personnes)

Pâtisserie: 3.30/ personnes

À partir de 15 personnes parmi la liste: 3 chocolat, fraisier, forêt noire, poirier, framboisier, feuillantine au chocolat, fruits de la passion.

Assortiments de mignardises:

- de 40 pièces: 1.35€

+ de 40 pièces: 1.15€

Assortiment de macarons:

- de 40 pièces:1.45€

+ de 40 pièces: 1.35€

Assortiment de mini verrines

Ile flottante: 0.80€

Mousse chocolat: 0.80€

Fromage blanc et coulis de fruits rouge: 0.75€

Crème renversée: 0.80€

Duo d'entremet vanille/ chocolat et chocolat/ pistache: 0.75€

Tarte pommes 10 parts: 9.90€

Tarte normande 10 parts: 9.90€

Tarte poire 10 parts: 12.50€

Tarte chocolat 10 parts: 11.50€

Mail etang.moderne@laposte.net

Location de matériel:

Un chèque de caution de la valeur du matériel vous sera demandé et vous sera restitué au bon retour du matériel.

La vaisselle est à rendre salle.

Percolateur à café 9 litres: 39€ Percolateur à café 15 litres: 45€ **Assiette porcelaine blanche:**

Petite: 0,23€ Grande: 0.25€

Tasse et sous tasse 0.23€

Verre Normandie:

Flûte 14cl: 0.25€ Verre à eau 24 cl: 0.25€

Verre à vin 16 cl: 0.25€

Couverts:

Couteaux : 0.23€ Fourchette: 0.23€

Cuillère à moka (grande cuillère pour gâteaux) 0.23€

Cuillère à entremet: 0.21€ Cuillère à café: 0.20€

Couverts à fromages ou desserts: 0.30€

Coupe/ pelle à gâteaux: 0.75€

Corbeille à pain: 0.60€

Verseuse thermos à café inox: 6.50€

Four ventilé 4 niveaux: 65€

Caisson isotherme: 19€ Tire bouchon: 0.80€ Carafe: 0.50€

Plancha gaz (non fourni): 30€

Mr Merland Cédric Restaurant L'Etang Moderne Lieu dit Les Etangs, route de Nantes 85660 St Philbert de Bouaine Tel 02/51/41/30/15 Port 06/08/58/38/58 Mail etang.moderne@laposte.net

Conditions de vente:

Tous nos prix sont donnés à emporter par vos soins.

En fonction de vos demandes un devis sera effectué.

La commande sera validée au retour du devis avec un chèque d'arrhes de de la valeur de la commande, ainsi que le chèque de caution pour le matériel si nécessaire.

Les arrhes ne sont pas encaissés.

Le chèque de caution sera restitué au bon retour du matériel le lendemain de la prestation ou le lundi si la prestation a lieu le week-end.

Forfait livraison:

(retour du matériel par vos soins le lendemain de la prestation ou le lundi si la prestation a lieu le week-end).

À partir de 25 personnes: 15€+ 1€ du kilomètre. **Gratuit** à partir de 500€ d'achat.