

10 avenue de la gare  
41140 Noyers sur Cher  
02 54 93 99 67  
Email : [lafeuilledargent.audas@orange.fr](mailto:lafeuilledargent.audas@orange.fr)  
[www.traiteur-saintaignan.fr](http://www.traiteur-saintaignan.fr)

Nom du client :  
Date de la prestation :

- « Menu traiteur » avec poisson et viande = 35€
  - « Menu traiteur » avec poisson ou viande = 26€
  - « Menu à emporter » avec poisson et viande = 33€
  - « Menu à emporter » avec poisson ou viande = 24€
- Pour toute réservation sans le dessert, moins-value de 2.50€*

#### Mises en bouche

- Délice de tomates
- Le petit breton (andouille de Guéméné)
- Mousse de canard et raisins secs
- Blinis saumon fumé maison

#### Entrées

- Salade de pintadeau aux agrumes, velours de vinaigre balsamique
- ou terrine de poissons et saumon gravlax, tartare de tomates et crème à l'aneth
- ou assiette de foie gras, pain d'épices et compotée de figues

#### Poissons

- Dos de cabillaud lardé, sauce homardine accompagné d'un flan de courgettes et d'une brunoise de légumes
- ou Pavé de saumon sauce normande accompagné d'un flan de courgettes et d'une brunoise de légumes

#### Viandes

- Suprême de pintade sauce forestière
  - ou Mignon de porc sauce crémée au chorizo doux
  - ou Noix de veau sauce Porto et lardons de Sérano
  - ou Filet de bœuf sauce marchand de vin (plus value 2€)
- Garniture : gratin dauphinois et poêlée de champignons

#### Salade et fromages

(Selles sur Cher, Comté et Brie de Meaux)

#### Desserts

- Tartelette cocktail multi fruits selon saison (dans les 2 types de menus)
- ou Bavaois fruits rouge et coulis fraise (dans les 2 types de menus)
- ou Paris Brest (dans les 2 types de menus)
- ou Fraisier présenté en cadre (Uniquement pour le « menu traiteur »)
- ou Entremet 3 chocolats présenté en cadre (Uniquement pour le « menu traiteur »)
- ou farandole de 4 mignardises et 1 boule de glace (Uniquement pour le « menu traiteur »)

#### Café et pain

Uniquement pour le « menu traiteur »



« Menu traiteur » : Menu pour un minimum de 40 personnes, avec livraison et personnel de cuisine et de salle

« Menu à emporter » : Menu pour un minimum de 8 personnes (tous les convives choisissent le même menu, mais cela peut être adapté individuellement sur demande). Les plats se présentent en contenant individuels (ou dans des plats si vous en faites la demande), pouvant passer au four

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.

Service en supplément : à la charge du client  
15€ par heure par serveur ou aide-cuisine.  
25€ par heure par serveur ou aide-cuisine à partir de 1h du matin  
1 serveur pour 20 personnes et 1 aide cuisine jusqu'à 50 personnes  
Uniquement pour le « menu traiteur »

Pause fraîcheur en supplément : 1.90€ par personne (Pomme Calva, Poire Alcool de poire, Citron vert Vodka, Passion Cointreau)  
Uniquement pour le « menu traiteur »

Commande validée après retour du devis signé avec la mention « bon pour accord » et versement d'un acompte (montant à définir)  
Nombre exact de convives 10 jours avant la date au plus tard (plus de modifications possibles au-delà)

Un exemplaire à nous retourner signé précédé de la mention « Bon pour accord », au moins 10 jours avant la date du repas ou du buffet.  
Sur ce même exemplaire, il conviendra de nous préciser vos choix (parmi les différentes propositions faites) ainsi que le nombre de repas à préparer. Toute commande ainsi confirmée sera due