

Traiteur-Rôtisseur Emmanuel Létang

Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-joint des propositions de menus pour vos futures réceptions.

Toutes nos offres peuvent être adaptées selon vos souhaits.

Nous ne comptons aucun droit de bouchon lors de l'ouverture de vos bouteilles.

Les tarifs des prestations à suivre sont hors taxes.

Afin de mieux vous satisfaire nous vous remercions de confirmer votre choix dès que possible.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos meilleures salutations.

Emmanuel Létang

Les prix indiqués dans ces propositions peuvent subir des variations dont il nous faudra tenir compte lors de la facturation.

5, rue d'Auron - 18000 BOURGES

☎ 02 48 24 01 71 - ☎ 02 48 24 91 94 -

www.traiteur-letang.com ✉ contact@traiteur-letang.com

RCS BOURGES : 433 578 838 - SIRET : 433 578 838 00016

VINS D'HONNEUR

*N*1 – 2€85 par personne*

- 4 Galettes de pommes de terre
- 5 Chouquettes

*N*2 - 4€0 par personne*

- 3 Galettes de pommes de terre
- 2 Tartelettes garnies (cocktail crevettes, perles marines, etc.)
- 4 Chouquettes

*N*3 - 5€85 par personne*

- Gâteaux apéritifs
- 3 Triangles de pain surprise
- 3 Chouquettes
- 3 Mignardises sucrées

*N*4 - 6€80 par personne*

- 2 Canapés variés
- 2 Tartelettes garnies (cocktail crevettes, perles marines, etc.)
- 2 Chouquettes
- 2 Mignardises sucrées

COCKTAILS

*N*1 - 5€00 par personne*

- 1 Verrine fraîcheur
- 2 Canapés assortis
- 2 Tartelettes garnies

*N*2 - 6€85 par personne*

- 1 Verrine fraîcheur
- 2 Canapés assortis
- 2 Tartelettes garnies
- 2 Mignardises sucrées

*N*3 - 8€45 par personne*

- 1 Verrine fraîcheur
- 1 Cuillère chinoise
- 2 Canapés assortis
- 2 Tartelettes garnies
- 2 Mignardises sucrées

*N*4 - 9€55 par personne*

- 1 Verrine fraîcheur
- 1 Cuillère chinoise
- 2 Canapés assortis
- 2 Tartelettes garnies
- 2 Mignardises sucrées
- 1 Coupelle de mousse au chocolat

LES MENUS

MENU CALIN

*Nougat au pot-au-feu de bœuf
Feuilleté de moules au roquefort
Trait d'union (voir p. 4)
Médailles de porc au chou et cèpes au Noilly
Et sa garniture*
Trio de fromages sur lit de verdure*

MENU TENDRESSE

*Salade buissonnière au magret fumé
Escalope de saumon
Trait d'union (voir p. 4)
Jambonnette de canard au jus de griottines
Et sa garniture*
Trio de fromages sur lit de verdure*

MENU PASSION

*Ballottine de foie gras aux langoustines
Chartreuse de poisson au coulis de crevettes
Trait d'union (voir p. 4)
Pavé de veau aux fruits secs à la crème de whisky
Et sa garniture*
Trio de fromages sur lit de verdure*

MENU ALLIANCE

*Salade de langoustines et Saint-Jacques aux huîtres
Brochette de blanc de poulet et lotte sauce homardine
Trait d'union (voir p. 4)
Croustillant d'agneau
Et sa garniture*
Trio de fromages sur lit de verdure*

MENU PETITE CANAILLE

(conseillé jusqu'à 12 ans)

*Quiche lorraine
Ou assiette « petite canaille »

*Filet de poulet sauce suprême
Ou rôti de porc

*Pommes au four

Fromage

* 2 choix de garnitures (voir p. 4)

LES GARNITURES DE LEGUMES

Clafoutis de tomates cerises et basilic

Fagots d'asperges vertes

Fagots de haricots verts

Flan forestier

Flan de carottes

Flan de cèpes

Flan de courgettes

Flan de ratatouille

Flan printanier

Gratin dauphinois

Gratin de courgettes

Haricots verts

Poêlée forestière

Pommes de terre savoyardes

Rosace de pommes de terre

Timbale de riz sauvage

Tomates provençales

Tomates farcies au couscous de légumes



LES TRAITES D'UNION

CHAMPENOIS (boule framboise, champagne rosé)

ANTILLAIS (boule coco, rhum blanc)

NORMAND (boule pomme verte, calvados)

SCANDINAVE (boule citron vert, vodka)

CHARENTAIS (boule melon, pineau des Charentes)

LES BUFFETS

(minimum 20 personnes)

BUFFET FROID

Salades composées (voir p. 6)
Tartare aux deux saumons
Présentation de jambon cru
Poulet rôti
Carré de côtes de bœuf
Brie
Lit de verdure

BUFFET FROID

Salades composées (voir p. 6)
Gâteau de crêpes
Terrine de saumon océane
Nougat de pot-au-feu de bœuf
Rôti de veau
Pic de volailles en chaud-froid
Lit de verdure
Fromages de nos provinces

BUFFET DE L'AMITIE

Salades composées (piémontaise, salade fruits de mer,
irlandaise)
Assortiment de charcuterie
(Boudin, saucisson sec, rillettes, salami, campagne)
Rôti de porc
Poulet rôti
Brie
Far breton

BUFFET AVEC PLAT CHAUD

Salades composées (voir p. 6)
Tartare à la japonaise
Présentation de jambon cru
Plat chaud au choix :
Filet de canette à la crème de morilles
Ou
Paupiette de filet mignon de porc aux fruits secs
Ou
Filet de sole à la fondue de poireaux
2 garnitures aux choix
Lit de verdure
Fromages de nos provinces

BUFFET AVEC PLAT CHAUD

Salade toscane
Salade châtelaine
Taboulé aux fruits de mer
Bûche à l'avocat
Terrine de canard confit au bleu d'Auvergne
Plat chaud au choix :
Croustillant d'agneau
Ou
Jambonnette de canard au jus de griottines
Ou
Escalope de saumon aux écrevisses
2 garnitures au choix
Lit de verdure
Fromages de nos provinces

LES SALADES COMPOSEES AU CHOIX

SALADE PIEMONTAISE (Tomates, Œufs, Pommes de terre, Cornichons)

TABOULE (Semoule, Concombres, Tomates, Poivrons)

SALADE IRLANDAISE (Pâtes, Œufs de truites, Surimi)

SALADE MEXICAINE (Haricots Rouges, Haricots Verts, Maïs, Tomates, Epices)

SALADE DE GESIERS (Lit de salade, Lardons, Gésiers)

SALADE ITALIENNE (Pâte 3 Couleurs, Crevettes, Saumon Fumé)

MELON

SALADE CHATELAINE (Salade, Asperges vertes, Artichauts, Céleri boule, Saumon)

SALADE TOSCANE (Riz, Filet de poulet, Tomates confites, Poivrons, Olives noires)

SALADE DES ILES (Chou chinois, Céleri branche, Pommes fruits, Noix de cajou)

MELI-MELO (Haricots verts, Tomates, Choux-fleurs, Poivrons)

SALADE MINCEUR (Choux Blancs, Carottes, Céleri)

SALADE BERRICHONE (Lit de salade, Croûtons, Brisures de Chèvre)

SALADE CREOLE (Blé, Tomates, Dinde, Ananas, Raisin, Coco)

SALADE BIEN-ETRE (Concombres, Tomates, Pâtes, Emmenthal)

SALADE FRUITS DE MER (Riz, Fruits de Mer)

COCKTAIL CREVETTES (Crevettes, Surimi, Sauce Cocktail)

CAROTTES RAPEES

CELERI REMOULADE

CHOUX BLANCS ET CHOUX ROUGES

BETTERAVES ROUGES

AUTRES PRESTATIONS

La vaisselle - 4€70 par personne (pour les menus à l'assiette)

1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flûte, 4 assiettes plates blanches, 2 jeux de couverts, 1 cuillère à café, 1 tasse à café et 1 sous tasse.

La vaisselle - 3€80 par personne (pour les buffet)

1 verre à eau, 1 verres à vin, 1 flûte, 3 assiettes plates blanches, 1 jeu de couverts, 1 cuillère à café, 1 tasse à café et 1 sous tasse.

Le nappage tissu

Nappe blanche 200x200 (pour tables rondes) : 9€20

Nappe blanche rectangle 150x200 : 8€40

Serviette blanche : 1€10 l'unité

Le nappage célisoft

Nappage et serviette : 2€10 par personne

Service

20€ ttc de l'heure

Pour les vins

Nous travaillons avec Sélections et Millésimes à BOURGES (selon le menu choisi et votre budget).

Conditions de paiement

50 % pour réserver la date

30 % une semaine avant la prestation

Le solde en fin de réception



Tous les tarifs sont établis hors taxes

Janvier 2008