

Service **traiteur** *selon votre lieu*



Conception Stéphanie Doucet - 06 25 23 43 32 - Fatolia

Pour que vos événements soient une fête !

Mariages | Anniversaires | Cocktails | Repas d'affaires | Réceptions | Soirées de gala...

La Sellerie
RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL • TRAITEUR

48, route Nationale 10 - 28630 Thivars
Tél : 02 37 26 41 59 - Fax : 02 37 26 42 39
la-sellerie@wanadoo.fr - www.la-sellerie-thivars.com

La Sellerie
RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL • TRAITEUR

Nos Cocktails | Apéritifs

Cocktail 6 pièces 8,00 €

2 salés froids, 2 salés chauds,
+ 2 fantaisies sucrées
par pers.

Cocktail 8 pièces 9,70 €

2 salés froids, 2 salés chauds,
2 pièces prestiges,
+ 2 fantaisies sucrées
par pers.

Cocktail 10 pièces 11,10 €

2 salés froids, 2 salés chauds,
4 pièces prestiges,
+ 2 fantaisies sucrées
par pers.

Cocktail 13 pièces 13,40 €

3 salés froids, 3 salés chauds,
3 pièces prestiges,
3 fantaisies sucrées + 1 pièce décorative
par pers.

Cocktail 15 pièces 17,50 €

3 salés froids, 3 salés chauds,
3 pièces prestiges, 2 verrines gourmandes
3 fantaisies sucrées + 1 pièce décorative
par pers.

Ci-dessous, liste non exhaustive de nos assortiments possibles.
Création spécifique sur demande.



Canapés froids salés

- Canapés salés assortis : œufs de lump, saumon, tomate-œuf, pointes d'asperges, etc...
- Mini-pâtés en croûte assortis
- Pain surprise 5 parfums : Roquefort et noix, Mousse de canard, crème de crevettes, etc...
- Navettes briochées assorties

Feuilletés chauds salés

- Pruneaux bardés au bacon
- Feuilletés assortis
- Feuilletés d'escargots
- Tartelettes de saumon, flamiche, etc...
- Croque monsieur
- Nems, accras, samoussas, etc....
- Bouchées de ris de veau
- Bouchées aux crustacés
- Brochette de boudin aux reinettes

Pièces prestige

- Pétoncles au beurre blanc
- Chevrotine tiède aux herbes
- Nems, accras, samoussas, etc....
- Les minis timbales assorties
- Les brochettes de saumon Gravlax au citron vert

- Brochette de tomate et Mozzarella
- Toasts de foie gras aux pommes
- Magret de canard sur pain de maïs
- Tomate confite et feta sur pain fougasse
- Mini blinis au saumon fumé
- Cuisse de caille confite
- Beignets bonbons Thaï

Pièces décoratives

- Hérisson de crudités et de fraises (selon saison)
- Corbeille de crudités croquantes et ses devises

Verrines gourmandes

- Verrine de guacamole et gambas
- Verrine salade de perles aux œufs de truite
- Verrine de légumes et crustacés
- Verrine de crémeux de carottes, tomate au fromage frais

Fantaisie sucrée

- Caroline au café
- Chou praliné, Opéra
- Tartelette aux fruits
- Amandine, Tiramisu
- Bavaois au caramel, menthe, framboise
- Macarons assortis
- Mendiants vanille, moelleux à l'orange

Nos Buffets

Tous nos produits sont "fait-maison" 



4,80 € Buffet Foie gras 3 pièces

par personne

- Découpe de terrine de foie gras cuit au St Croix du Mont
- Pain de campagne, confiture figue
- Escalopes de foie gras poêlées devant les invités

4,50 € Buffet Plancha 3 verrines

par personne

- Pétoncles à l'huile de truffes, tartare de céleri
- Gambas marinées à la citronnelle
- Emincé de volaille aux agrumes

2,00 € Buffet de la Mer la pièce

par personne

- Huîtres de Marennes N°4
- Beurre salé, Pain de seigle, citron

4,50 € Buffet Chafing-Dish 3 verrines

par personne

- Fricassée d'escargots à la crème d'ail
- Fricassée de ris de veau aux champignons des bois

4,20 € Buffet Saumon 3 pièces

par personne

- Filet de saumon fumé à l'huile de noisette
- Filet de saumon façon Gravlax
- Beurre, blinis, citron, etc.

Kir ou sangria : 1,90 €/pers
Cocktail Maison : 2,50 €/pers
Champagne : 26,00 € la bouteille
Whisky : 21,00 € la bouteille

Forfait Soft : (jus de fruits, Coca, Perrier, eau minérale...) : 2,80 €/pers

Mobilier, Vaisselle, Nappage : Pour un cocktail : 3,50 €/pers

Personnel et Service : Pour un cocktail : 6,50 €/pers
Pour 3 heures de Prestation (au-delà supplément)

Déjeuners ou Dîners

Avec l'Art de la Table et Nappages

Formule Gastronome

43€
par personne

Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Café

Formule Gastronomique

51€
par personne

Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert - Café

Formule Dinatoire

48€
par personne

Cocktail 10 pcs : Plat chaud - Fromage - Dessert - Café

Formule Dinatoire

53€
par personne

Cocktail 15 pcs : Plat chaud - Fromage - Dessert - Café

Le Traiteur :

Foie gras de canard mi-cuit et sa confiture de figes
Carpaccio de saumon à l'huile de noisette
Salade de crustacés au vinaigre de framboise
Périgourdine et sa tranche de foie gras
Profiteroles de st-jacques déglacées au vinaigre de truffes
Assortiment nordique (*thon, flétan, saumon*) et ses devises
Terrine de Chartres au foie gras
Symphonie de crabe et st-jacques, à l'infusion de poissons de roche
Marbré de sole et saumon tiède, crème de safran

Le Poissonnier :

Rôti de lotte au beurre et sa brochette de tomates
Filet de rouget au beurre de cannelle et pommes de terre écrasées
Dos de loup au beurre de langoustines, flan de courgettes
Dos de bar en marinières de coquillages, duo de riz
Tournedos de cabillaud à la crème de citron vert, légumes croquants

Le Boucher :

Filet mignon au cidre ou grand-mère - 2 Garnitures
Sauté de chevreuil grand veneur - 2 Garnitures - selon saison
Filet de canette sauce mangue - 2 Garnitures
Cuisse de canard confit au sel de Guérande - 2 Garnitures
Duo de bœuf et veau, réduction au vin de Chinon - 2 Garnitures
Palet de veau aux champignons des bois - 2 Garnitures
Caille farcie au foie gras - 2 Garnitures
Cuisse de pintade aux figes - 2 Garnitures

Le Fromager :

Sélection de 3 fromages affinés, mesclun aux noix

Le Pâtissier :

Farandole de desserts : (Opéra, tarte aux fruits de saison, Bavarois, Charlotte, Forêt noire, Entremet multi-parfums, Paris-Brest + coulis, sauce, crème anglaise)

Ou

Assiette de 4 gourmandises
Pièce montée traditionnelle ou macarons (supp 2,50 €)
Pièce montée à thème (supp 4,90 €)
Petit pain individuel
Café, thé et tisane et son grain de café au chocolat



Menu Tendance

71€ Base 100 personnes

Open-Bar, Buffet, Viande,
Fromage, Dessert, Café

L' open-bar (2 heures) servi en buffet : Whisky, Porto, Ricard, sodas, jus de fruits
et

Le cocktail "Soupe de Champagne" accompagné de 14 petits fours et 2 animations
Navettes brochée assorties, Pain Nordique saumon-raifort, Chevrotine tiède aux herbes, Magret de canard sur pain de maïs, Tomate confite et feta sur pain fougasse, Brochette de tomate et mozzarella, Brochette de saumon gravlax au citron vert, Tartare de dorade aux agrumes, Bouchées de ris de veau, duxelles de champignons, news, accras, samoussas, Pruneaux lardés au bacon, Tartelettes de saumon, flamiche, Brochettes de boudin aux reinettes, Verrine de Guacamole et gambas, Verrine de perles marines aux oeufs de truite, Cuillères de St-Jacques aux baies roses, etc.

.....
Buffet de foie gras (2 toasts par personne)
Découpe de terrine de foie gras cuit au St-Croix du Mont, pain de campagne, confiture de figue
et

Buffet plancha (2 verrines par personne)
Pétoncles à l'huile de truffes, tartare de céleri, gambas marinées à la citronnelle

.....
Mise en bouche :
Duo de st jacques et gambas déglacées à la truffe blanche

.....
Filets de caille snackés minute à la plancha, mijoté de pleurotes

ou
Duo de bœuf et veau grillés, réduction au vin de Chinon

**coup de
Cœur
du Chef**

ou
Tournedos de filet de bœuf, velouté de morilles

.....
Croustillant de Chaurce au miel et sésame et sa verdurette

ou
Brie de Meaux et son mesclun aux noix

**coup de
Cœur
du Chef**

.....
Symphonie d'innovations de la Sellerie (*gâteau*)

ou
Craquant aux 3 chocolats et son coulis de chicorée (*gâteau*)

**coup de
Cœur
du Chef**

ou
Pièce montée en macarons et sa devise

ou
Pièce montée à thème, choux à la crème et nougatine

ou
Pyramide d'entremets et ses devises (*gâteau*)

Le menu comprend :

Petit pain bressan - Le café et sa devise en buffet - L'art de la table
Le nappage et ses serviettes tissu blanc pour vos tables - Le matériel de cuisine et de réchauffage
Le personnel de service et le transport

Ci-dessus, liste non exhaustive de nos assortiments possibles. Création spécifique sur demande.

Options

Personnel et service (toutes charges comprises)

De 16 heures à Minuit : 15,60 € TTC par invité
Au-delà : une équipe réduite peut assurer le service de la nuit :

Serveur : 50,00 € par heure

Forfait nettoyage salle : 250,00 €

Buffet de nuit

Nous vous conseillons de prévoir un buffet après votre dîner, idéal pour vos invités...

Forfait "soft drinks" : eaux, sodas, jus de fruits, café à volonté, bière pression, etc. : 135,00 € / 50 Personnes

4 Mignardises sucrées : macaron, tartelette, entremets, cannelé, opéra, caroline, etc. : 140,00 € / 40 Personnes

Salade de fruits de saison : pastèque, fraise, melon, raisin, pomme, orange, etc. : 130,00 € / 40 Personnes

Corbeille de bonbons haribo® : dragibus, tagada, banane, nounours, réglisse, etc. : 100,00 € / 40 Personnes

Soupe à l'oignon : soupe traditionnelle servie une heure avant la fin de soirée : 7,50 € / personnes

Boissons

Dans le cas où les boissons sont fournies, elles devront être livrées sur le lieu de la réception au **minimum 5 h avant la réception**. Elles seront mises en température par nos soins. Aucune commission n'est retenue.

Vins blancs (la bouteille)

Entre Deux Mers : 5,80 €
Colombelle Côte de Gascogne : 6,20 €

Vins rouges (la bouteille)

Gamay de Touraine : 4,95 €
St Nicolas de Bourgueil : 7,60 €
Bordeaux Supérieur : 6,80 €
Châteaux Montagne St-Emilion : 8,80 €

Boissons non alcoolisées

Jus de fruits, Coca-cola : 3,50 €

Eau (Badoit, Vittel etc...) : 2,10 €

Forfait vins (1 bouteille pour 5 personnes)

A / Colombelle et Bordeaux supérieur :
Forfait de 4,20 € par invité

B / Colombelle et Bordeaux St-Emilion
Forfait de 6,40 € par invité

Forfait "soft"

Eau de table, jus d'orange, Coca, Perrier :
Forfait de 2,90 € par invité



Conditions de réservation

■ **Réservation de notre Service Traiteur dans votre Salle de Réception :**

Pour toute réservation du Service Traiteur, nous souhaitons un versement d'arrhes de 30,00 € par personne. Ces arrhes feront office de réservation ferme, sous forme de chèque bancaire, qui ne sera pas débité. Nous vous remettons un reçu confirmant la réservation de votre repas. Au règlement de votre facture, ce chèque d'arrhes vous sera restitué en échange de votre règlement. Si dans les 15 jours suivant la date de notre premier contact, nous n'avons pas reçu votre chèque d'arrhes pour confirmation, nous disposerons de la date réservée pour d'autres clients.

■ **Testez votre Menu avant votre Réception :**

Seulement pour les réservations de mariage, nous vous suggérons de venir tester approximativement le menu que vous souhaitez le jour « J », de goûter un menu unique pour tout le monde en réservant avec un minimum de 6 personnes, au déjeuner ou au dîner ! Réservez et prévenez 2 semaines avant, afin d'anticiper les commandes et de préparer votre Dégustation...

■ **Confirmation du Menu choisi :**

Le menu de votre réception doit nous être confirmé au moins 15 jours avant la date de votre réception. Il sera alors considéré comme décision finale pour l'établissement des commandes auprès de nos fournisseurs. Un menu unique pour tous vos invités est préconisé le jour de votre réception. Le Chef de cuisine s'adapte à vos régimes spécifiques pour Végétariens, Végétaliens, Diététiques, Allergiques... selon nos disponibilités avec le même délai de prévenance. Pour les adolescents (de 13 à 17 ans), nous vous suggérons un menu "1/2 tarif" sur le menu sélectionné.

■ **Confirmation du nombre de personnes :**

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 4 jours avant la date de votre réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

■ **Heures de nuit :**

À partir de minuit, vous aurez à votre disposition le personnel qui vous assurera le service de nuit et la sécurité, jusqu'à la fin de votre soirée. Ces frais de personnel seront facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur, à 50,00 € par heure et par Maître d'Hôtel (un Maître d'Hôtel pour 40 Personnes). Possibilité de nettoyage complet de votre salle pour 250 €.

■ **Conditions de changements et d'annulation :**

Pour tous changements comme le nombre de personnes prévues à la réservation, moins important un mois avant la réception, et pour toute annulation d'une réservation acceptée entraînent, qu'elle qu'en soit la cause, la perte des arrhes versés à titre d'indemnité forfaitaire. Pour les reports de réservation, les arrhes deviendront un acompte et seront encaissés en attendant la nouvelle date de votre manifestation.

La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales de vente.

Nous restons à votre disposition pour vous fournir d'éventuels renseignements complémentaires.

La Direction