

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail: contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-Joint un ensemble de propositions pour votre réception, Chacune d'entre elles correspondra à une demande spécifique de votre part en fonction de l'ambiance souhaitée. Toutefois il vous est possible de prendre rendez-vous pour que nous puissions vous faire une offre personnalisée.

Il nous est possible de vous proposer en annexe : la décoration florale, et un ensemble de prestataires pour l'animation de votre réception (musicien, magicien, jongleur etc...)

Vous pourrez aussi découvrir un exemple de banquet médiéval (déjà réalisé pour des mariages)

Merci d'avance de l'attention que vous porterez à ces propositions.

Cordialement, Jean-François Lucchese

Sommaire

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Pour l'apéritif..... | page 2 |
| Menus..... | pages 3 à 6 |
| Menus Service en Buffet. | pages 7-8-9 |
| Menu Cocktail Dînatoire..... | pages 10-11-12 |
| Menu Médiéval | pages 13-14 |
| Buffet de Nuit & Brunch | page 15 |
| Options..... | page 16 |
| Menu enfant & carte des Vins..... | page 17 |
| Conditions Générales de Vente..... | page 18 |
| Formulaire de Réservation..... | page 19 |

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail: contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de buffet pour accompagner votre vin d'honneur ou votre apéritif sur la base de 50 personnes minimum :

Buffet Apéritif 1 : au prix de 8,50 € par personne hors boissons

250 Petits Fours salés :

Feuilletés Chorizo – Pruneaux au lard- Croque Monsieur- Friand- Gougère- Allumettes Fromage

Buffet Apéritif 2 : au prix de 9,80 € par personne hors boissons

150 Petits Fours salés :

Feuilletés Chorizo – Pruneaux et Abricots au lard- Croque Monsieur- Friand- Gougère- Allumettes Fromage

100 Piques & Croque : Boudin Blanc, Boudin Noir, Saucisse Cocktail

150 Tartinades : Tapenade, Rillettes, Cerveille de Canut

Buffet Apéritif 3 : au prix de 11,40 € par personne hors boissons

100 Petits Fours salés :

Feuilletés Chorizo – Pruneaux et Abricots au lard- Croque Monsieur- Friand- Gougère- Allumettes Fromage

75 Cakes Assortis : Jambon, Olives, Saumon,

75 Piques & Croque : Boudin Blanc, Boudin Noir, Saucisse Cocktail

75 Aïoli de Légumes : Radis, Carotte, Concombre, Tomate Cerise, Choux Fleur, Asperges Vertes,

75 Tartinades : Tapenade, Rillettes, Chiffonnade de Jambon

Buffet Apéritif 4 : au prix de 14,80 € par personne hors boissons

150 Petits Fours salés :

Allumette Fromage- Feuilletés Chorizo – Friands – Gougères – Abricots au lard- Croque Monsieur

100 Canapés Assortis :

Champignon Mimosa- Asperges- Œuf de Lumps- Fromage Frais herbes- Jambon de Parme - Salami-

150 Cuillères Chinoises Assorties Froides :

Brandade de Morue au Caviar de Hareng Fumé

Tartare de Saumon à la Moutarde

Opus de Chèvre au Salpicon de Légumes à l'Huile d'Olive

Buffet Apéritif 5 : au prix de 19,50 € par personne hors boissons

100 Canapés Assortis :

Salami- Champignon Mimosa- Asperges- Œuf de Lumps- Fromage Fines Herbes- Jambon de Parme-

150 Cuillères Chinoises Assorties Froides :

Brandade de Morue au Caviar de Hareng Fumé

Tartare de Saumon à la Moutarde

Opus de Chèvre au Salpicon de Légumes à l'Huile d'Olive

150 Cuillères Chinoises Assorties Chaudes :

Gambas Poêlées à la Crème de Céleri et Poivre de Sèchuan

Noix de St Jacques Rôties aux Petits Légumes

Ris d'Agneau à la Crème de Pleurotes

Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Menu 1 : une entrée, un plat, le fromage, et un dessert choisis pour l'ensemble des convives.

Mise en Bouche

Pressé de Raie et Poireaux au Vinaigre de Framboise, Sauce Corailline

Terrine de Canard aux Pruneaux et sa Confiture d'Oignon

Intermède Fraîcheur au Basilic

Joues de Porc Confites à l'Orange sur Chartreuse à la Cardamome

Mousseline de Brochet à l'Infusion de Genièvre

Triolet de Fromages de notre Région et sa Salade

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises

Au prix de 46,00 € par personne hors boissons

Menu 2 : une entrée, un plat, le fromage, et un dessert choisis pour l'ensemble des convives.

Mise en Bouche

Tartare de Chèvre Frais du Perche aux Légumes d'Été à la Vinaigrette de Raifort

Mosaïque de Légumes du Marché à l'Huile de Basilic et Jambon de Parme Vinaigrette Balsamique

Intermède Fraîcheur au Basilic

Suprême de Volaille Farcie à l'Estragon et son Jus à la Chartres

Dos de Cabillaud sur Purée de Pomme de Terre et Émulsion Provençale

Triolet de Fromages de notre Région et sa Salade

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises

Au prix de 48,00 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail: contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Menu 3 : une entrée, un plat, le fromage, et un dessert choisis pour l'ensemble des convives.

Mise en Bouche

Mousseline de Brochet au Coulis de Langoustine

Gâteau de Lapin et Carottes Fondantes aux Herbes Fraîches et son Coulis de Tomate

Intermède Fraîcheur au Basilic

Dodeline de Volaille Farcie aux Épices Douces et son Jus de Viande et Passion

Pavé de Merlu Rôti au Beurre d'Agrumes, Purée de Panais et Topinambour

Triolet de Fromages de notre Région et sa Salade

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises

Au prix de 51,00 € par personne hors boissons

Menu 4 : une entrée, un plat, le fromage, et un dessert choisis pour l'ensemble des convives.

Mise en Bouche

Asperges Vertes à la Vinaigrette d'Herbes Fraîches et sa Crème Brûlée au Foie Gras

Pithiviers de Légumes Nouveaux au Foie Gras et Saumon Fumé à la Vinaigrette de Noix

Intermède Fraîcheur au Basilic

Poisson de Roche Grillé sur Peau Compoté de Bette et Fenouil et Tapenade

Poitrine de Canette au Chou Rôti Sauce Bigarade ou au Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre

Triolet de Fromages de Notre Région et sa Salade

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises

Au prix de 56,00 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veuillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Menu 5 : une entrée, un plat, le fromage, et un dessert choisis pour l'ensemble des convives.

Mise en Bouche

Gravlax de Saumon, Salpicon de Légumes Huile de Basilic et Crème Montée
Foie Gras Frais de Canard Fait Maison, et ses Pains Grillés

Intermède Fraîcheur au Basilic

Pavé de Flétan Doré au Beurre, Lentilles de Beauce au Piment d'Espelette et Chorizo
Canon de Filet d'Agneau au Jus de Thym et Olives Noires

Triolet de Fromages de Notre Région et sa Salade

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises

Au prix de 62,50 € par personne hors boissons

Menu 6 : une entrée, un plat, le fromage, et un dessert choisis pour l'ensemble des convives.

Mise en Bouche

Risotto de Fruits de Mer à l'Émulsion Provençale
Mosaïque de Poissons aux Herbes, Sauce Corailline

Intermède Fraîcheur au Basilic

Escalope Beau Poisson Grillé sur Compoté de Poireaux au Beurre d'Agrumes
Morceau Choisi de Veau Rôti au Sel de Guérande et son Jus Corsé

Triolet de Fromages de Notre Région et sa Salade

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises

Au prix de 67,00 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veuillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Menu 7 : entrée, poisson, viande, fromage, et un dessert choisis pour l'ensemble des convives.

Mise en Bouche

Bavarois de Légumes du Maraîcher, à l'Huile de Basilic et Chiffonnade de Parme

Filet de Merlu Rôti, Purée de Légumes Racines, Jus de Viande et Passion

Intermède Fraîcheur au Basilic

Joues de Porc Confites à l'Orange sur Chou à la Cardamome

Triolet de Fromages de Notre Région et sa Salade

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises

Au prix de 68,80 € par personne hors boissons

Menu 8 : entrée, poisson, viande, fromage, et un dessert choisis pour l'ensemble des convives.

Mise en Bouche

Royale de Foie Gras, Purée de Légumes Racine et Écume de Lard

Pavé de Cabillaud sur Risotto à l'Infusion de Badiane

Intermède Fraîcheur au Basilic

Dodeline de Volaille Farcie aux Épices Douces et son Jus de Viande et Passion

Triolet de Fromages de Notre Région et sa Salade

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises

Au prix de 76,00 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail: contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Menu 9 : formule servie en buffet où les convives sont assis, comprenant mise en place des tables et dressage du couvert.

Buffet d'entrées froides, 1plat froid, fromage, 1 dessert, choisis pour l'ensemble des convives.

Buffet Entrées :

Assortiment de Salades :

Salade Fraîcheur de Blé aux Fruits- Taboulé- Salade Piémontaise

Terrine de Foies de Volaille ou Pressé de Raie et Poireaux au Vinaigre de Framboise

Pièce de Buffet :

Charcuteries :

½ tr Parme – ½ tr Mortadelle – 1 tr Chorizo – 1 tr Rosettes – 1 tr Andouille guémené

Buffet Froid :

Plateau de Viande Froide (Rôti de Bœuf, Rôti de Porc, Poulet Rôti)

Assortiment de Sauces Froides

Chaud Froid de Légumes

Fromages :

Plateau de Fromages 30g par personne et sa Salade

Dessert :

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

ou Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises servis en buffet

Au prix de 41,00 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail: contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Menu 10: formule servie en buffet où les convives sont assis, comprenant mise en place des tables et dressage du couvert.

Buffet d'entrées froides, 1plat chaud, fromage, 1 dessert, choisis pour l'ensemble des convives.

Buffet Entrées :

Assortiment de Salades :

Salade Fraîcheur de Blé aux Fruits- Taboulé- Salade Piémontaise

Terrine de Foies de Volaille ou Pressé de Raie et Poireaux au Vinaigre de Framboise

Pièce de Buffet :

Charcuteries :

½ tr Parme – ½ tr Mortadelle – ½ tr Chorizo – ½ tr Rosettes – 1 tr Andouille guémené

Buffet Chaud : servi en Shaffindish 1 plat au choix

Cotriade du Pêcheur aux Légumes

Joues de Porc Confites au Vin de Banyuls ou à l'Orange

Garnitures : Tomate au Basilic, Parillada de Légumes

Fromages :

Plateau de Fromages 30g par personne et sa Salade

Dessert :

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

ou Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises servis en buffet

Au prix de 54,50 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Menu 11 : formule servie en buffet où les convives sont assis, comprenant mise en place des tables et dressage du couvert.

Buffet d'entrées froides, 2 plats chauds, fromage, 1 dessert choisis pour l'ensemble des convives.

Buffet Entrées :

Assortiment de Salades :

Salade Fraîcheur de Blé aux Fruits- Taboulé- Salade Piémontaise

Terrine de Foies de Volaille ou Pressé de Raie et Poireaux au Vinaigre de Framboise

Pièce de Buffet :

Charcuteries :

½ tr Parme – ½ tr Mortadelle – ½ tr Chorizo – ½ tr Rosettes – 1 tr Andouille guémené

Buffet Chaud : servi en Shaffindish 2 plats

Saumon à l'Oseille 80g par personne

Joues de Porc Confites au Vin de Banyuls ou à l'Orange 80g par personne

Garnitures : Tomate au Basilic, Duxelles de Champignon, Flan de Légumes

Fromages :

Plateau de Fromages 30g par personne et sa Salade

Dessert :

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

ou Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

Café et ses Mignardises servis en buffet

Au prix de 65,50 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail: contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de Cocktail Dînatoire sur la base de 50 personnes minimum :

**Cette formule originale s'adapte à tous les lieux (salle de réception, jardin, domicile, etc.)
Il s'agit d'un vrai repas à déguster debout, cela permettant aux convives une grande mobilité favorisant les contacts entre vos invités.**

Cocktail Dînatoire 1 :

100 Petits Fours salés :

Allumettes Fromage- Feuilletés Chorizo – Friands – Gougères – Abricots au lard- Croque Monsieur

100 Canapés Assortis :

Saumon Fumé- Champignon Mimosa- Asperges- Œuf de Lumps- Fromage Frais aux Herbes-
Jambon de Parme

100 Navettes Assorties :

Mixte – Mousse de Foie –

100 Piques & Croque :

Boudin Blanc, Boudin Noir, Saucisse Cocktail

150 Tartinades :

Tapenade, Rillettes, Cervelle de Canut

100 Timbales Assorties Froides :

Bavarois de Légumes Racines et Saumon Mariné & - Brandade de Morue au Caviar de Hareng Fumé

100 Bouchées Assorties Chaudes :

Crème Brûlée au Foie Gras & - Noix de St Jacques Rôties sur Fondue de Poireaux et Beurre d'Agrumes

Plat Chaud servi en Verrine :

50 Risotto de la Mer à l'Émulsion Provençale

50 Joues de Porc Confites à la Chartres

Fromages :

Plateau de Mini Fromages soit 20g par personne

Dessert :

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

ou Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

150 Mignardises Sucrés :

Tuiles – Arlettes- Meringues- Miroir au Fruit- Dacquois Praliné- Tartelette Fruits-

Café servi en buffet

Au prix de 55,90 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes Papier, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de Cocktail Dînatoire sur la base de 50 personnes minimum :

**Cette formule originale s'adapte à tous les lieux (salle de réception, jardin, domicile, etc.)
Il s'agit d'un vrais repas à déguster debout, cela permettant aux convives une grande mobilité favorisant les contacts entre vos invités.**

Cocktail Dînatoire 2 :

100 Petits Fours salés :

Allumettes Fromage- Feuilletés Chorizo – Friands – Gougères – Abricots au lard- Croque Monsieur

100 Canapés Assortis :

Saumon Fumé- Champignon Mimosa- Asperges- Œuf de Lumps- Fromage Frais aux Herbes- Jambon de Parme

50 Piques & Croque :

Boudin Blanc, Boudin Noir, Saucisse Cocktail

100 Tartinades :

Tapenade, Rillettes, Cervelle de Canut

Pièce de Buffet :

Charcuterie : ½ tr Parme – ½ tr Mortadelle – ½ tr Chorizo – ½ tr Rosettes – 1 tr Andouille du Perche

100 Timbales Assorties Froides :

Bavarois de Légumes Racines et Saumon Mariné & - Brandade de Morue au Caviar de Hareng Fumé

100 Bouchées Assorties Chaudes :

Crème Brûlée au Foie Gras & - Noix de St Jacques Rôties sur Fondue de Poireaux et Beurre d'Agrumes

Plat Chaud servi en Verrine :

50 Cotriade du Pêcheur à l'Infusion de Tomate et Badiane

50 Tajine d'Agneau aux Fruits Secs

Fromages :

Plateau de Mini Fromages soit 20g par personne

Dessert :

Charlotte Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

ou Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

150 Mignardises Sucrés :

Tuiles – Arlettes- Meringues- Miroir au Fruit- Dacquois Praliné- Tartelette Fruits-

Café servi en buffet

Au prix de 71,00 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes Papier, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Cette formule originale s'adapte à tout les lieu (salle de réception, jardin, domicile, etc.)

Il s'agit d'un vrais repas à déguster debout, cela permettant aux convives une grande mobilité favorisant les contacts entre vos invités.

Cocktail Dînatoire 3 :

100 Petits Fours salés :

Allumettes Fromage- Feuilletés Chorizo – Friands – Gougères – Abricots au lard- Croque Monsieur

100 Canapés Assortis :

Saumon Fumé- Champignon Mimosa- Asperges- Œuf de Lumps- Fromage Frais aux Herbes- Jambon de Parme

50 Navettes Assorties :

Mixte – Mousse de Foie –

50 Piques & Croque :

Boudin Blanc, Boudin Noir, Saucisse Cocktail

100 Tartinades :

Tapenade, Rillettes, Cervelle de Canut

100 Timbales Assorties Froides :

Bavarois de Légumes Racines et Saumon Mariné & - Brandade de Morue au Caviar de Hareng Fumé

100 Timbales Assorties Chaudes (2 au Choix) :

Velouté de Châtaigne / Noix de St Jacques Rôties aux Petits Légumes

Risotto de Homard à l'Émulsion Provençale / Ris de Veau Jus de Thym et Olives Noires

Pièces de Buffet :

Plateau de Fruits de Mer :

Huîtres – Crevettes Grises – Crevette Roses-

Buffet Animation :

Foie Gras Terrine & Saumon Gravlax

Charcuterie :

½ tr Parme – ½ tr Mortadelle – ½ tr Chorizo – ½ tr Rosettes – 1 tr Andouille du Perche

Chaud Froid de Légumes :

Carotte, Chou Fleur, Brocoli, Pomme de Terre, Tomate ect..

Fromages :

Plateau de Mini Fromages soit 20g par personne

Dessert :

Charlotte Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

ou Miroir Cassis et son Coulis de Fruits Rouges

150 Mignardises Sucrés :

Tuiles – Arlettes- Meringues- Miroir au Fruit- Dacquoise Praliné- Tartelette Fruits-

Café servi en buffet

Au prix de 82,00 € par personne hors boissons

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes Papier, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Menu Médiéval 1 :

Voici une forme originale de banquet festif que nous pouvons faire évoluer selon vos souhaits. Nous vous conseillerons pour votre animation grâce à nos 10 ans d'expérience dans cette thématique.

Le Claré ou Jus de Pomme
Accompagné de :
Héricot de Fruits Frais et Secs

Premier Service
- Œuf poché en civet
- Asperges Vertes Rôties au Safran
Pâté de Gigot d'Agneau en Pot

Deuxième Service
Emincé de Poulet Rôti au Verjus
Accompagné de Purée de Lentilles au Safran et Parmesan

Troisième Service « La Desserte »
Mousse de Pomme au Lait d'Amande – Crème de Cerise - Croûtes Dorées

Quatrième Service
« Le Boute Hors »
Vin d'Hypocras
Orangeat au Gingembre – Calisson – Pâte de Pomme aux Epices

Au prix de 49,60 € par personne hors boissons sauf claré et hypocras

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de menu pour votre réception sur la base de 50 personnes minimum :

Menu Médiéval 2 :

Voici une forme originale de banquet festif que nous pouvons faire évoluer selon vos souhaits. Nous vous conseillerons pour votre animation grâce à nos 10 ans d'expérience dans cette thématique.

Le Claré et Jus de Pomme
Accompagné de :
Héricot de Fruits Frais et Secs

Premier Service

– Pâté de Gigot d'Agneau en Pot- Tourte de Menues Feuilles- Asperges Vertes Rôties au Safran-

Deuxième Service

Cheveau de Lait Rôti Sauce Dorée - Purée de Féveroles Pommes et Oignons Rôtis

Troisième Service « La Desserte »

Mousse de Pomme au Lait d'Amande – Crème de Cerise - Croûtes Dorées –

Quatrième Service « Le Boute Hors »

Vin d'Hypocras- Orangeat au Gingembre – Calisson – Pâte de Pomme aux Epices-

Au prix de 59,80 € par personne hors boissons sauf claré et hypocras

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes, et Service Compris

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail: contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions d'options votre réception :

Option Buffet Open bar pour la Nuit :

Petits Fours Secs et Frais

Charcuterie : (pâté, rillettes, Jambon)

Plateau de Fromages

Corbeille de Fruits

Au prix 11,50 € par personne hors boissons

Option 1 Brunch pour le lendemain :

Buffet Sucré :

Café- Thé- Chocolat- Jus de fruits

2 Mini Viennoiseries Assorties par personne

Pain Beurre et Confitures

Buffet Froid :

Plateau de Charcuterie (rosette, jambon blanc, jambon cru, andouille, chorizo,)

Plateau de Viande Froide (Rôti de Bœuf, Rôti de Porc, Poulet Rôti) et Assortiment de Sauces Froides

Salade d'Ebly Fraîcheur aux Fruits / Chaud Froid de Légumes

Buffet de Fromages :

3 sortes de Fromage 20g par personne

Buffet de Desserts :

125 mini desserts

Au prix de 27,00 € par personne hors boissons

Option 2 Brunch pour le lendemain :

Buffet Sucré :

Café- Thé- Chocolat- Jus de fruits

2 Mini Viennoiseries Assorties par personne

Cake

Pain Beurre et Confitures

Buffet Froid :

Plateau de Charcuterie (andouille de guémené, saucisson sec, jambon blanc, jambon cru)

Salade d'Ebly Fraîcheur aux Fruits

Buffet Chaud :

Mini saucisse grillé / Lard grillé

Omelette Brouillée / Quenelle de Brochet Sauce Nantua

Poulet Rôti

Chaud Froid de Légumes

Buffet de Fromages :

3 sortes de Fromage 20g par personne

Buffet de Desserts :

125 mini desserts

Au prix de 35,00 € par personne hors boissons

Forfait Débarrassage : 150,00 €

Pain, Vaisselle, Nappage, Serviettes Papier, et Mise en Place du Buffet Comprise

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail: contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint quelques options :

Carte des Desserts :

-Décor sur le dessert Offert

-Fraisilia aux Fruits de la Passion et son Coulis de Fruits Rouges + 4,50 € par personne

-Printania aux Fruits Rouges et son Coulis de Fruits Rouges + 5,20 € par personne

-Dacquoise Citron Verts aux Fruits Rouge et son Coulis de Fruits Rouges + 4,90 € par personne

-Marquise au Chocolat et sa Crème Anglaise + 2,60 €par personne

-Buffet de Mini Desserts + 4,90 € par personne

-Assiette Gourmande de Desserts + 6,50 € par persome

-Présentation Pièce Montée à étages (Supplément de 4,00 € par personne)

-Croquembouche (5 choux + nougatine) supplément de 6,00 €

Options Matériels : (sur devis)

- Location de chapiteau, Mobiliers, Chauffage etc...

Options Animations : (sur devis)

- Musiciens, DJ,
- Artistes Visuels (jongleurs, magiciens, acrobates)
- Animations Médiévales

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-joint les propositions de menu pour les enfants :

Menu 1 :

Le menu demi-part : le même menu que pour les adultes en demi part.

Au prix de : 50% du prix adulte

Menu 2 :

Terrine du Chef, aiguillette de volaille à la crème, fromage, dessert des adultes

Au prix de : 22,00 € par enfant

Menu 3 :

Buffet froid : salade piémontaise, charcuterie, viandes froides, fromages, dessert des adultes

Au prix de : 19,00 € par enfant

Si vous le souhaitez nous pouvons aussi vous fournir tout ou partie des boissons qui accompagneront votre réception, voici quelques exemples de crus de notre cave.

Vins Blancs:

AOC Coteaux du Vendômois Vieilles Vignes 12,50 € la bouteille

AOC Cheverny Domaine des Huard 13,80 € la bouteille

AOC Coteaux du Layon 16,00 € la bouteille

Vin Rosé:

AOC Coteaux du Vendômois Gris 10,50 € la bouteille

Vins Rouges:

AOC Cheverny Domaine des Huards 13,80 € la bouteille

AOC Corbière Château Sainte Jeanne 9,90 € la bouteille

AOC Bordeaux Château Bonnet Réserve 18,00 € la bouteille

Vins Effervescents:

Vouvray Brut Méthode Traditionnel 14,00 € la bouteille

Champagne Duval Leroy Premier Cru 39,00 € la bouteille

Champagne Roederer Brut Premier 48,00 € la bouteille

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail: contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-dessous les conditions générales de ventes.

- 1) l'acceptation de la réservation sera soumise aux conditions suivantes :
 - Validation du lieu de votre réception par le traiteur
 - La signature du devis par le client et le versement d'un acompte de 25 % de ce devis
- 2) Le devis comportera le nombre minimum de convives pour la prestation désignée, le client devra confirmer au minimum 30 jours avant la date de la prestation
- 3) Mode règlement :
 - 1er acompte 25% du montant du devis signé à la réservation
 - 2ème acompte 35% du montant du devis 30 jours avant la prestation avec confirmation du nombre de convives.
 - La facture sera établie sur la base du minimum de convives confirmé au deuxième acompte, et réglée avant la prestation.
 - Les suppléments seront facturés et réglés le jour de la prestation.
 - Ces devis sont établis pour un minimum de 50 convives.
 - Supplément de 10,00 € par convives manquant pour les groupes de 20 à 49 convives
 - (exemple vous êtes 35 il vous sera facturé un supplément selon la règle suivante :
 - $(50 - 35) * 10,00 \text{ €}$ soit 150,00 € de supplément.
- 4) La casse :
 - Toute casse de vaisselle ou détérioration des nappes et serviettes ou du matériel mis à disposition fera l'objet d'une facturation supplémentaire.
- 5) Dépassement Horaire :
 - Les heures de service effectuées en dehors de celles définies dans le devis et/ou après 1 heure du matin seront facturées, 50,00 € par heure et par serveur.
- 6) T.V.A. : nos prix sont taxés à 10 % pour toutes les prestations, sauf les vins et alcools qui sont taxés à 20 %
- 7) Litige : en cas de litige seul le tribunal de commerce de Chartres sera compétant.

AUX TROIS PASTOUREAUX TRAITEUR

31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E.mail:contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Demande de Réservation

Nom.....Prénom.....

Tel.....E-mail.....

Nom.....Prénom.....

Tel.....E-mail.....

Adresse.....

Ville.....Code Postal.....

Souhaite réserver pour notre réception votre prestation traiteur selon les critères suivants :

Date de la prestation.....Lieu.....

Thème (anniversaire, baptême, mariage).....

Type de Prestation : (vin d'honneur, apéritif, déjeuner, dîner, cocktail, etc....).....

Vin d'honneur Nbre Total :Nbre d'adultes.....Nbre d'enfants.....

Apéritif Nbre Total :Nbre d'adultes.....Nbre d'enfants.....

Repas Nbre Total :Nbre d'adultes.....Nbre d'enfants.....

Dessert Nbre Total :Nbre d'adultes.....Nbre d'enfants.....

Le buffet de Nuit Nbre Total :Nbre d'adultes.....Nbre d'enfants.....

Le Brunch Nbre Total :Nbre d'adultes.....Nbre d'enfants.....

Nous avons choisi la proposition suivante.....

Nous souhaitons un rendez-vous pour un devis personnalisé.....

ALE.....

Cette demande de réservation (sous réserve de disponibilité) vous sera confirmée sous 10 jours.

Le Gérant : Jean-françois Lucchese

Pour le Client : Nom et signature