

# Service

# traiteur

*selon votre lieu*



*Pour que vos événements soient une fête !*

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



LE SAINT JACQUES • LA SELLERIE • LA HERSE • LE QUAI FLEURI

## 4 lieux pour mieux vous servir

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

# Nos Cocktails | Apéritifs

## Cocktail 6 pièces **10,00 €**

par pers.

2 salés froids, 2 salés chauds,  
+ 2 fantaisies sucrées

## Cocktail 10 pièces **16,60 €**

par pers.

2 salés froids, 2 salés chauds,  
4 pièces prestiges,  
+ 2 fantaisies sucrées

## Cocktail 8 pièces **13,20 €**

par pers.

2 salés froids, 2 salés chauds,  
2 pièces prestiges,  
+ 2 fantaisies sucrées

## Cocktail 13 pièces **21,60 €**

par pers.

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

## Cocktail 15 pièces **24,90 €**

par pers.

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

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....
- Minis timbales assorties
- 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
- Bavarois au caramel, menthe, framboise
- Macarons assortis
- Mendiants vanille, moelleux à l'orange

# Nos Dégustations

Tous nos produits sont "fait-maison"



**6,80€**  
par personne

## Dégustation Foie gras

2 pièces

- 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

**5,50€**  
par personne

## Dégustation Plancha

3 verrines  
au choix

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

**2,30€**  
par personne

## Dégustation de la Mer

la pièce

- Huîtres de Marennes N°3
- Beurre salé, Pain de seigle, citron

**5,50€**  
par personne

## Dégustation Chafing-Dish

2 verrines  
au choix

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

**5,60€**  
par personne

## Dégustation Saumon

2 pièces

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

**Kir ou sangria** : 2,20 €/pers  
**Cocktail Maison** : 2,70 €/pers  
**Champagne** : 31,00 € la bouteille  
**Whisky** : 26,00 € la bouteille

**Forfait Soft** : (jus de fruits, Coca, Perrier, eau minérale...) : 3,10 €/pers

**Mobilier, Vaisselle, Nappage** : Pour un cocktail : 4,50 €/pers

**Personnel et Service** : Pour un cocktail : 7,50 €/pers  
Pour 3 heures de Prestation (au-delà supplément)

# Déjeuners ou Dîners

Avec l'Art de la Table et Nappages

## Formule Gastronome

Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Café

**46€**  
par personne

## Formule Gastronomique

Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert - Café

**54€**  
par personne

## Formule Dinatoire

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

**51€**  
par personne

## Formule Dinatoire

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

**56€**  
par personne

### Le Traiteur :

Foie gras de canard mi-cuit et sa confiture de figues  
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 marinères 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 figues - 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



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

# Menu Tendance

**73 €** Base 100 personnes

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

Open-bar (2 heures) servi en buffet avec vos boissons

**et**

16 petits fours

*Navettes briochée assorties, Pain Nordique saumon-raifort, Chevroline 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.*

**SUGGESTION DE MENU**  
d'autres plats sur demande

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

**ou**

Tournedos de filet de bœuf, velouté de morilles

.....

Croustillant de Chaource au miel et sésame et sa verdurette

**ou**

Brie de Meaux et son mesclun aux noix

.....

Symphonie d'innovations du St-Jacques (gâteau)

**ou**

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

**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)

**Une liste de mets est à votre disposition sur demande**

**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 - Et le service de vos boissons*

**coup de  
Cœur  
du Chef**

**coup de  
Cœur  
du Chef**

**coup de  
Cœur  
du Chef**



# Options

## **Personnel et service** (toutes charges comprises)

**De 16 heures à Minuit** : 17,20 € TTC par invité  
**Au-delà** : une équipe réduite peut assurer le service de la nuit :

**Serveur** : 60,00 € par heure

**Forfait nettoyage salle** : 300,00 €

## **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, etc. : 135,00 € / 50 Personnes

**4 Mignardises sucrées** : macaron, tartelette, entremets, cannellé, 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** : 10,50 €

**Colombelle Côte de Gascogne** : 10,90 €

## **Vins rouges** (la bouteille)

**Gamay de Touraine** : 9,65 €

**St Nicolas de Bourgueil** : 12,30 €

**Bordeaux Supérieur** : 14,50 €

**Châteaux St-Emilion** : 13,50 €

## **Boissons non alcoolisées**

**Jus de fruits, Coca-cola** : 4,30 €

**Eau (Badoit, Vittel etc...)** : 2,90 €

## **Forfait vins** (1 bouteille pour 5 personnes)

**A / Colombelle et Bordeaux supérieur** :

Forfait de 6,20 € par invités

**B / Colombelle et Bordeaux St-Emilion**

Forfait de 8,40 € par invités

## **Forfait "soft"**

**Eau de table, jus d'orange, Coca, Perrier** :

Forfait de 3,50 € par invités





# 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 50,00 €, 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 7 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 60,00 € par heure et par Maître d'Hôtel (*un Maître d'Hôtel pour 40 Personnes*). Possibilité de nettoyage complet de votre salle pour 300 €.

## ■ 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



### LE SAINT JACQUES

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

Place du Marché aux Œufs

28220 Cloyes sur le Loir

**Tél : 02 37 98 40 08**

[info@lesaintjacques.fr](mailto:info@lesaintjacques.fr)

[www.lesaintjacques.fr](http://www.lesaintjacques.fr)



### LA HERSE

RESTAURANT • TRAITEUR

2, place Leroux

28800 Bonneval

**Tél : 02 37 47 21 01**

[info@aubergelaherse.com](mailto:info@aubergelaherse.com)

[www.aubergelaherse.com](http://www.aubergelaherse.com)



### LA SELLERIE

RESTAURANT • TRAITEUR

48, route Nationale

28630 Thivars

**Tél : 02 37 26 41 59**

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

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



### LE QUAI FLEURI

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

15, rue Texier Gallas - Voves

28150 Les Villages Vovéens

**Tél : 02 37 99 15 15**

[quaifleuri@wanadoo.fr](mailto:quaifleuri@wanadoo.fr)

[www.quaifleuri.com](http://www.quaifleuri.com)