



Pour vos réceptions « **Pierre COTARD Traiteur** » vous propose :
8 formules de buffets froids*

Sans service, du plus sympa au plus élaboré.
Dans le but de vous satisfaire,
nous sommes toujours à la recherche de nouveautés,
et ouvert à toutes vos suggestions.

NOS MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES.

Buffet à 10.40 €**

- ☼ Buffet de Charcuteries
(140 grs par personne)
Terrine du Chef, Rillettes,
Saucisson sec, Saucisson à l'ail,
Andouille, 1/2 Salami 1/2 Mortadelle
- ☼ Buffet de 3 Viandes Froides au choix
Rôti de Porc, Rôti de Bœuf,
mini rillauds,
Poulet, dinde, Bayonne
- ☼ Plateau de Fromages variés. (5 Sortes)
- ☼ Dessert en sus****

Buffet à 11.20 €**

- ☼ Salades composées
(250 gr par personne)
4 variétés au choix,
- ☼ Buffet de 3 Viandes Froides au choix
(100 gr par personne)
Rôti de Porc, Rôti de Bœuf,
Mini rillauds,
Poulet, Dinde, Bayonne
- ☼ Plateau de Fromages variés. (5 Sortes)
- ☼ Dessert en sus****

Nous vous proposons également des plateaux repas de 13.00 € à 17.40 € T.T.C

Buffet à 13.10 €**

- ☼ Saumon à la Parisienne sur macédoine
- ☼ Papillon de Cochonnailles.
Saucisson sec, Saucisson à ail, Andouille
1/2 Salami, 1/2 Mortadelle
- ☼ Buffet de 3 Viandes Froides au choix
(100 gr par personne)
Rôti de Porc, Rôti de Bœuf, Mini Rillaud.
Poulet, dinde, Bayonne
- ☼ Plateau de Fromages variés. (5 Sortes)
- ☼ Dessert en sus****

Buffet à 13.50€**

- ☼ Salades composées
(4 variétés au choix)
(250 gr par personne)
- ☼ Marquise de Bayonne.
- ☼ Buffet de 3 Viandes Froides au choix
(100 gr par personne)
Rôti de Porc, Rôti de Bœuf, Mini Rillaud
Poulet, dinde, Bayonne
- ☼ Plateau de Fromages variés. (5 Sortes)
- ☼ Dessert en sus****

* : à partir de 30 personnes (en dessous nous consulter).

** : Prix par personne T.T.C

*** : Dessert à partir de 1.20 € (Crème Caramel, Crème Brûlée, Tarte aux Pommes, Tartes aux Fruits variés, Tarte poire chocolat, Mignardises, Gâteau pâtissier.

**** : Nous consulter pour d'autres choix de dessert



Buffet à 16.00 €**

- * Salades composées
(4 variétés au choix)
(250 gr par personne)
- * Saumon à la Parisienne sur macédoine
- * Buffet de 3 Viandes Froides au choix
(100 gr par personne)
Rôti de Porc, Rôti de Bœuf,
Mini Rillaud.
Poulet, dinde, Bayonne
- * Plateau de Fromages variés. (5 Sortes)
- * Dessert
Tarte aux pommes ou
Crème Brûlée à l'ancienne

Buffet à 18.30 €**

- * Buffet de l'Océan
Terrine de la Mer (selon arrivage).
montée sur miroir
Colin farci à la Printanière
et sa sauce verte.
- * Buffet de 2 Viandes Froides au choix
Canard en Aiguillettes,
Marquise de Bayonne,
- * Plateau de Fromages Beillevaire
avec sa Salade verte aux Noix
et Gruyère.
- * Dessert
Tarte aux pommes ou
Crème brûlée à l'ancienne

BUFFET PERSONNALISE SUR DEMANDE (avec supplément)

Buffet à 22.60 €**

- * Entremet Nordique
- * Marquise de Bayonne
- * Buffet de Viandes Froides :
Canard en Aiguillettes,
Mini Rillaud,
Haricots verts assaisonnés
- * Plateau de Fromages Beillevaire
avec sa mesclun de salade
aux Noix et gruyère
- * Corbeille de Fruits de saison
- * Dessert
5 Mignardises sucrées ou Gâteau pâtissier

Buffet à 26.60 €**

- * Assiette gourmande au foie gras
(au choix sur notre carte traiteur)
- * Magret de Canard en aiguillettes
et sa Salade de Haricots verts
Ou ses légumes chauds au choix
- * Plateau de Fromages Beillevaire
avec sa mesclun de salade
aux Noix et gruyère.
- * Dessert
5 Mignardises sucrées ou Gâteau pâtissier

- ❖ Dans chaque buffet, sont compris : les condiments, les chips, le pain de campagne (boules coupées) et le beurre.
- ❖ Un plat chaud en bain-marie peut remplacer un plat froid, renseignez-vous ! (avec supplément)
- ❖ La livraison et la mise en place sont assurées gratuitement dans un rayon de 10 Km et à partir de 30 personnes.
- ❖ Le prêt de vaisselle est gratuit (selon disponibilité). La vaisselle doit être rendue entièrement propre.
- ❖ Tout matériel cassé, perdu non lavé ou non restitué donnera lieu à une facturation supplémentaire.



Notre Choix de Salades :

- ❖ Salade Piémontaise nature
- ❖ Salade Taboulé
- ❖ Salade Sicilienne
- ❖ Salade Hollandaise
- ❖ Salade Brésilienne
- ❖ Salade Piémontaise nature
- ❖ Salade Piémontaise de l'Océan
- ❖ Salade Piémontaise au Thon
- ❖ Salade Louisiane
- ❖ Salade Hawaïenne
- ❖ Salade Coleslow

- ❖ Salade Vendéenne
- ❖ Salade Indienne
- ❖ Salade Chinoise
- ❖ Salade Antillaise
- ❖ Salade Nantaise
- ❖ Salade Charcutière
- ❖ Salade Grecque
- ❖ Légumes chauds en remplacement des chips
(2.00 € en supplément par personne)
- ❖ Fromage Beillevaire
(0.70 € en supplément par personne)
- ❖ Nouveau : Pâte à tartiner du Vertillais

Pour l'apéritif

Notre Sarmant VERTILLAIS

Brioche au Crabe ou Saumon Fumé, 56 pièces	30.00 €
Brioche au Crabe ou Saumon Fumé, 30 pièces.....	19.20 €
Pain Surprise (petite boule), 50 pièces.....	23.40 €
Pain Surprise (grosse boule), 72 pièces.....	27.50 €
Cuillères Chinoises Pièce.....	1.10 €
Verrines Cocktail Pièce.....	1.70 €
Mini brochettes Pièce	0.98 €
Canapé assorti, la pièce.....	0.85 €
Assortiments de wrapps.....	1.20 €
Amuse-bouche, la pièce.....	0.68 €
Réduction chaude, la pièce.....	0.72 €

Tarifs applicables au 01-04-2017

Premier Prix Régional 2013 ,Champion de France 2008,
 et Champion d'Europe 1997 du **MEILLEUR BOUDIN BLANC**
 Médaille d'Or 2000 et 2005 au Concours du **Meilleur Boudin Noir**
 Médaille d'Or des **Risslauds** 2009 à Varades
 Cité par le guide du < **Routard & Gault & MILLAU** >éditions 2017

MAITRE ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR BOUCHERIE VOLAILLES

Dispense agrément n°44 215 002, SARL AU CAPITAL DE 7622 € code APE 1013 B RCS98B01134 Siret 419 994 272 00013

76, Route de Nantes, Beautour 44120 VERTOU

TEL : 02.40.34.52.94 / FAX : 02.40.80.09.78

Site Internet : www.charcuterie-le-vertillais.com

Mail : pierre-cotard@orange.fr

