

Merlet Traiteur... pour donner du goût à vos envies

Devez-vous...



Merlet Traiteur, des professionnels près de chez vous pour vous accompagner tout au long de l'année dans vos projets événementiels, que vous soyez un particulier ou un professionnel (anniversaire, mariage, baptême, inauguration, ...)

Nous sommes à votre disposition, sur rendez-vous, afin de vous présenter un devis qui s'adaptera à vos envies et votre budget.

Alors, n'hésitez-plus...

Prenez vite note de nos coordonnées :

Merlet Traiteur
2 rue du Moulin de la Garde
85540 La Jonchère
Tél. : 06.76.60.43.14.

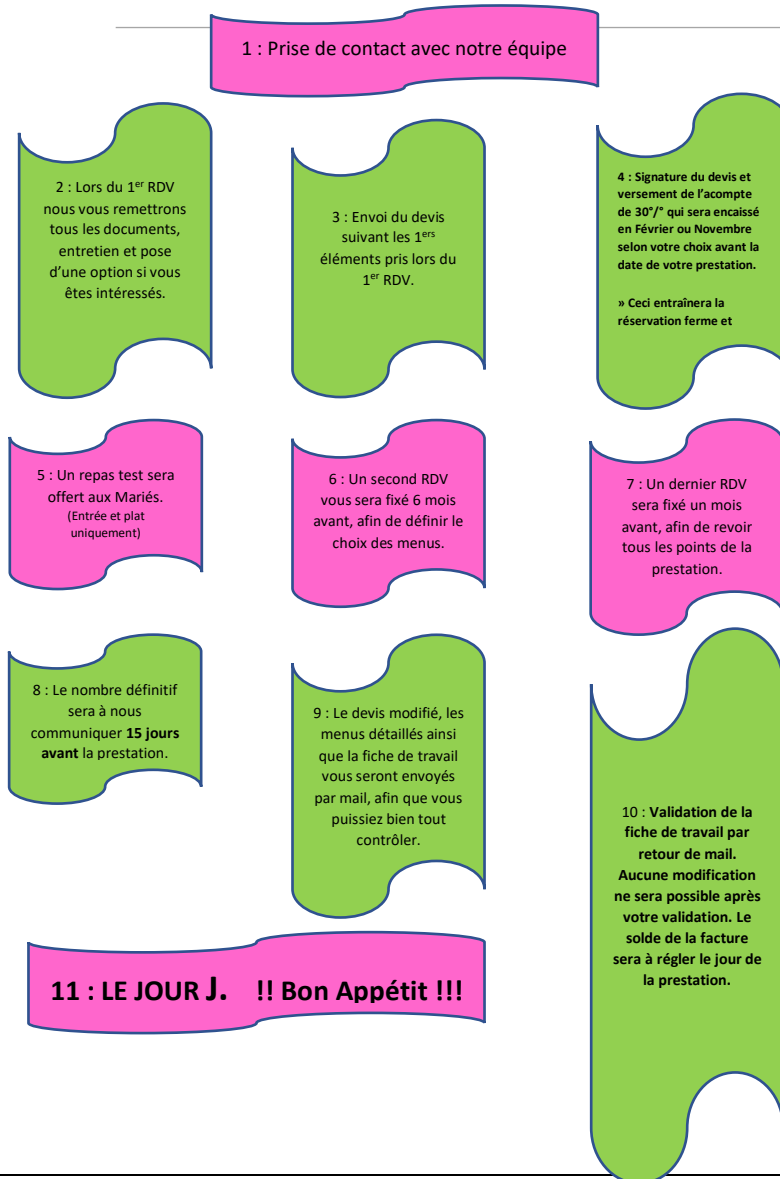
Laissez-vous séduire par notre activité en consultant notre site web
(Cartes, menus, photos) :

www.merlet-traiteur.com et sur notre page





Votre événement en étape :



Formules Cocktail et Vin d'Honneur

Plateau de Toasts Variés 24 Pièces :	22.00€*
Plateau de Verrines 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Mini Tortillas 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Minis Navettes 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Minis Bâgels 24 Pièces :	35.00€*
Plateau de Pic Brochettes 24 Pièces :	30.00€*
Plateau de Réductions Sucrées 24 Pièces :	25.00€*
Brioche (14 tranches) :	8.80€*
Chouquettes : Plateau de 40 Pièces :	8.50€*

Cocktail dînatoire : Assortiments.

5 Amuse-Bouche salés :	5 pièces /pers :	5.10€*
8 Amuse-Bouche salés + 2 sucrés :	10 pièces/pers :	10.00€*
9 Amuse-Bouche salés + 3 sucrés :	12 pièces/pers :	12.00€*
12 Amuse-Bouche salés + 3 sucrés :	15 pièces/pers :	15.00€*

Ateliers planchas : (mini 25 pers)

Tarif suivant le nombre de personnes, les mets et la durée du cocktail.

*tarif sans vaisselle ni service

Liste des produits du Menu Garden Party

Verrines :

Moules à la crème, Gambas et mandarine ; Kiwi et saumon ; Radis et lieu fumé au chèvre frais ; Pêche au thon, Pomme et Andouille, moutarde à l'ancienne ; Tomate/ jambon Italien et parmesan ; Aiguillette de poulet ananas ; Légumes du soleil Végan ; Betteraves/ bleu/lardons et noix ; Mangue et chorizo ; Panna cotta au foie gras.

Wraps :

1 Wraps au poulet, curry, miel et estragon, 1 Wraps De la Mer aux saveurs fumées.

Tortillas :

Façon Chili, Porc au miel, Légumes grillés sauce barbecue, Créole (poulet, lait coco, épices et patate douce).

Pôle snack :

Brochette de gambas marinée au gingembre et citron vert

Encornet snacké sauce crustacés

Pics pruneaux lardés

Menu en Buffet

35.00 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Buffet d'Entrées : 4 produits au choix
Éventail de Tomato-Mozzarella
Piémontaise Maison (jambon, poulet ou thon)
Salade de Champignons aux Fines Herbes
Terrine de Légumes et sa Sauce
Salade de Pâtes au Saumon et Surimi
Verrine de Guacamole-Crevettes
Terrine de Poisson
Billes de Melon servies dans sa Robe (*selon saison)
Champignons d'Abricot aux Rillettes de Thon (*selon la saison)
Terrine de Campagne
Rillettes du Mans

Viande (1 au choix) : Servi à l'assiette.

Sauté de Kangourou au Mélange Forestier
Aiguillettes de Canard aux Cerises*
Sauté de Veau au Chorizo
Emincé de Porc à l'Armagnac

Cuisse de Poule confite Sauce Cèpes **ou** Poivrade

Accompagnements : Gratin de Pommes de Terre et Giroles et Poêlée de Légumes OU autre choix possible.

Trou normand : sorbet et alcool au choix : **Suppl. 2.00€**

Buffet de Fromages : Découpe minute avec serveurs

Salade Verte et Motte de Beurre
Brie, Chèvre, St Nectaire, Tomme Grise.
Pain de campagne tranché « Style campagnard »

Buffet de Mignardises :

Pièce Montée (1 chou), 3 chocolats, Fraisier, Tartelette Citron.

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€/pers) Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.
Toute modification de menu entraînera un supplément.

Buffet

33.00 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Service sous forme de Buffet :

Entrée :

Baluchon de saumon à la mousse d'avocat
Tranche de foie gras aux langoustines
Verrine de crabe-mangue et citron vert
Billes de Melon servies dans sa coque
Salade de Poulet ananas
Terrine de poisson et sa sauce Arlequin

Viande :

Rôti de Porc et Rôti de Bœuf,
Accompagnés de
"Salade de pommes de terre, tomates, champignons et lardons"

Buffet de 3 fromages :

Brie, Chèvre, Comté, salade verte, beurre.

Dessert :

Pièce Montée 2 choux et 1/2 part de Fraisier

Pain et condiments fournis

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€/pers) Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.

Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu Variété

37.00 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Entrée : Assiette Fraicheur (4 produits au choix)

Pics de Grenouilles (2/pers)
Tartelette de petits gris (escargots)
Foie gras au Banyuls et son pain d'épice, grenadine d'échalotes
Saumon Gravelax Maison à la Vodka
Verrine de kiwi-saumon
Verrine de pana cotta au foie gras à la gelée de Porto
Verrine de crevettes/ magret et chantilly au curry et mangue
Tiramisu de St Jacques aux betteraves
Tartine Bistro (jambon/abricot/fromage/huile d'olive)
Tartine de Rouget au tartare de tomate

Pic de petit croustillant camembert aux pommes

OU L'assiette de Magret Fumé et Tartine de Foie Gras, Roquette

OU L'assiette Duo d'Entrée au choix dans la liste ci-dessus.

Poisson : (suppl. 5.00€ si vous choisissez 1 poisson et 1 viande).

Pavé de Merlu de l'île d'Yeu, à la crème d'asperge
Filet de Flétan, sauce Framboise

OU

Viande :

Trou normand : sorbet et alcool au choix : Suppl. 2.00€

Onglet de Veau, sauce romarin
Filet de canette et son caramel poivré aux noisettes grillées
Fondant de volaille farcie, Sauce Sauternes
Cuisseau de Porcelet à la crème d'Echalotes Moutardées
Gigot d'agneau de 7 Heures, au thym et romarin

Accompagnements : Flan de patate douce et Poêlée de légumes Méridional

OU Gratin dauphinois et Poêlée de légumes oubliés

Fromage :

Plateau de 3 Fromages servi à l'Anglaise
Salade Verte et Petit Beurre
Choix : Coulommiers, Chèvre, St Nectaire, Tomme Grise.

Dessert :

Pièce Montée 3 Choux **OU** Duo de Gâteau au choix (carte jointe) **OU Dessert Gourmand** : Mini Tropicane, Verrine de mousse de fruits, Mousse chocolat et caramel

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€/pers) Pain compris. Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page. Toute modification de menu entraînera un supplément

Menu Garden Party

39.00 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Pôles d'Entrées :

Pôle Saumon Gravelax Maison à la découpe (1 Tranche)
Pôle Foie gras Maison à la découpe (Toast et Pain d'épices)

Assortiment de Verrines (3 aux choix)
Liste jointe* en 2^{ème} page

1 Wraps au poulet, curry, miel et estragon
1 Wraps De la Mer aux saveurs fumées

Pôle Tortillas : 2 aux choix

Pôle Snack : 2 aux choix

Poisson : (suppl. 5.00€ si vous choisissez 1 poisson et 1 viande)

Pavé de Merlu de l'île d'Yeu, à la crème d'asperge
Filet de Flétan, sauce Framboise

Viande :

Onglet de Veau, sauce romarin
Filet de canette et son caramel poivré aux noisettes grillées
Fondant de volaille farcie, Sauce Sauternes
Cuisseau de Porcelet à la crème d'Echalotes Moutardées
Gigot d'agneau de 7 Heures, au thym et romarin

Accompagnements : Flan de patate douce et Poêlée de légumes Méridionaux
OU Gratin Dauphinois et Poêlée de légumes oubliés

Trou normand : sorbet et alcool au choix : Suppl. 2.00€

Fromage :

Plateau de 3 Fromages servi à l'Anglaise
Salade Verte et Petit Beurre
Choix : Coulommiers, Chèvre, St Nectaire, Tomme Grise.

Dessert :

Pièce Montée 3 Choux OU Duo de Gâteau au choix (carte jointe)
OU Dessert Gourmand : Mini Tropézienne, Verrine de mousse de fruits, Mousse chocolat et caramel

Menu Gourmand

43.50 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Entrée : Assiette Gourmande (4 produits au choix)

Saumon Gravelax
Tartelette de Grenouilles à la Persillade
Fond d'Artichaut au Miel et au Chèvre
Panna cotta au Foie Gras
Pic de Magret et Abricot sec
Brie pané
Bruschetta de Jambon de pays à la Tapenade de Figs et Olives
Foie gras sur son Pain d'Épices
Crevettes

OU
OU

**Salade de St Jacques et Crevettes marinées au Gingembre
L'assiette de Foie Gras d'Oie et son Pain d'Épices**

Poisson : (suppl. 5.00€ si vous choisissez 1 poisson et 1 viande)

Filet de Sole, sauce Bonne Femme
Filet de Loup de Mer à la Crème de Fenouil

Viande :

Cuisse de Canard rôtie aux Épices et au Jus de Mangue
Blanquette de Lapin au Riesling et Girolles
Pavé de Kangourou, sauce aux Trompettes.
Filet de Mignon de Veau, sauce Romarin
Filet mignon de Porc au jus de Réglisse

OU

Accompagnements : Brochette de Pommes de Terre Grenaille et Flan de Légumes **OU** autre choix possible.

Trou normand : sorbet et alcool au choix : **Suppl. 2.00€**

Fromage :

Plateau de 4 Fromages servi à l'Anglaise
Salade Verte et Petit Beurre
Choix : Brie, Chèvre Cendré, Bleu, Comté, Coulommiers, Tomme Blanche, Mizotte

Dessert :

Pièce Montée 2Cchoux et Macaron garni de Mousse Coco
Le Trio : 2 Gâteaux au choix et un Chou Parfumé.

OU

Menu Des Saveurs

50.00 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Entrée : Assiette des Saveurs (4 produits au choix)

Foie Gras et son Chutney, tranche de Pain de Campagne*
Endives garnies de St Jacques marinées au Cognac et Citron Vert*
Verrine de Lotte aux Agrumes (marinée et cuite au Citron, Orange, Aneth)
Alliance de Foie Gras aux Langoustines*
Verrine d'Escargots à l'Ail
Tartare de Saumon au Lait de Coco
Gambas*

OU
OU

Salade de Gambas Grillées et Magret Fumé*

Trilogie de Foie Gras, Pain d'Épices et de Campagne (aux 3 parfums) *

(* tarif selon le cour actuel)

Poisson : (suppl. 6.50€ si vous choisissez 1 poisson et 1 viande)

Filet de Bar à la crème de Vanille
Filet de Lotte façon Grand-Mère

Viande :

OU

Pavé de Cerf, sauce Bûcheron
Pavé de Veau de Lait façon Tournedos à la Crème de Porto
Pavé d'Autruche, sauce Vin rouge et Échalotes
Pavé de Bœuf sauce Bordelaise
Tournedos de Canard et Caramel de Porto

Accompagnements : Pommes de Terre Anna, Écrasé de Légumes Anciens

Trou normand : sorbet et alcool au choix : **Suppl. 2.00€**

Fromage :

Plateau de 4 Fromages servi à l'Anglaise
Salade Verte et Petit Beurre

Choix : Brie, Chèvre Cendré, Coulommiers, St Nectaire, Tomme Grise, Tomme Blanche, Roquefort, Comté

Dessert :

Pièce Montée 2 Choux et Sablé garni d'un Dôme de Mousse Chocolat-Caramel.
Le Trio : 2 Gâteaux au choix et 1 Chou Parfumé.

OU

Menu végétarien

22.50 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

Entrée

Bruschetta à la Provençale et Méli-Mélo de Légumes

Plat chaud

Escalope d'Aubergines Panées puis Accompagnement du Repas des Mariés

Fromage

La même Fromagère que le Repas des Mariés

Dessert

La même Gourmandise que le Repas des Mariés

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€) Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.

Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu de Dessert

16.50 €/pers (tout compris) *hors mise en place du couvert

L'Assiette Garnie

Salade de Poissons

Melon (selon la saison)

Jambon de Pays, Rosette et Saucisson à l'Ail

Fromage

La même Fromagère que le Repas des Mariés

Dessert

La même Gourmandise que le Repas des Mariés

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€) Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.

Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu Animation

12.00€

Plateau repas froid

2 Crudités, 2 Charcuteries,
2 Tranches de rôti de porc et sa Salade de pomme de terre,
Duo de fromage

Dessert

Gâteau au Chocolat, café et pain
Kit couvert fourni dans le plateau

L'avantage c'est personne n'est contraint d'arrêter de monter le matériel ou nous d'attendre les musiciens pour nettoyer les cuisines.

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€) Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.
Toute modification de menu entraînera un supplément.

Menu Enfants

8.00€

Plateau repas froid

1 Crudités, 1 charcuterie, 1 rôti de porc, chips

Dessert

Gâteau au Chocolat et 1 jus de fruit.
Kit couvert fourni dans le plateau

L'avantage c'est que les enfants peuvent manger à table, puis le finir plus tard en laissant le plateau au frais avec leurs noms dessus. Cela évite le gâchis et qu'ils aient faim plus tard dans la soirée.

Café offert sous forme de buffet, (à table suppl. à 0.50€) Pain compris.

Les tarifs indiqués sont tout compris, Détails en dernière page.
Toute modification de menu entraînera un supplément.

Carte des Desserts

Pièce Montée :

Praline, Caramel, Vanille, Grand Marnier... Présentée en cône avec inscription.

Aux Fruits :

L'Everest : *Tendance Chocolat blanc et compoté de Framboises*

Les Iles : *Tendance Passion et Mangue*

(Mousse Mangue, Mousse Passion et coco râpée)

Le Framboisier Ou Le Fraisier : *Tendance Fruits Rouges*

L'e Fruité : *Selon la saison*

Au Chocolat :

L'Opéra : *Crème au beurre café, ganache chocolat noir, Biscuit Opéra imbibé de café.*

Le Trois Chocolats : *Velours Chocolat Noir, Mousse Chocolat Lait, Mousse Chocolat Blanc, Feuillantine chocolat.*

Le Tout Chocolat : *Mousse Chocolat noir ; Feuillantine, Glaçage coco.*

Autres Parfums :

Le Nougatier : *Crème de Nougat de Montélimar.*

Le Spéculos : *Mousse spéculoos, Mousse gianduja (pâte choco-noisette) et brisures de spéculoos.*

NOS OPTIONS

Conditions générales

: *Vous souhaitez **retirer (-)** la vaisselle du tarif des menus : - 3.00€*

Attention le tarif de la vaisselle inclus le nappage, serviette.

*Vous souhaitez **retirer (-)** le service du tarif des menus :

- 4.00€/repas complet

- 1.50€/repas animation/enfant et -1.00€ de vaisselle

- 2.00€/repas de dessert et -1.50€ de vaisselle

Forfait mise en place du couvert : 100.00€

Forfait cocktail et buffet : 120.00€/heure'' (base de 3 serveurs)

“ **Inclus** : service, vaisselle, mise en place, nappage, décoration buffet, nettoyage des parties utilisées par nos soins (sauf salle et tables)

Forfait café servi en buffet : **offert**. Servi à table : 0.50€/pers.

Forfait découpe et mise en assiette de votre gâteau : 50.00€

Forfait fontaine à champagne (verres fournis) : 50.00€

Livraison possible facturée à 0.80€/tcc Kilomètre : *Aller + Retour

LOCATION de Matériel : La sérénité d'une journée !!!

Percolateur : 20.00€ /weekend (caution : 100.00€)

Bain marie : 25.00€/ jour (caution : 150.00€)

Etuve : 50.00€/jour (caution : 300.00€)

Bain marie sur roulette avec 3 bacs : 100.00€ (caution 300.00€)

Verres : (Flûtes, verres à vin et à eau) : 0.26€/p

Assiettes : (entrée, plat, fromage et dessert) : 0.32€/p

Couverts : (grand et petit couteau et fourchette, petites cuillère) : 0.19€/p

ATTENTION : toute vaisselle cassée sera facturée 1.00€/p.

Nappage en tissu :

Nappe ronde : 16.00€/u - Nappe rectangulaire : 14.00€/u - Serviette : 1.00€/u

Location Mobilier :

Sur devis et en sous-traitance

Table ronde, Table rectangulaire, Mange debout simple ou lumineux, Chaises, Bar lumineux, Lampe tube lumineuse, Pupitre, Vidéo, Sono, Vidéoprojecteur, Éclairage.

Livraison du matériel sur devis au Kilomètre effectué.

- Nos Tarifs 2018 sont indiqués TTC au taux de TVA applicable à ce jour.
Ils pourront être révisés en fonction du taux en vigueur appliqué par l'état.

- Les tarifs mentionnant « Le Tout compris » incluent ce qui suit :

. La vaisselle, nappage et serviette.

. Le pain, le café en buffet

. 5 heures de service/ serveur et cuisinier.

En cas de dépassement d'horaire **de service**, un supplément de **30€/H/employé** vous sera facturé.

. Le nettoyage de la vaisselle et de la cuisine avant notre départ.

Ne sont pas Inclus :

- La mise en place des tables, chaises, boissons, décorations, animation, location de salle, la vaisselle jetable pour le reste de la soirée, autres...

- La mise en place du couvert reste **une option**, vous avez la possibilité de la prendre en charge.

- Au moment de la signature du devis et des conditions générales,
Un acompte de 30°/° vous sera demandé pour que la réservation soit ferme et définitive.

Toute annulation à l'initiative du client, quel qu'en soit la raison entrainera la perte de cette somme.

- Le nombre définitif devra nous être communiqué 15 jours avant le jour de la prestation,

- Suite à cela le dernier devis modifié, la fiche de travail et la composition des menus vous seront adressées, pour que vous puissiez les contrôler. Ces documents devront nous être retournés signer avec la mention « lu et approuvé ».

- Une fois réceptionnés, ceux-ci ne seront plus modifiables.

- Par souci de défaut de paiement le solde de la facture sera à régler le jour de la réception.

NB : La vaisselle sera retirée à la fin du service du repas, MERCI de prévoir vos verres pour le reste de la soirée.

Soyez judicieux dans le choix de votre salle « Ayez une cuisine adaptée* » afin de vous proposer un plus large choix de menu. (*fourneaux, tables, frigo, lave-vaisselle, évier, eau, électricité).

Si votre lieu n'est pas un minimum adapté un supplément vous sera facturé.

Date :

Approuvé » :

M. Merlet traiteur :

Signature avec mention « Lu et

Clients :