



# Restaurant Traiteur " LA SELLERIE "

28630 THIVARS ( 5 km de CHARTRES )

Tél : 02.37.26.41.59 Fax : 02.37.26.42.39

Adresse Mail : [la-sellerie@wanadoo.fr](mailto:la-sellerie@wanadoo.fr)

Site Internet : [la-sellerie-thivars.com](http://la-sellerie-thivars.com)

## Pour vos :

Séminaires , Cocktails , Réunions etc .....

### Nous vous proposons :

- La salle ' FELICIEN ' de 180 couverts sur jardin  
( Cadre champêtre et rustique )
- Un salon ' MUSTANG ' de 40 personnes

### Pour vos Séminaires :

Une salle est à votre disposition , sur réservation , d'une capacité de 30 à 50 personnes selon la formule .

**Equipements :** Télévision , Ecran paper-board , Vidéo projecteur , Sonorisation et Wifi etc....

### Les Extérieurs et Intérieurs :

- Parking privé derrière le restaurant. 60 à proximité, en face
- Cheminée dans les 2 salles
- Jardin fleuri avec une fontaine
- Jardin de jeux pour les enfants.
- Aire de jeux à l'intérieur
- Bar à cocktail ' Le JAZZ '

### L'animation :

- Dans les salles de restaurant , possibilité d'un dancing privé avec sonorisation et jeux de lumières et animateur pour votre soirée ou journée .

### - A votre demande :

Liste d'animateur ou d'orchestres , Jongleurs , Soirée dîner Cabaret , Magiciens , Ventriloque , Illusionnistes , Chansons et imitations , Grande illusion etc ....

### Accès :

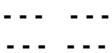



- De PARIS A11 ( Thivars ) et du MANS A11 ( sortie Chartres centre )
- Sortie péage , à gauche , Restaurant 800 mètres à gauche
- De CHARTRES direction TOURS , Châteaudun N10

### La table :

Excellente cuisine traditionnelle , Inventive et Créative

Tous sont adaptés selon vos besoins ,  
les gourmets seront toujours satisfaits .

\* Ouvert 7 / 7 sur réservation à compter de 15 personnes

SALONS	SURFACE				X X X X X	
Grande SALLE	180 m2	100	80	50	150	180
MUSTANG	45m2	30		15	40	50

**LOCATION DE SALLE UNIQUEMENT en Semaine**

Grande salle : LA JOURNEE : **1000 €**  
 LA DEMI JOURNEE : **680 €**  
Petit salon : LA JOURNEE : **295 €**  
 LA 1/2 JOURNEE : **220 €**

**EQUIPEMENTS**

Compris dans le forfait : tableau de papier, écran, micro de salle, prise PTT pour ordinateurs, ADSL  
 Rétroprojecteur, magnétoscope, vidéoprojecteur, lecteur DVD .  
 Hors forfait : tout matériel sur demande

**LES PRIX :**

**JOURNEE D'ETUDE** : (salle + 1 repas + café d'accueil et 1 pauses)

Salle, tableau de papiers, feutres, eau minérale à discrétion, pause du matin ou après-midi (café, Jus d'orange, gâteaux). A l'heure du repas (entrée plat légumes dessert vin et café Compris),  
***il vous sera servi gratuitement un apéritif maison.***

***Les menus sont élaborés par le Chef en fonction de la saison et du marché***

**FORFAIT AFFAIRE**

Journée d'étude menu affaire : **56 €**

Exemple de Menu :

- Millefeuille de Saumon Gravelax et son émulsion aux Coquillages
  - Emincé de boeuf et sa réduction au vin de Chinon
  - Tartare d'ananas à la Mélisse , Smoothie glacé à la Mangue
- Mas de la Tour Blanc et Rouge , Eau Minérale , Café

**FORFAIT GASTRONOMIQUE**

Journée d'étude menu gastronomique : **86 €**

Exemple de Menu :

- Terrine de poularde au foie gras , Mesclun huile de Truffes
  - Dos de cabillaud aux petits gris , Crème de Safran
  - Sorbet poire
  - Tournedos de Canard , velouté de Morilles
  - Feuilleté de chèvre Beauceron aux Cinq Parfums
  - Millefeuille de pain d'épices Pommes caramélisées au Miel
- Colombelle , Bordeaux Supérieur, Eau plate et Gazeuse , Café et sa Mignardise

N'HESITEZ PLUS A NOUS CONTACTER POUR VOS SEMINAIRES  
 IL EST BON DE VENIR TRAVAILLER AU CALME DE LA CAMPAGNE  
 NOUS ETUDIERONS AVEC VOUS TOUTE PROPOSITION.

## ◆ SALES FROIDS

- 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 briochée assorties

## ◆ PIECES PRESTIGE

- Pétoncles au beurre blanc
- Chevrotine tiède aux herbes
- Nems, accras, samoussas etc....
  - Les minis Timbales assorties
- Les Brochettes de Saumon Gravelax au citron vert
  - Brochette de Tomate et mozzarella
  - Toasts de foie gras aux pommes
  - Magret de canard sur pain de maïs
- Tomate confite et fêta sur pain fougasse
  - Mini blinis au saumon fumé
    - Cuisse de caille confite
    - Beignets bonbons THAI

## ◆ SALES CHAUDS

- Pruneaux bardés au bacon
  - Feuilleté assortis
  - Feuilleté 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

## ◆ PIECES DECORATIVES

- 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 SUCRE

- Caroline au café
- Chou praliné, opéra
- Tartelette aux fruits
- Amandine, Tiramisu
- Bavarois au caramel, Menthe, Framboise
  - Macarons assortis
- Mendiants vanille, Moelleux à l'orange

## Apéritifs – Cocktails etc.....

Cocktail n° 1 -----	15,40 €
( 1 kir , 5 articles par personne )	
Cocktail n° 2 -----	22,90 €
( Cocktail sur la base de 2 verres + 6 articles par personne )	
Cocktail n° 3 -----	31,50 €
( Cocktail sur la base de 3 verres + 10 articles par personne + 1 décorative )	
Cocktail n° 4 -----	42,00 €
Champagne ( base 2 verres ) , Whisky , softs etc .... + 13 articles par personne + 2 Verrines	

### Ateliers Animés pour compléter votre cocktail \_\_\_\_\_

#### **DEGUSTATION FOIE GRAS**      à Forfait de 2.20 € par Toast

- Découpe de Terrine de foie gras cuit au St Croix du Mont
- Pain de Campagne, confiture Figue

#### **DEGUSTATION DE LA MER**      à Forfait de 2,40 € la Pièce

- Huîtres de Marennes N°4
- Beurre salée, Pain de Seigle, Citron

#### **DEGUSTATION SAUMON**      à Forfait de 1,90 € par Toast

- Filet de Saumon fumée à l'huile de Noisette
- Filet de Saumon Façon Gravelax
- Beurre, Blinis, Citron etc.....

#### **DEGUSTATION PLANCHA**      à Forfait de 2,40 € par Verrine

- Pétoncles à l'Huile de Truffes, Tartare de Céleri
  - Gambas Marinées à la citronnelle , rizzotto
  - Emincée de Volaille aux Agrumes , petits légumes de saison
- Au choix

#### **DEGUSTATION CHAFING-DISH**      à Forfait de 2,70 € par Verrine

- Fricassée d'escargots à la crème d'ail , petits légumes de saison
  - Fricassée de Ris de Veau aux Champignons des Bois
- Au choix

## **Hôtels**

Nous consulter ( 360 chambres à 5 minutes )

Sur votre demande, nous vous proposons d'autres formules plus personnalisées

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

*Alors ..... à bientôt !*

Ludovic Ruellou