

45,00 euros*

Menu Variété

ENTREE

ASSIETTE FRAICHEUR 3 produits au choix

Foie gras maison et son Chutney de Mangue*
Truite Gravlax Maison
Verrine de noix de pétoncle sur fondue de poireaux
Compotée de rouget, poivrons et basilic façon tatin
Mini éclair au thon et Tzatziki
Verrine crabe, mangue citron vert

Ou

ASSIETTE DUO D'ENTREE

2 produits au choix dans la liste ci-dessus

*Trou Normand: sorbet & alcool au choix - supp. de 2.50
euros*

PLAT

POISSON au choix

Brochette de Lotte & son beurre blanc
safrané

VIANDE au choix

Mignon de Porc Vendéen à la Mélusine & ses pointes d'asperge verte
Onglet de Veau, aux épices
Suprême de Volaille aux Saveurs Thaï
Filet de canette, sauce impériale à la mandarine

Accompagnement à choisir en Annexe

Poisson & Viande, supp. de 8 euros

FROMAGE

Plateau de 3 fromages servis à l'Anglaise Salade
Verte & Petit Beurre

DESSERT au choix ci-dessous

Pièce montée 3 choux
Une demi part de gâteau & 2 choux
Duo de gâteaux & sa Brochette de Fruits

** Les tarifs indiqués sont tout compris hors mise en place du couvert, et du nappage. Le café est offert sous forme de buffet avec
supp. de 0,50/pers. pour un service à table. Le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.*

Toute modification entraînera un supplément

48,00 euros*

Menu Garden Party

ENTREE

3 pôles au choix

PÔLES

Pôle Truite Gravlax maison à la découpe (1 tranche/pers)
Pôle Foie Gras maison à la découpe, toast & pain d'épices
Pôle Huîtres (3/pers)
Pôle Planche : 3 Viandes ou 3 Crustacés

voir en annexe

Et 2 Tartinades sur le Pouce (betteraves et Gorgonzola
& Artichauts au mascarpone) & pain Tranché aux
Céréales

Et 1 Verrine , 1 Wraps, 1 Galette de Blé Noir *voir en annexe pour le
choix.*

Trou Normand : sorbet & alcool au choix - supp. de 2.50

euros

PLAT

POISSON *au choix*

Brochette de Lotte & son beurre blanc safrané

VIANDE *au choix*

Mignon de Porc Vendéen à la Mélusine & ses pointes d'asperge verte
Onglet de Veau, aux épices
Suprême de Volaille aux Saveurs Thai
Filet de canette, sauce impériale à la mandarine

Accompagnement à choisir en Annexe

Poisson & Viande, supp. de 8 euros

FROMAGE

Plateau de 3 fromages servis à l'Anglaise
Salade Verte & Petit Beurre

DESSERT

au choix ci dessous

Pièce montée 3 choux
Une demi part de gâteau & 2 choux
Duo de mignardises & sa Brochette de Fruits

** Les tarifs indiqués sont tout compris hors mise en place du couvert, et du nappage. Le café est offert sous forme de buffet avec
supp. de 0,50/pers. pour un service à table. Le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.*

Toute modification entraînera un supplément

Annexe Menu Garden Party

VERRINES *au choix*

Noix de pétoncles et fondue de
poireaux.
Pamplemousse, crevettes, fromage
frais.
Tartare d'écrevisse et ananas.
Crabe-mangue-citron vert.
Betteraves -Gorgonzola.
Panna Cotta Mozzarella-basilic.

WRAPS *au choix*

Wraps au Poulet, curry, miel &
Estragon
Wraps de la mer aux saveurs fumées

GALETTE DE BLE NOIR *au choix*

Tartare aux légumes
Chèvre-Courgette
Au Chorizo doux
Bacon, fromage frais & salade

PÔLE PLANCHA

3 sortes de Poisson et Crustacés au choix

Brochette de Gambas marinées au
gingembre & Citron Vert
Cube de colin mariné
Encornet snacké, Sauce crustacés

OU

3 sortes de Viandes au choix

Emincé d'Onolet de Bœuf
Araignée de Porc
Aiguillette de Poulet
Aiguillette de canard

54,00 euros*

Menu Gourmand

ENTREE

SALADE DE ST JACQUES ET CREVETTES MARINÉS AU GINGEMBRE

Ou DUO DE FOIE GRAS NATURE ET AUX LANGOUSTINES &
SON PAIN D'ÉPICES

Ou

Le Trio: Verrine de Lotte marinée aux agrumes,
Filet de Rouget sur lit de roquette et,
Foie gras et son chutney de poire

Trou Normand : sorbet & alcool au choix - supp de 2.50.euros

PLAT

POISSON *au choix*

Filet de Sole, Sauce Bonne Femme
Filet de Loup de la mer à la Crème de Fenouil

VIANDE *au choix*

Pavé de Cerf, sauce Bûcheron
Pavé de Veau de Lait façon Tournedos, à la crème de
Porto

Pavé d'Autruche, Sauce Vin rouge & échalotes

Pavé de Bœuf, sauce Bordelaise

Tournedos de Canard & Caramel de Porto

Poisson & Viande, supp. de 8 euros

FROMAGE

Plateau de 3 fromages servis à l'Anglaise
Salade Verte & Petit Beurre

DESSERT *au choix ci dessous*

Pièce montée, 2 choux & macaron garni de mousse coco

Le Trio : Deux gâteaux au choix & 1 chou parfumé

*** Les tarifs indiqués sont tout compris hors mise en place du couvert et nappage. Le café est offert sous forme de buffet avec
supp. de 0,50/pers. pour un service à table. Le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.*

Toute modification entraînera un supplément

13,00 euros*

Menu Animation

PLATEAU REPAS FROID

2 crudités, 2 charcuteries
2 tranches de rôti de porc et salade de
pommes de terre
Duo de Fromages
Gâteau au Chocolat
Café et pain

Kit couverts fourni avec le plateau

Ou **SERVICE A L'ASSIETTE***

Entrée
Plat chaud
Dessert du Chef
Café et pain

** Horaire de service à définir en amont*

Le café est offert sous forme de buffet avec supp. de 0,50/pers. pour un service à table

Toute modification de menu entraînera un supplément

9,50 euros*

Menu Enfant

PLATEAU REPAS FROID

1 crudité
1 charcuterie
1 rôti de porc & ses chips
Vache qui rit
Gâteau chocolat

Ou **SERVICE A L'ASSIETTE***

2 Mini Sandwich club à la mousse de
Canard
Nuggets de Poulet, pommes noisettes
Vache qui rit
Gâteau au Chocolat

25,50 euros*

Menu Végétarien

ENTREE

Assiette de crudités

PLAT CHAUD

Steak Végétal, Risotto de champignons et légumes des mariés

FROMAGE

Plateau de 3 fromages servis à l'Anglaise
Salade Verte & Petit Beurre

Ou

Fruits secs

DESSERT

La même gourmandise que le repas des mariés ou salade de fruits

** Le café est offert sous forme de buffet avec supp. de 0,50/pers. pour un service à table
Toute modification de menu entraînera un supplément*

18,50 euros*

Menu de Dessert

ASSIETTE GARNIE

Salade de poissons
Melon (selon la saison)
Jambon de Pays, Rosette et Saucisson à l'ail

FROMAGE

Plateau de 3 fromages servis à l'Anglaise
Salade Verte & Petit Beurre

DESSERT

La même gourmandise que le repas des mariés

** Le café est offert sous forme de buffet avec supp. de 0,50/pers. pour un service à table
Toute modification de menu entraînera un supplément*

Accompagnements

Gratin dauphinois nature ou aux girolles

Ecrasé de légumes anciens

Poêlée de légumes

Effeuillé de Pommes de terre, Oignons rouges, Tomates séchées,

Poêlée de Carottes & Panais

Brochette de Pommes de terre grenaille

Flan de Légumes

Sauces

Mélusine, à base de bière

Impériale, à base de liqueur de mandarine & réduction d'échalotes

Bûcheron, beurre, échalotes, carottes, champignons, lardons, persil, vin
blanc

Saveurs Thaï, soja, citronnelle, gingembre...

Bordelaise, à base de vin rouge & échalotes

Arlequin, échalotes, fumet de poisson, crème (uniquement pour
le saumon fumé en entrée)

Bonne Femme, échalotes, fumet de poisson, crème, moules, vin blanc

Beurre Nantais, beurre blanc émulsionné

Carotte Curcuma, Jus aux épices(arômes)

Fromages

Brie

Chèvre cendré

Bleu

Comté

Coulommiers

Tomme Blanche

Mizotte

St Nectaire

Tomme Grise

Tomme Blanche

Roquefort

Comté

Tomme des Chouans

Le Vacher

La Cabanière, rappelle *La Mizotte*, fromage à croûte lavée & d'une jolie couleur orangée

Le P'tit Maraîchin, au lait entier

Le P'tit Maillezais, Mi-chèvre / Mi-vache

Le Sillon Bleu, fromage à pâte molle

10,00 euros*

Buffet de Retour



Salade Coleslaw & Salade Piémontaise

Rosette et Saucisson à l'ail

Pilon de Poulet

Chips

Emmental

Tarte aux pommes



15,50 euros*

Buffet Lunch



Assortiment de 3 salades composées

Salade Vendéenne - Jambon, Chou, dés de Fromage

Salade Piémontaise ou Salade de pâtes au Saumon

Tomate-Mozzarella

Terrine de Poisson

Terrine de Campagne & Rillettes

Rôti de Porc et Rôti de Bœuf & Chips

Tarte aux fruits - selon la saison

Prévoyez vos condiments et le Pain

** Le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.*

Toute modification entraînera un supplément. Pain non fourni, supplément de 1 euro / pers

Carte des desserts:

Pièce montée, présentée en cône avec inscription
Pralinée, Spéculos, Vanille, Grand Marnier, chocolat

Aux Fruits

Craquant Vanille et Fruits rouges
Fraisier Ou Framboisier
Entremet Façon Majito pomme-citron

Au Chocolat

Le 3 Chocolat
Chocolat praliné rocher
Le Chocolat Amer

Autre Parfums

Entremet à la Normande
Entremet Tiramisu
Entremet au riz soufflé mousse praliné

Conditions générales de vente

PRIX

- Nos tarifs sont indiqués TTC au taux TVA applicable à ce jour. Ils pourront être révisés en fonction du taux appliqué par l'Etat
- Les tarifs mentionnant le "Tout compris" incluent ce qui suit :
 - serviettes
 - Pain, café en buffet
 - 6H de service / serveur & cuisinier & plonge.
- Certaines prestations donnent lieu à des suppléments de facturation
 - Prestations de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait
 - Perte ou casse de matériel par le participant ou client de la prestation
 - Maintien du personnel au-delà des heures de service indiquées (supp. de 50€/H/employé)
- Tout frais de fonctionnement annexe demandé par le lieu de prestation reste à la charge du client.

NON INCLUS

- Mise en place des tables, chaises, et du couvert, boissons, décoration, animation, location de salle, vaisselle jetable pour le reste de la soirée, autres...
- Pain & boissons non fournis SAUF mention contraire sur le bon de commande
- La mise en place du couvert **reste une option**. Vous avez la possibilité de la prendre en charge.
- Aucune dégustation ne sera accordée sauf concernant les menus de mariage ou **un repas test pour 2 pers. est offert** si le devis est validé
- Notre personnel n'est pas formé pour la remise en état du lieu de réception. Le client doit s'assurer de la prise en charge des prestations suivantes lors de sa réservation : débarrasage des tables & chaises, ménage de la salle & sanitaires
- Portez attention à votre choix de salle en fonction du repas que vous souhaitez offrir à vos invités. Fourneaux, lave-vaisselle, tables, frigo, évier, eau, électricité... Si votre lieu n'est pas au minimum adapté, un supplément vous sera facturé.

COMMANDE

- Toute confirmation de commande ou validation de devis doit être accompagnée d'un **chèque d'acompte de 30% du montant TTC et du devis signé**. Le chèque d'acompte sera encaissé selon votre choix entre Novembre et Février précédent la prestation.
- Un second règlement de 50% sera effectué 10 jours avant
- Les présentes conditions générales de vente doivent être renvoyées signées par mail ou adresse postale. La réservation sera alors ferme et définitive. Tout changement du nombre de personnes occasionnera une nouvelle estimation.
- En cas de commande passée par une association LOI 1901, le président et les membres de celle-ci sont responsables solidairement de ses engagements et des conséquences de leur non-respect.
- Le devis modifié, les conditions générales de vente ainsi que la fiche de travail vous seront envoyés par mail. Ces documents devront nous être renvoyés signés avec la mention "lu et approuvé". Veillez à l'exactitude et la précision de vos coordonnées. Toute erreur ou retard ne pourra être imputé à Merlet Traiteur dans le cas d'informations erronées ou en cas de force majeure indépendante de notre volonté.
- Le nombre définitif de convives devra nous être communiqué 15 jours avant la date de la prestation
- Nos **repas pour particuliers ou associations** sont préparés pour un **minimum de 35 pers.**
- Le règlement de la totalité de la facture doit s'effectuer au plus tard le jour-même de la prestation

ANNULATION

- Dès lors que le devis & les conditions générales de vente sont signés, l'acompte de 30% encaissé, toute annulation à l'initiative du client, qu'elle qu'en soit la raison, entraînera la perte de la totalité de l'acompte.
- Dans le cas d'une épidémie ou pandémie, la prestation qui devra être annulée fera l'objet d'un avoir valable pour une durée de 18 mois à compter de la date d'édition de celui-ci.

ALIMENTAIRE & BOISSONS

- Tout aliment ou boisson fournie par vos soins pourra être servi par nos équipes si le service est compris dans le devis. La qualité de la marchandise ainsi que sa température idéale au moment du service restent pour autant sous la responsabilité du client.

RESPONSABILITE

- La responsabilité de Merlet Traiteur ou de ses partenaires ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure.
Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunication, les épidémies et les pandémies et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du code civil. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel...

