

10 avenue de la gare 41140 Noyers sur Cher

02 54 93 99 67

Email : [lafeuilleddargent.audas@orange.fr](mailto:lafeuilleddargent.audas@orange.fr)

[www.traiteur-saintaignan.fr](http://www.traiteur-saintaignan.fr)

## Nom du client :

## Date de la prestation (midi ou soir?) :

## Téléphone du client :

**Nombre approximatif de personnes** à la date de signature du devis :

**Devis valable 1 mois à partir de la date de réception du devis**

**Devis validé après retour du document signé** avec mention « bon pour accord » et un acompte (montant à définir)

« **Menu traiteur** » avec poisson et viande = 37€

« **Menu traiteur** » avec poisson ou viande = 28€

Pour toute réservation sans le dessert, moins-value de 2.50€

### Mises en bouche

- Délice de tomates (mini bouchée avec tomates séchées, crème montée tomates chorizo)

- Mini bouchée rillettes de Touraine
- Le p'tit breton (andouille de Guéméné)
- Blinis saumon fumé crème citron vert

### Entrées

Darne de saumon en « chaud-froid », tartare de tomates, rillettes de cabillaud, sucrine

Ou tartare de veau yuzu passion

Ou Assiette de chiffonnade de charcuterie sèche « maison » (coppa, ventrèche, filet de porc au piment d'Espelette, saucisson, chorizo)

Ou assiette de foie gras, pain d'épices et confit d'oignons

### Poissons

Dos de cabillaud saveur basque (lardé ventrèche, sauce parfumée au piment d'Espelette et chorizo basque) accompagné d'un flan de courgettes et d'une julienne de légumes

Ou Filet de sandre grillé sur peau au thym sauce Champagne accompagné d'un flan de courgettes et d'une julienne de légumes

Ou Cassolette de Saint Jacques et julienne de légumes

### Viandes

Mignon de porc sauce au Porto champignons de Paris et pruneaux  
Avec pommes de terre grenaille en persillade

Ou Poitrine de volaille rôtie sur peau, sauce crémée coco citron avec gratin sarladais et poêlée de 4 légumes

Ou Rôti de veau sauce Forestière avec gratin sarladais et poêlée de 4 légumes

Ou Filet de bœuf façon Rossini (plus-value 3€)  
avec gratin sarladais et poêlée de 4 légumes

### Salade et fromages

(Selles sur Cher, Comté et Brie de Meaux)

### Desserts

Charlotte poires chocolat

Ou Entremet 3 chocolats et crème anglaise

Ou Bavarois fruits rouges avec coulis fruits rouges

### Café et pain

Boissons non comprises



**« Menu traiteur »** : Menu pour un minimum de 30 personnes, avec la nécessité d'une livraison (forfait déplacement facturé 3€ du km avec un minimum de 30€) et du personnel de cuisine et de salle (voir tarif ci-dessous)

**Location de vaisselle** : à la charge du client  
Nous pouvons vous aider à établir la liste de vaisselle nécessaire, et ensuite vous laisser contacter un prestataire de location.

### Suppléments

**forfait cuisine** : 3€ par convive (inclus un ou plusieurs cuisiniers pour la cuisson, la mise en chauffe et le dressage des assiettes)

**forfait service intégral** : 9€ par convive (inclus cuisiniers et serveurs jusqu'à 8h de présence sur place; au delà 2€ par convive par heure supplémentaire)

**Forfait déplacement** : facturé 3€ du km avec un minimum de 30€

**Pause fraîcheur en supplément** : 1.90€ par personne (Pomme Calva, Poire Alcool de poire, Citron vert Vodka, Passion Cointreau)

### Conditions générales de vente :

Toute annulation de commande par le client moins de 10 jours de la date de livraison convenue rendra exigible la totalité de la commande, sauf circonstances particulières caractéristiques de la force majeure. Le montant de l'acompte versé par le client sera conservé, à titre d'indemnité, pour toute annulation de commande plus de 30 jours de la date de livraison convenue.