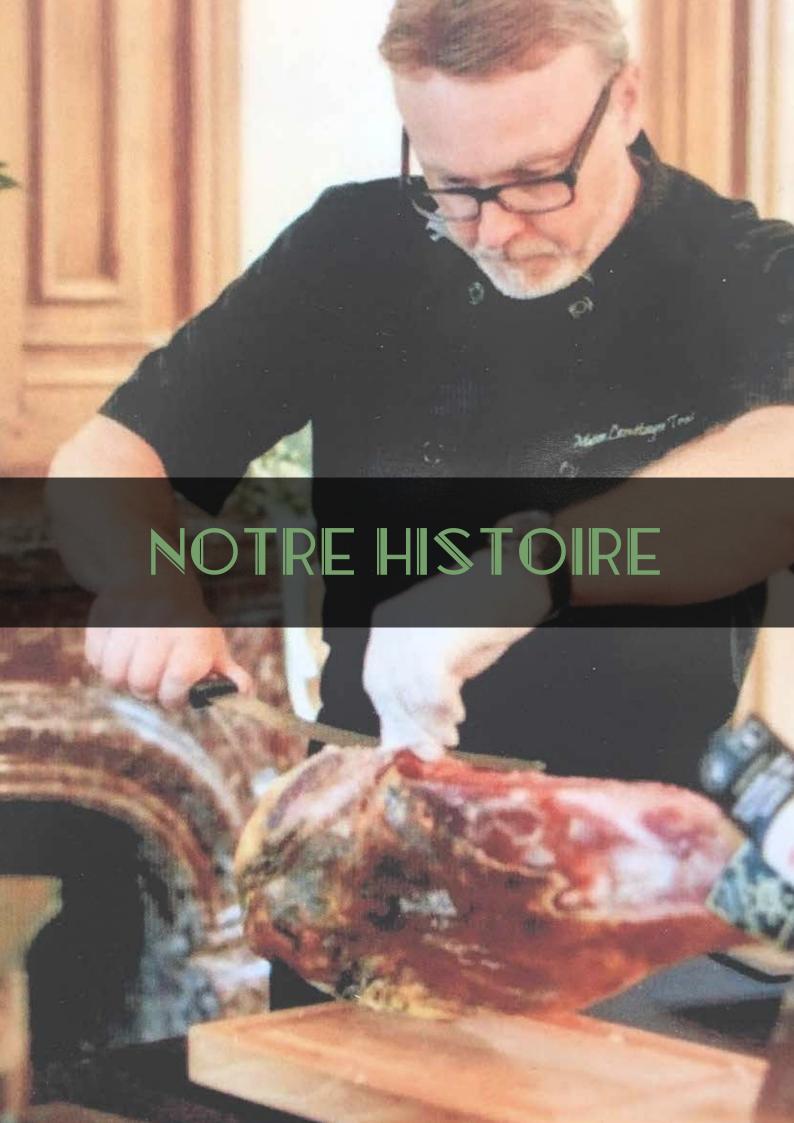


SOMMAIRE

| Découvrir la maison lemetayer traiteur. page | 4 | à | 6 |
|---|----|----|----|
| Les cocktails apéritifpage | 7 | | |
| Les formules cocktailspage | 8 | et | 9 |
| Les options culinairespage | 10 | et | |
| Le forfait clef en mainpage | 12 | | |
| Les options boissonspage | 13 | | |
| Les cocktails déjeunatoires ou dinatoires page | 14 | | |
| Les formules cocktails dinatoires page | 15 | à | 19 |
| Les options culinairespage | 20 | et | 21 |
| Le forfait clef en mainpage | 22 | | |
| Les options boissonspage | 23 | | |
| Les repas assispage | 24 | | |
| Nos menus page | 25 | à | 27 |
| Le forfait clef en main page | 28 | | |
| Les options boissons | 29 | | |







ARTISAN TRAITEUR DEPUIS 1973

- Naissance de la MAISON LEMÉTAYER TRAITEUR
 Ouverture de la boutique de Jean-Pierre et Nicole LEMÉTAYER
- 1985 Début de l'activité Traiteur Événementiel
- Ouverture d'un laboratoire culinaire de 500m2 destiné à l'activité Traiteur Événementiel
- Arrivée de Mickael LEMÉTAYER dans l'entreprise familiale et du développement de l'activité Mariage
- 2014 Ouverture des bureaux de Rennes
- Déménagement dans nos nouveaux locaux d'Avranches L'Avenue avec 2000m2 dédiés à notre activité de Traiteur Événementiel
- Ouverture de notre boutique traiteur dans une halle gourmande de 1000m2 avec 8 boutiques et 2 restos de produits frais et locaux





MAISON LEMETAYER TRAITEUR MEMBRE DU RESEAU TRAITEURS D'AVENIR

Notre adhésion à Traiteurs d'Avenir et nos engagements eco-responsables



ENGAGEMENT Environnemental



ACHATS RESPONSABLES



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

Collaborer avec un traiteur « Traiteurs d' Avenir » c'est

- . Proposer des prestations de qualité et adaptées : à table, en buffet, en cocktail
- . Travailler avec des professionnels responsables et expérimentés sur l'ensemble du territoire français
- . S^\prime assurer du respect d^\prime achats responsables
- . Privilégier une cuisine préparée avec des ingrédients issus de circuits courts
- . Limiter son empreinte carbone grâce à l'utilisation de matières écoresponsables
- . S^\prime engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire





LES FORMULES COCKTAILS APERITIF



LES + DE LA SOLUTION COCKTAIL

- Cocktail convivial et varié
- Pas de contrainte de couverts et assiettes, donc possibilité de changer de place



Minimum 15 personnes



Réservez au moins 14 jours à l'avance



🗅 Tarifs à emporter



★ COCKTAIL APERITIF 1 ETOILE (recommandé pour 30/45 min)

5 pièces/pers:

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini rouleaux de galettes de sarrasin salées
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic

Prix par personne: 4,75€ HT (TVA 10%)*

avec kit vaisselle: 5,35€ HT (TVA 10%)*

envie de plus? voir options culinaires page 11 et 12





★ ★ COCKTAIL APERITIF 2 ETOILES (recommandépour lh/lhl5)

7 pièces/pers:

- Moelleux poivrons, crème de noix et piment d'Espelette
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Compression cabillaud à l'encre de seiche
- Douceur de betterave et fromage frais
- Sablé chorizo, crème de ma s et sa chips de chorizo
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge

Prix par personne: 7,90€ HT (TVA 10%)

avec kit vaisselle: 8,55€ HT (TVA 10%)

envie de plus? voir options culinaires page 10 et 11

Option clef en main page 12 Options boissons page 13







★★★ COCKTAIL APERITIF 3 ETOILES (recommandépour lh/lhl5)

10 pièces/pers:

- Moelleux poivrons, crème de noix et piment d'Espelette
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Douceur de betterave et fromage frais
- Sablé chorizo, crème de mais et sa chips de chorizo
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Cornets Terre & Mer: . Pomme, saumon, passion
 - . Royal foie gras
- Les piques sur planche : . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite
- Tataki de thon rouge guacamole et graine de sésame

Prix par personne: 12,90€ HT (TVA 10%)

avec kit vaisselle: 13,50€ HT (TVA 10%)

envie de plus? voir options culinaires page 10 et 11

Option clef en main page 12 Options boissons page 13





LES OPTIONS CULINAIRES

Les planches à partager :

| Fromage: Comté, Morbier St Nectaire, Cerneaux de noix, Abricots secs, Chutney | 16€ HT (TVA 10%) | |
|---|--------------------------|-----|
| <i>Mer:</i> Saumon mariné, Saumon gravelax, Betterave, Gambas marinées | 15€ HT (TVA 10%) | NO. |
| Mixte Tradition: Comté, Emmental Jambon sec, Saucisson sec, Andouille de Vire, Tomates séchées, Tomates cerises, Oignons balsamique | 12,30€ HT (TVA 10%) | |
| Mixte Italienne: Coppa, Pancetta, Spianata, Jambon Speck, Larmes de poivrons, Tomates confites, Olives noires | 14, 45€ HT (TVA 10%) | |
| Carpaccio de presa de pata negra au basilic | 21,80€ HT (TVA 10%) | |
| Carpaccio de thon au gingembre | 21,80€ HT (TVA 10%) | |



Plateau de pièces chaudes:

Le plateau de 24 pièces :

Exemple:

- Croque volaille cheddar
- Croustille chèvre lard
- Quiche moules

Prix unité: 30€ HT (TVA 10%)*

COTÉ MER



Stand saumon fumé et saumon gravelax de la maison : 3, 40€ HT/pers (TVA 10%)



Stand d'huitres de la région : 2,70€ HT/pers (TVA 10%)



Atelier plancha avec thon rouge de nos cotes:

3€ HT /pers (TVA 10%)



Atelier plancha avec dégustation de St Jacques et gambas : 5,70€ HT/pers (TVA 10%)

Option découpe sur devis

COTÉ TERRE



Stand ibérique avec morcilla, chorizo, jambon bellota: 3,40€ HT/pers (TVA 10%)



Atelier découpe de bellota 100% race Ibérique : 273€ HTI' épaule (TVA 10%) 520€ HTIe jambon (TVA 10%)



Stand foie gras de la maison : 4,30€ HT/pers (TVA 10%)



Stand de légumes et poivrons à l'Italienne : 1,80€ HT/pers (TVA 10%)



Stand de fromages avec fruits secs et chutney: 3,20€ HT/pers (TVA 10%)



Atelier plancha avec dégustation de magret de canard mariné: 3€ HT/pers (TVA 10%)



Atelier plancha avec dégustation de pluma de pata negra :
3€ HT/pers (TVA 10%)



🖙 Stand avec animation (nécéssite option cléen main)

4 Mélodie de pièces sucrées:

- Mini tartelette chocolat
- Mini tartelette citron meringuée
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Mini tarte fine aux pommes
- Mini tarte fine abricot

Prix: 1€ HT/pièce



LE FORFAIT CLEF EN MAIN

Dans le cadre d'un cocktail, nous vous proposons une prestation clef en main comprenant:

Services:

- Personnel de service (dressage et service du cocktail, heure fin de service à déterminer lors de l'élaboration du devis personnalisé)
- Déplacement, indémnités de déplacement et repas des personnels

Vaisselle & Logistique:

- Fourniture et livraison de la vaisselle et de la verrerie pour le cocktail et le déjeuner/diner
- Fourniture des matériels de cuisine nécessaires

Nappage:

- Fourniture des housses en tissu pour le mobilier et serviettes en papier pour le cocktail

Pack Élégance & Bienvenue:

- Buffet bar en tissu tendu avec vasques, glaçons et glace carbonique
- Mange debout
- Buffet rafraichissement (avec citronnade à l' ancienne, et thé froid), table champêtre et ses gobelets éco-cup

Option:

- Evacuation et tri des déchets
- Récupération des matériels

Chiffrage du forfait cléen main sur devis







L'OPTION BOISSONS (POUR COCKTAIL)

★ Forfait boissons 1 étoile

- Cocktail de la Maison (2 verres / pers)
- Vin blanc Côtes de Gascogne (1 bouteille pour 8 pers)
- Soft: Eau plate et eau gazeuze (bouteille en verre)
 - Coca (bouteille en verre) et jus d'orange

Prix par personne: 3,30€ HT(TVA 20%)*

★★ Forfait boissons 2 étoiles

- Bulles «Bouvet brut excellence» méthode traditionnelle (I bouteille pour 4 pers)
- Vin blanc Côtes de Gascogne (1 bouteille pour 8 pers)
- Soft : Eau plate et eau gazeuze (bouteille en verre)
 - Coca (bouteille en verre) et jus d'orange

Prix par personne: 5, 40€ HT(TVA 20%)*

★★★ Forfait boissons 3 étoiles

- Champagne JACQUART 5 ans d'âge (1 bouteille pour 4 pers)
- Vin blanc Côtes de Gascogne (1 bouteille pour 8 pers)
- Soft : Eau plate et eau gazeuze (bouteille en verre)
 - Coca (bouteille en verre) et jus d'orange

Prix par personne: 9,95€ HT(TVA 20%)*

Forfait sans alcool

- Eau plate Evian (bouteille verre)
- Eau pétillante Badoit (bouteille verre)
- Coca (bouteille en verre)
- Jus d'orange

Prix par personne: 2,50€ HT(TVA 10%)*

* Uniquement si forfait clef en main





LES COCKTAILS DEJEUNATOIRES **OU DINATOIRES**





LES + DE LA SOLUTION COCKTAIL DINATOIRE

- Distanciation facile à appliquer
- Cocktail convivial et varié
- Pas de contrainte de couverts et assiettes donc possibilité de changer de place en cours de reception
- Possibilité de laisser les invités manger comme ils le souhaitent, debout ou assis
- Éviter le souci de choisir 1 seule recette qui ne plairait pas à tout le monde avec le buffet (et ses 3 recettes de bocaux formules n°2)



Minimum 15 personnes



Réservez au moins 14 jours à l'avance



Tarifs à emporter



★ Cocktail déjeunatoire ou dinatoire 1 étoile

<u>lère partie: «Le cocktail Apéritif »</u> (minimum 5 pièces /pers)

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini rouleaux de galettes de sarrasin salées
- Millefeuille de chèvre tomate et basilic

<u>**2ème partie : « Le dinatoire »** (minimum 8 pièces /pers)</u>

- Navettes saumon et foie gras
- Mini club sandwich Terre et Mer
- Pain polar au saumon fumé
- Les piques sur planche :
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite

3ème partie : « Le sucré »

- Tarte fine aux pommes

Prix par personne: 17,80€ HT(TVA 10%)*

avec kit vaisselle: 18, 40€ HT(TVA 10%)*

envie de plus? voir options culinaires page 19 et 20

Option clef en main page 21 Options boissons page 22



* Cocktail déjeunatoire ou dinatoire 2 étoiles

lère partie: « Le cocktail Apéritif » (5 pièces /pers) en circulation ou au buffet

- Mélodie de canapés à base de produits Terre et Mer
- Mini rouleaux de galettes de sarrasin salées
- Millefeuille de chèvre tomate et basilic

possibilité d'agrémenter cette lère partie de planches apéro (voir p19)

2ème partie: «Le dinatoire » (≈ 120 gr/recettes) en circulation ou au buffet

Le froid:

- Assortiment rouleaux de wrap
- Pain polar au poulet curry

Le chaud:

I recette unique ou buffet de plat chaud

Recette à choisir dans la liste ci-dessous. Plusieurs recettes possibles (voir sur devis)

- Noix de joue de porc façon Normande
- Colombo de porc Antillais
- Émincé de poulet citron romarin avec ses pennes
- Effiloché de canard à l'orange
- Sauté de veau marengo
- Hachis parmentier
- Paëlla mixte
- Dos de cabillaud bisque de homard et son risotto
- Pavé de saumon au muscatellu avec sa fondue de poireaux
- Émincé de volaille façon Vallée d'Auge
- Ravioles de fromages, wok de légumes (végératien)
- Crumble de légumes grillés (végératien)

3ème partie: «Le sucré»

Mini desserts proposés en circulation ou au buffet libre service

Nous vous conseillons de choisir 4 recettes différentes :

- Mini financier
- Mini brownies
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Mini tartelette citron meringuée
- Mini tartelette chocolat
- Mini tarte fine aux pommes

Prix par personne: 24,90€ HT(TVA 10%)*

avec kit vaisselle: 25,50€ HT(TVA 10%)*

envie de plus? voir options culinaires page 19 et 20

Option clef en main page 21 Options boissons page 22



** Cocktail déjeunatoire ou dinatoire 3 étoiles

<u>lère partie: « Le cocktail Apéritif »</u> (minimum 10 pièces /pers)

- Moelleux poivrons, crème de noix et piment d'Espelette
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Douceur de betterave et fromage frais
- Sablé chorizo, crème de maïs et sa chips de chorizo
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Cornets Terre & Mer: . Pomme, saumon, passion
 - . Royal foie gras
- Les piques sur planche : . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite
- Tataki de thon rouge guacamole et graine de sésame

2ème partie: « Le dinatoire » (minimum 8 pièces /pers)

Le froid:

- Focaccia Terre et Mer
- Mini club sandwich Terre et Mer
- Pain polar au saumon fumé
- Carpaccio de presa de pata negra au basilic
- Carpaccio de thon rouge au gingembre

Les stands:

- Stand de légumes et ses poivrons à l'Italienne

Le chaud avec ses mini brochettes:

- Mini brochettes de crevettes marinées
- Mini brochettes de poulet
- Croque volaille cheddar
- Mini quiche moules

<u>3ème partie: « Le sucré »</u> (minimum 4 pièces /pers)

- Mini financier
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Mini brownies
- Verrine cheesecake framboise

Prix par personne: 29,90€ HT(TVA 10%)*

avec kit vaisselle: 30,50€ HT(TVA 10%)*

envie de plus? voir options culinaires page 19 et 20

Option clef en main page 21 Options boissons page 22



** Cocktail déjeunatoire ou dinatoire 4 étoiles

lère partie: «Le cocktail Apéritif » (minimum 10 pièces /pers)

- Moelleux poivrons, crème de noix et piment d'Espelette
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Douceur de betterave et fromage frais
- Sablé chorizo, crème de maïs et sa chips de chorizo
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Cornets Terre & Mer: . Pomme, saumon, passion
 - . Royal foie gras
- Les piques sur planche : . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite
- Tataki de thon rouge guacamole et graine de sésame

2ème partie: « Le dinatoire » (minimum 12 pièces /pers)

Les stands:

Coté Mer :

- Stand de saumon fumé et saumon gravlax
- Stand d'huitres de la région

Coté Terre:

- Stand de charcuterie ibérique avec morcilla, chorizo et jambon bellota
- Stand de foie gras de la maison

Le chaud avec ses petits plats cuisinés :

- Filet de bar grillé au muscatellu et son wok de légumes

o u

- Fondant de veau aux écrevisses et son écrasé de patate douce
- +6€/recette supplémentaire (minimum 10pers/recette)

<u>3ème partie: « Le sucré »</u> (minimum 5 pièces /pers)

- Mini financier
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Mini brownies
- Verrine cheesecake framboise
- Assortiment de macarons

Prix par personne: 36,90€ HT(TVA 10%)*

avec kit vaisselle: 37,50€ HT(TVA 10%)*

envie de plus? voir options culinaires page 19 et 20

Option clef en main page 21 Options boissons page 22



LES OPTIONS CULINAIRES

Les planches à partager :

| Fromage: Comté, Morbier St Nectaire, Cerneaux de noix, Abricots secs, Chutney | 16€ HT (TVA 10%) | O |
|--|--------------------------|-----|
| <i>Mer:</i> Saumon mariné, Saumon gravelax, Betterave, Gambas marinées | I5€ HT (TVA 10%) | CO. |
| Mixte Tradition: Comté, Emmental, Jambon sec, Saucisson sec, Andouille de Vire, Tomates séchées, Tomates cerises, Oignons balsamique | 12,30€ HT (TVA 10%) | |
| Mixte Italienne: Coppa, Pancetta, Spianata, Jambon Speck, Larmes de poivrons, Tomates confites, Olives noires | 14, 45€ HT (TVA 10%) | |
| Carpaccio de presa de pata negra au basilic | 21,80€ HT (TVA 10%) | |
| Carpaccio de thon au gingembre | 21,80€ HT (TVA 10%) | |

Plateau de pièces chaudes: 😃

Le plateau de 24 pièces :

Exemple:

- Croque volaille cheddar
- Croustille chèvre lard
- Quiche moules

Prix unité: 30€ HT (TVA 10%)*

Les stands:

COTÉ MER



Stand saumon fumé et saumon gravelax de la maison: 3, 40€ HT/pers (TVA 10%)



Stand d'huitres de la région : 2,70€ HT /pers (TVA 10%)



Atelier plancha avec thon rouge de nos cotes: **3€** HT /pers (TVA 10%)



Atelier plancha avec dégustation de St Jacques et gambas: 5,70€ HT/pers (TVA 10%)

Option découpe sur devis

COTÉ TERRE



Stand ibérique avec morcilla, chorizo, jambon bellota: 3, 40€ HT/pers (TVA 10%)



Atelier découpe de bellota 100% race Ibérique: 273€ HTI' épaule (TVA 10%) 520€ HTIe jambon (TVA 10%)



Stand foie gras de la maison: 4,30€ HT /pers (TVA 10%)



Stand de légumes et poivrons à l'Italienne: 1,80€ HT/pers (TVA 10%)



Stand de fromages avec fruits secs et chutney: 3,20€ HT /pers (TVA 10%)



Atelier plancha avec dégustation de magret de canard mariné: 3€ HT/pers (TVA 10%)



🏠 Atelier plancha avec dégustation de pluma de pata negra: 3€ HT/pers (TVA 10%)

🖙 Stand avec animation (nécéssite option clé en main)

Mélodie de pièces sucrées :

- Mini tartelette chocolat
- Mini tartelette citron meringuée
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Mini tarte fine aux pommes
- Mini tarte fine abricot

Prix: 1€ HT/pièce



LE FORFAIT CLEF EN MAIN

Dans le cadre d'un cocktail dinatoire, nous vous proposons une prestation clef en main comprenant :

Services:

- Personnel de service (dressage et service du cocktail, heure fin de service à déterminer lors de l'élaboration du devis personnalisé)
- Déplacement, indémnités de déplacement et repas des personnels

Vaisselle & Logistique:

- Fourniture et livraison de la vaisselle et de la verrerie pour le cocktail déjeunatoire
- Fourniture des matériels de cuisine nécessaires

Nappage:

- Fourniture des housses en tissu pour le mobilier et serviettes en papier pour le cocktail

Pack Élégance & Bienvenue:

- Buffet bar en tissu tendu avec vasques, glaçons et glace carbonique
- Mange debout
- Buffet rafraîchissement (avec citronnade à l'ancienne, et thé froid), table champêtre et ses gobelets éco-cup

Option:

- Evacuation et tri des déchets
- Récupération des matériels

Chiffrage du forfait cléen main sur devis







L'OPTION BOISSONS (POUR COCKTAIL DINATOIRE)

★ Forfait boissons 1 étoile

- Cocktail de la Maison (1 verre / personne)
- Vin blanc Côte de Gascogne (1 bouteille pour 6 personnes)
- Vin rouge Côte du Rhône Château Nuit des Dames (1 bouteille pour 5 pers)

OU Vin rouge Bordeaux Le Palais (1 bouteille pour 5 pers)

- Soft: Eau plate et eau gazeuze (bouteille en verre)
 - Coca (bouteille en verre) et jus d'orange

Prix par personne: 4,90€ HT(TVA 20%)*



★★ Forfait boissons 2 étoiles

- Bulles «Bouvet brut excellence» méthode traditionnelle (1 bouteille pour 5 pers)
- Vin blanc Sauvignon Chardonnay 🙇 Loriou (IGP d'OC) (I bouteille pour 6 pers)
- Vin rouge Côte du Rhône Château Nuit des Dames (1 bouteille pour 5 pers)

OU Vin rouge Bordeaux Le Palais (1 bouteille pour 5 pers)

- Soft: Eau plate et eau gazeuze (bouteille en verre)
 - Coca (bouteille en verre) et jus d'orange

Prix par personne: 7,80€ HT(TVA 20%)*

* * Forfait boissons 3 étoiles

- Bulles «champagne Jacquart» 5 ans d'âge (1 bouteille pour 5 pers)
- Vin blanc Saint Véran «Domaine de la Feuillarde» (1 bouteille pour 6 pers)
- Vin rouge Côte du Rhône «Les Cranilles» (1 bouteille pour 5 pers)

OU Vin rouge Lussac St Émilion (1 bouteille pour 5 pers)

- Soft: Eau plate et eau gazeuze bouteille en verre
 - Coca (bouteille en verre) et jus d'orange

Prix par personne: 14,90€ HT(TVA 20%)*

* Uniquement si forfait clef en main





NOS MENUS





LES + DE CETTE SOLUTION

- Pour un déjeuner ou un dîner assis
- Une cuisine qui donne la priorité à des produits frais et locaux



Minimum 20 personnes



Réservez au moins 14 jours à l'avanc



📆 Tarifs à emporter



Option cocktail:

Cocktail apéritif assis avec mélodie de 3 pièces /pers (Mélodie de canapés à base de produit Terre & Mer) (+ 1,80€ HT) OU

Cocktail apéritif debout avec mélodie de 5 pièces / pers (Mélodie de canapés à base de produit Terre & Mer , cookie thym tomate et moelleux poivrons crème de noix et piment d'Espelette) (+ 3,90€ HT)

Entrée:

Millefeuille de crêpes aux poissons (entrée froide)

OU

Koulibiac de saumon et son crémeux de crustacés (entrée chaude)

Plat principal:

Cuisse de pintade et son crémeux morilles

Filet Mignon de porc façon Andalouse ou Normande

Garnitures : Pomme de terre grenaille et ratatouille de légumes sur feuilletage

Option fromage:

Camembert et Comté sur son lit de Salade (+ 2€ HT)

Planche dégustation de fromages avec son chutney et ses fruits secs (+ 3€ H I)

Dessert:

Manoï entremet pomme et caramel

Assiette gourmande de 3 desserts (+ 1.20€ HT)

Pain (boule coupée)

Option petit pain (+ 0.50€ HT)

Café avec sucre et chocolat

Buffet de café avec thé et tisane (+ 0,90€ HT)

Prix par personne: 14, 40€ H.T. (TVA 10%)* kit vaisselle sur devis

(avec entrée, plat et dessert, sans option)



- . Voir forfait clef en main (personnels et matériels) à ajouter au prix du menu page 27
 - . Voir options boissons page 28



★★ Menu 2 étoiles

Option cocktail:

Cocktail apéritif assis avec mélodie de 4 pièces /pers (Mélodie de canapés à base de produit Terre & Mer) (+ 2, 40€ HT)

Cocktail apéritif debout avec mélodie de 6 pièces / pers (+ 4,80€ HT)

Entrée:

Dos de merlu au gingembre et son wok de légumes

Duo de la mer (pavé de saumon et brochette de crevettes) au muscatellu et son wok de légumes

Plat principal:

Supreme de pintadeau au miel d'épices

Noix de veau façon portugaise

Garnitures : écrasé de pomme de terre ciboulette sur polenta et ratatouille de légumes sur feuilletage

Option fromage:

Camembert et Comté sur son lit de Salade (+ 2€ HT)

Planche dégustation de fromages avec son chutney et ses fruits secs (+ 3€ HT)

Dessert:

Manoï entremet pomme et caramel

Assiette gourmande de 3 desserts (+ 1.20€ HT)

Pain (boule coupée)

Option petit pain (+ 0.50€ HT)

Café avec sucre et chocolat

OU

Buffet de café avec thé et tisane (+ 0,90€ HT)

Prix par personne: 17,80€ HT(TVA 10%)* kit vaisselle sur devis

(avec entrée, plat et dessert, sans option)

. Voir forfait clef en main (personnels et matériels) à ajouter au prix du menu page 27 . Voir options boissons page 28



Option cocktail:

Cocktail apéritif assis avec mélodie de 5 pièces ∕pers (Mélodie de canapés à base de produit Terre & Mer)(+ 3€ HT)

OU

Cocktail apéritif debout avec mélodie de 7 pièces / pers (+6.30€HT)

Entrée:

Filet de bar et son wok de légumes

OU

Roti de saumon et cabillaud au chorizo et son risotto citronné

Plat principal:

Filet de canette au miel et vinaigre de framboise

OU

Canon d'agneau

Garnitures : Ecrasé de patate douce sur polenta & mélange de légumes verts

Option fromage:

Camembert et Comté sur son lit de Salade (+ 2€ HT)

OL

Planche dégustation de fromages avec son chutney et ses fruits secs (+ 3€ HT)

Dessert:

Manoï entremet pomme & caramel ou Émotion biscuit pistache fraise et mascarpone

OU

Assiette gourmande de 3 desserts (+ 1.20€ HT)

Pain (boule coupée) & petit pain

Café avec sucre et chocolat

OU

Buffet de café avec thé et tisane (+ 0,90€ HT)

Prix par personne: 22,30€ H.T.(TVA 10%)*
kit vaisselle sur devis

(avec entrée, plat et dessert, sans option)

* . Voir forfait clef en main (personnels et matériels) à ajouter au prix du menu page 27 . Voir options boissons page 28

LE FORFAIT CLEF EN MAIN

Dans le cadre d'un repas assis, nous vous proposons une prestation clef en main comprenant :

Services:

- Personnel de service (dressage et service du cocktail, heure fin de service à déterminer lors de l'élaboration du devis personnalisé)
- Déplacement, indémnités de déplacement et repas des personnels

Vaisselle & Logistique:

- Fourniture et livraison de la vaisselle et de la verrerie pour le cocktail et le déjeuner/dîner
- Fourniture des matériels de cuisine nécessaires

Nappage:

- Fourniture des housses en tissu pour le mobilier et serviettes en papier pour le cocktail

Pack Élégance & Bienvenue:

- Buffet bar en tissu tendu avec vasques, glaçons et glace carbonique
- Mange debout
- Buffet rafra chissement (avec citronnade à l'ancienne, et thé froid), table champêtre et ses gobelets éco-cup

Option:

- Evacuation et tri des déchets
- Récupération des matériels

Chiffrage du forfait cléen main sur devis







L'OPTION BOISSONS (POUR MENUS)

★ Forfait boissons 1 étoile

- Cocktail de la Maison (1 verre / personne)
- Vin blanc Côte de Gascogne (1 bouteille pour 6 personnes)
- $Vin\ rouge\ C\^{o}te\ du\ Rh\^{o}ne\ Ch\^{a}teau\ Nuit\ des\ Dames\ (1\ bouteille\ pour\ 5\ pers)$
- ou Vin rouge Bordeaux Le Palais (1 bouteille pour 5 pers)
- Soft: Eau plate et eau gazeuze (bouteille en verre)

- Coca (bouteille en verre) et jus d'orange

Prix par personne: 4,90€ HT(TVA 20%)*



★★ Forfait boissons 2 étoiles

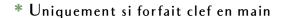
- Bulles «Bouvet brut excellence» méthode traditionnelle (1 bouteille pour 5 pers)
- Vin blanc Sauvignon Chardonnay Loriou (IGP d'OC) (I bouteille pour 6 pers)
- Vin rouge Côte du Rhône Château Nuit des Dames (1 bouteille pour 5 pers) ou Vin rouge Bordeaux Le Palais (1 bouteille pour 5 pers)
- Soft: Eau plate et eau gazeuze (bouteille en verre)
 - Coca (bouteille en verre) et jus d'orange

Prix par personne: 7,80€ HT(TVA 20%)*

★★★ Forfait boissons 3 étoiles

- Bulles «champagne Jacquart» 5 ans d'âge (1 bouteille pour 5 pers)
- Vin blanc Saint Véran «Domaine de la Feuillarde» (1 bouteille pour 6 pers)
- Vin rouge Côte du Rhône «Les Cranilles» (1 bouteille pour 5 pers) ou Vin rouge Lussac St Émilion (1 bouteille pour 5 pers)
- Soft: Eau plate et eau gazeuze bouteille en verre
 - Coca (bouteille en verre) et jus d'orange

Prix par personne: 14,90€ HT(TVA 20%)*







L'AVENUE - COTÉ ÉVÉNEMENTIEL

Parc de la baie 50300 - Avranches 02 33 48 19 04

L'AVENUE - COTÉ HALLES (BOUTIQUE TRAITEUR)

Parc de la baie 50300 - Avranches 02 61 67 02 30

RENNES (BUREAU ÉVÉNEMENTIEL)

2 Quai Richemont 35000 - Rennes 02 99 57 34 59

www.lemetayer-traiteur.fr contact@lemetayer-traiteur.fr

