



Carte traiteur

LYCÉE CHARLES PÉGUY

TARIFS 2020/2021
www.charles-peguy.net



LES MENUS

SERVIS À TABLE

Menu

Gorgeois

15,95 €

Entrées

Assiette de saumon fumé
et sa crème ciboulette

ou

Salade vosgienne

—

Plats

Cuisse de canard au poivre,
pommes de terre grenaille

ou

Filet de lieu, crème basilic et riz pilaf

—

Desserts

Tarte crumble pomme/framboise
ou poire/chocolat

ou

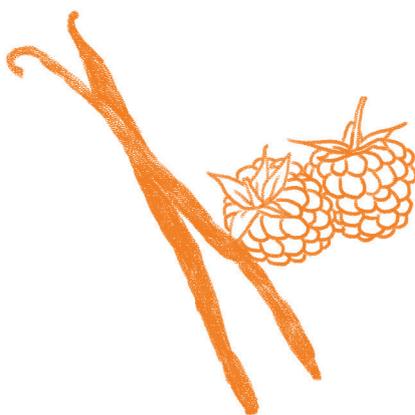
Salade de fruits frais

ou

Marquise chocolat

—

Café



Menu

Vallée de Clisson

17,95 €

Entrées

Déclinaison de saumon

ou

Salade landaise

—

Plats

Pavé de lieu noir au beurre blanc,
riz aux petits légumes

ou

Confit de canard,
pommes de terre sarladaises,
salade

ou

Suprême de pintade sauce bordelaise,
pommes de terre grenaille,
tomate provençale

—

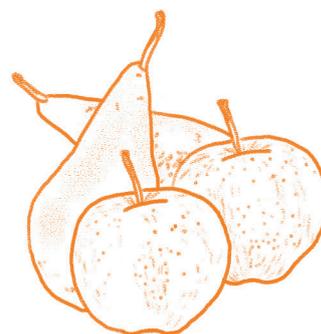
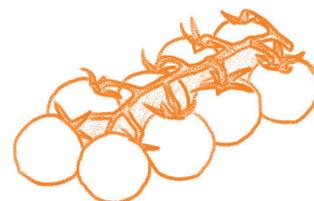
Desserts

Assiette gourmande

(Marquise chocolat, crumble pomme
et panna cotta fruits rouges)

—

Café



Menu

Liveau

24,85 €

Entrées

Pavé de saumon au beurre blanc

ou

Terrine de foie gras et son confit d'oignons

ou

Chèvre frais pané aux noisettes
et son caviar d'aubergine

—

Plats

Magret de canard à la framboise,
pommes de terre grenaille et tomate confite

ou

Sandre rôti sauce langoustine et son riz sauvage

ou

Pavé de bœuf au poivre,
pommes de terre grenaille et tomate provençale

—

Fromages

Assiette de fromages

ou

Curé Nantais rôti au miel

—

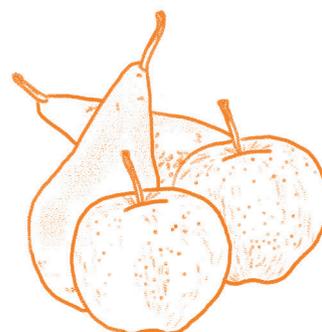
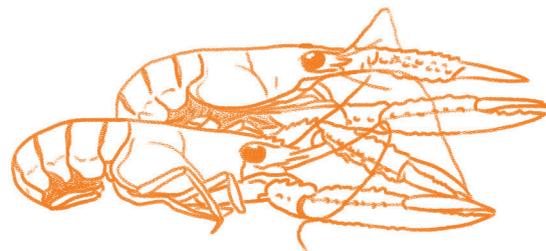
Desserts

Plaisir du Chef

(5 réductions à choisir dans les réalisations sucrées « cocktail »)

—

Café



Menu

Enfant

5,40 €

Plats

Poulet rôti

ou

Jambon grillé

—

Accompagnements au choix

Pommes de terre rissolées

Purée

Haricots verts

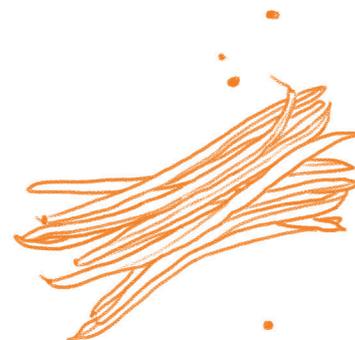
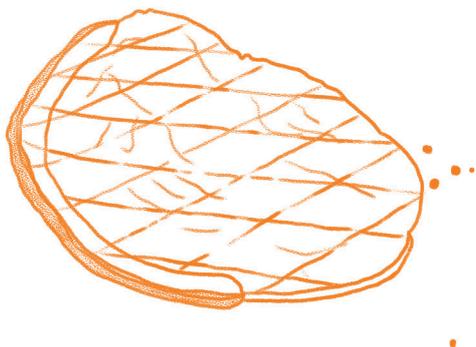
—

Desserts

Glace Smarties

ou

Donut



LES MENUS

MIS À DISPOSITION

Menu

Évasion

13,90 €



Plats *

Couscous

cuisse de poulet, merguez, boulette d'agneau

ou

Paëlla

cuisse de poulet, dos de colin, gambas

ou

Jambalaya

filet de poulet, crevettes, saucisse fumée

ou

Choucroute de la mer

filet de lieu, haddock et saumon, moules, beurre nantais

ou

Colombo de poulet

filet de poulet, courgettes, lait de coco

ou

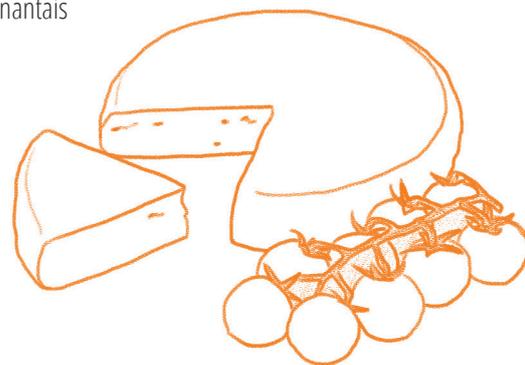
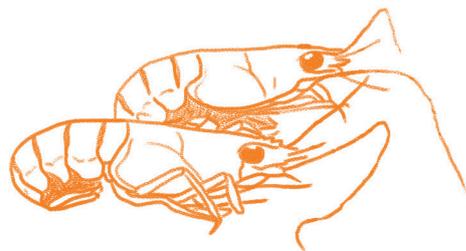
Tartiflette

ou

Rougail saucisse

saucisse fumée, tomates, oignons, poivrons, épices (curcuma et gingembre)

—



Desserts

Tarte crumble

pomme ou pomme framboise ou poire chocolat

ou

Salade de fruits frais

selon saison

ou

Tarte classique

pomme ou chocolat

ou

Muffins

pépites chocolat ou framboise

ou

Flan pâtissier



* Vous souhaitez adapter un plat en formule végétarienne ?
Nous consulter.

Buffet

Prestige

14,10 €



Entrées

Tomates basilic et amandes
Carottes râpées
Concombres
Salade grecque
Taboulé à la menthe fraîche
Cake au jambon et emmental
Salade piémontaise



Viandes froides

Rôti de porc
Poulet mariné



Accompagnements

Salade verte
Chips

Plateau de fromages

Desserts

Tarte crumble
pomme ou pomme framboise
ou poire chocolat

ou

Salade de fruits frais
selon saison

ou

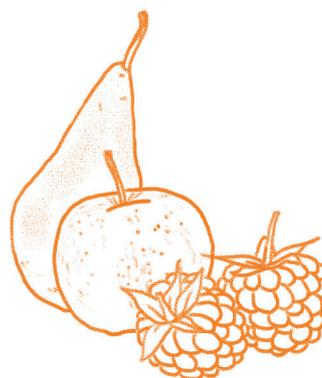
Tarte classique
pomme ou chocolat

ou

Muffins
pépites chocolat ou framboise

ou

Flan pâtissier



Buffet

Classique

9,95 €

Entrées

Corbeille de crudités
Taboulé à la menthe fraîche
Salade piémontaise

Charcuterie

Saucisson
Rosette
Pâté
Rillettes
Jambon

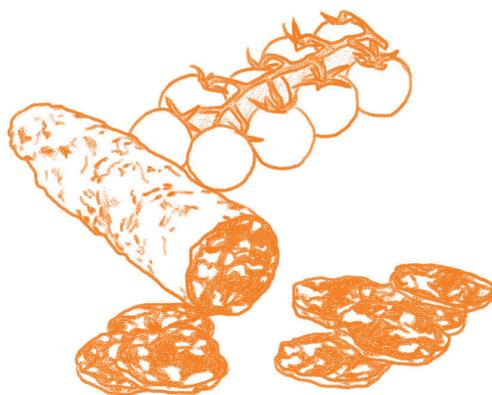
Accompagnements

Salade verte
Chips

Plateau de fromages

Desserts

Tarte crumble pomme
ou
Tarte chocolat
ou
Muffins
pépites de chocolat ou framboise





LES MISES À DISPOSITION

LES COCKTAILS
LES PETITS-DÉJEUNERS

Cocktail

à partir
de 6,90 €



Nos réalisations salées :

- Verrine de saumon et guacamole
- Tartare de Saint Jacques, pomme Granny
- Toasts de foie gras confit d'oignon
- Toasts de saumon fumé
- Brochettes
crevettes épicées, tomates cerises, mozzarella
- Tartare de saumon au pesto
- Mini bouchée au roquefort
- Minis croque-monsieur *
- Accras de morue *
- Beignets de crevette *
- Mousse de betterave persillée en verrine
- Verrine Grecque
concombre, feta, olive, tomate cerise
- Verrine de chèvre frais et caviar d'aubergine
- Navette de saumon fumé
- Foie gras sur pain d'épices
- Colombo de crevettes au lait de coco *
- Poêlée de pétoncles, fondue de poireaux *

Nos réalisations sucrées :

- Tiramisu
Daim ou Spéculoos ou Oréo
- Panna Cotta
fruits rouges, exotique ou fraise
- Financier amande et pistache
- Rocher coco
nature ou pépites de chocolat
- Brownie
- Tartelette citron ou chocolat ou aux fruits
(selon saison)
- Crumble
pomme ou pomme/framboise ou poire/chocolat
- Mousse chocolat
- Marquise chocolat
- Salade de fruits frais en verrine
(selon saison)
- Macaron
- Cannelé
- Éclair
chocolat ou pistache ou café
- Choux
Spéculoos ou Grand Marnier



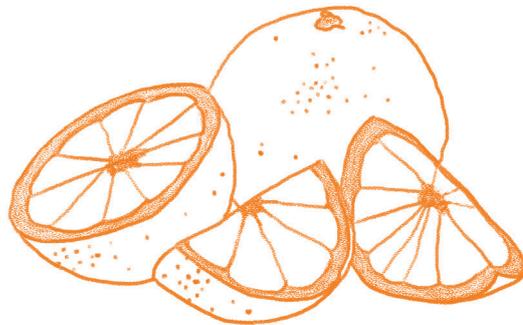
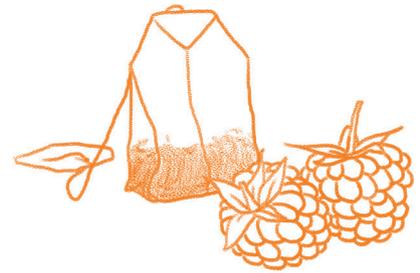
* À réchauffer par le client
Micro-ondes à disposition

Petit-déjeuner

Classique

3,90 €

Café (dosettes), thé, chocolat
Lait
Jus de fruit
Pain
Beurre
Assortiment de confitures
Céréales
Barres chocolatées



Petit-déjeuner

Brunch

11,60 €



Le petit déjeuner

Café (dosettes), thé, chocolat

Lait

Jus de fruit

Pain

Beurre

Assortiment de confitures

Miel

1 Croissant

—

Le plateau savoyard

Chiffonnade de jambon sec

Terrine de campagne

Saucisson sec

Comté à croquer

Salade verte

—

Le saumon

Saumon fumé

Crème de ciboulette

Pain de campagne

—

Les douceurs

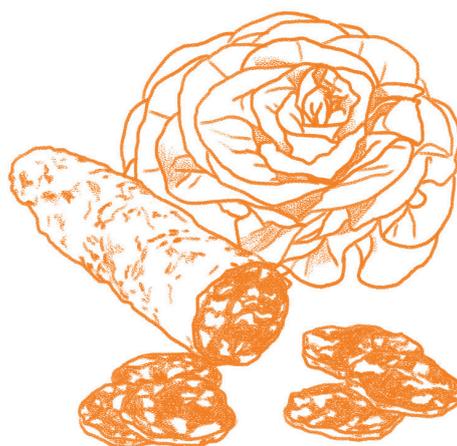
(2 au choix parmi les 4 propositions)

Salade de fruits frais

Muffin pépites de chocolat

Muffin fraise

Brownies



**TARIFS &
INFOS
PRATIQUES**

LES TARIFS

LES MENUS SERVIS À TABLE (à partir de 25 personnes)

Les tarifs exprimés ci-dessous n'incluent pas : les boissons et leur service.
Pour ces prestations, veuillez nous consulter.

Menu Gorgeois (2h30 de service compris)	15,95 €
Menu Vallée de Clisson (3h de service compris)	17,95 €
Menu Liveau (3h de service compris)	24,85 €
Menu enfant (service en fonction du menu adulte choisi)	5,40 €

LES MENUS MIS À DISPOSITION (à partir de 25 personnes)

Les tarifs exprimés ci-dessous n'incluent pas : le service du repas, les boissons et leur service.
Pour ces prestations, veuillez nous consulter.

Menu Évasion	13,90 €
Buffet Prestige	14,10 €
Buffet classique	9,95 €

LES COCKTAILS (à partir de 25 personnes)

Les tarifs exprimés ci-dessous n'incluent pas : le service du cocktail, les boissons et leur service.
Pour ces prestations, veuillez nous consulter.

6 pièces par personne	6,90 €
10 pièces par personne	11,40 €
14 pièces par personne	15,55 €
Pièce supplémentaire par personne (à partir de 15 pièces)	1,12 €

LES PETITS-DÉJEUNERS (à partir de 25 personnes)

Le petit-déjeuner (mis à disposition)	3,90 €
Le brunch (mis à disposition)	11,60 €

BON À SAVOIR

Nos tarifs sont établis pour des prestations comprenant un minimum de 25 personnes.

Pour les menus avec service à table, un temps de service est défini (*cf tableau ci-contre*). Nous conviendrons ensemble de l'horaire de début du repas. Les éventuels dépassements horaires feront l'objet d'une facturation complémentaire, à raison de 25 € de l'heure par personnel présent.

Nos tarifs 2020/2021 sont valables pour toute commande passée entre le 01/09/2020 et le 31/08/2021.

Le choix de votre formule de repas ainsi qu'un nombre approximatif de personnes devront nous parvenir dans un délai de 2 mois minimum avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives pourra nous être transmis 15 jours au plus tard avant le jour J.

La vaisselle est prévue pour votre repas, ainsi que les condiments et le pain.

Nous restons à votre disposition pour toute question complémentaire !

Le service des relations extérieures



SERVICE DES RELATIONS EXTÉRIEURES Lycée Charles Péguy

3 rue de la Sèvre - 44190 Gorges

02 40 544 800

locations.gorges@charles-peguy.net

www.charles-peguy.net

SERVICE DES RELATIONS EXTÉRIEURES Le Bois Tillac

Allée du Bois Tillac - 44640 Le Pellerin

02 40 544 800

locations.lepellerin@leboistillac.fr

www.leboistillac.fr