

# Merlet Traiteur

TRAITEUR DE VOTRE MARIAGE



Particuliers ou professionnels, MERLET TRAITEUR vous accompagne tout au long de l'année dans vos projets événementiels : anniversaire, mariage, baptême, inauguration, soirée à thème...

## *Merlet Mobile*

Votre lieu de réception ne dispose pas de bâtiment ? Merlet Traiteur s'adapte à vos besoins et se déplace avec sa Merlet Mobile sous réserve d'accès à un point d'eau & à l'électricité

## *Accueil sur RDV*

Nous vous accueillons à la Jonchère tout au long de l'année pour élaborer ensemble votre événement

## *Contact*

Mobile - 06 76 60 43 14  
Mail : merlettraiteur@gmail.com  
2 rue du Moulin de la garde  
La Cigogne - 85540 La Jonchère

*Découvrez notre activité en image*

**www.merlet-traiteur.com**



MERLET TRAITEUR



45,50 euros\*

# Menu Variété

## ENTREE

ASSIETTE FRAICHEUR 3 produits au choix

Foie gras maison et son Chutney de Poire\*.  
Filet de Flétan\* Gravlax Maison.  
Verrine de mousse de Pomme de terre douce, crème  
coco, gingembre, crevette marinée colombo.  
Tartine de mousse d'avocat magr, et de canard et parmesan.  
Céviche de pétoncles aux poivrons, mangues et crème balsamique.  
Brochette de gambas saveur thaï graines de sésame.

Ou ASSIETTE INDIVIDUELLE

Eclair de tartare de saumon et pétoncle à la mousse de  
betteraves.

Tartelette provençale au caviar d'aubergine:  
" au carpaccio de boeuf ou au saumon"

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

## PLAT au choix

### POISSON

Pavé de lieu jaune, sauce épicée à la  
Mangue

VIANDE au choix

Jambon braisé sauce aux douces épices du monde  
Pavé de Veau, aux fruits rouges et 5 baies  
Ballotine de Volaille forestière et comté, sauce Sauternes au basilic  
Magret de canette, sauce poivrade aux agrumes  
Mignon de porc lardé aux fanes de carottes, sauce graines de moutarde  
jaune et miel de fleurs

Accompagnement à choisir en Annexe  
*Poisson & Viande, supp. de 9 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*

49,00 euros\*

# Menu Garden Party

## ENTREE

3 pôles au choix

### PÔLES

Pôle Flétan Gravlax maison à la cuillère  
Pôle Foie Gras maison à la découpe, toast & pain d'épices  
Pôle Huîtres (3/pers)  
Pôle Planche : 3 Viandes ou 3 Produits de la Mer *voir en annexe*

*Et* 2 Tartinades\* sur le Pouce *\*voir en annexe pour le choix.*

*Et* 1 Verrine\* , 1 Wraps\* , 1 Sandwich suédois au saumon, raifort et concombre. *\*voir en annexe pour le choix.*

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

## PLAT

### POISSON *au choix*

Pavé de lieu jaune, sauce épicée à la Mangue

### VIANDE *au choix*

Jambon braisé sauce au douces épices du monde  
Pavé de Veau, aux fruits rouges et 5 baies  
Ballotine de Volaille forestière et comté, sauce Sauternes au basilic  
Magret de canette, sauce poivrade aux agrumes  
Mignon de porc lardé aux fanes de carottes, sauce graines de moutarde jaune et miel de fleurs

**Accompagnement à choisir en Annexe**  
*Poisson & Viande, supp. de 9 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 de gambas et ananas.  
Crabe-mangue-citron vert.  
Mousse de pdt douce, crème coco...  
Panna Cotta Mozzarella-basilic.

## **WRAPS** *au choix*

Wraps fraîcheur:  
(céléri, radis, échalotte, poivron,  
carotte et ciboulette)  
Wraps chorizo doux

## **TARTINADES** *au choix*

Rillettes de thon aux baies roses  
Chèvre et radis rose  
Rillettes de poulet  
Canard au porto  
Tapenade aux olives vertes

## **PÔLE PLANCHA**

*3 sortes de Poisson et Crustacés*

Brochette de Gambas marinées au  
gingembre & Citron Vert  
Cube de lotte mariné  
Encornet au chorizo snacké,

*OU*

*3 sortes de Viandes au choix*

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

54,60 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 OU Melon  
Nuggets de Poulet, pommes noisettes  
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

Flan de légumes

Crumble de légumes

Poêlée de légumes grillées du soleil

Fondant aux champignons façon Kouglof

Ecrasé de rattes du Touquet et salicornes

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

Brochette de Pommes de terre grenaille

Gratin dauphinois ou aux Truffes

# 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 Thai**, soja, citronnelle, gingembre...

**Bordelaise**, à base de vin rouge & échalotes

**Crème carottes curcuma**

**Diverses sauces** : romarin, poivre, bleu, moutarde

**Sauce Framboise** : poisson,

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

**Beurre Nantais**, beurre blanc émulsionné



# 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

# Carte des desserts:

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

—◆—  
**Aux Fruits**

Craquant Vanille et Fruits rouges  
Fraisier  
Framboisier

**Au Chocolat**

Le 3 Chocolat  
Chocolat praliné rocher  
Le Chocolat Amer

**Autre Parfums**

Entremet à la Normande  
Entremet Tiramisu

—◆—



# 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...

