

Carte traiteur

LYCÉE CHARLES PÉGUY





LES MENUS

SERVIS À TABLE

Menu

Gorgeois

16,80€

Entrées

Assiette de saumon fumé et sa crème ciboulette

ou

Salade de chèvre chaud sur toast

_

Plats

Parmentier de canard

Ol

Dos de lieu noir,

crème citronnée et basilic

Desserts

Tarte crumble

pomme/framboise ou poire/chocolat

ou

Fondant chocolat et crème anglaise

_

Café



1 À 2 GARNITURES DE LÉGUMES AU CHOIX POUR LE PLAT :

Pomme de terre au four crème ciboulette, pommes de terre grenaille, pommes de terre sarladaises, riz, tomate provençale (selon saison), haricots verts, écrasé de pomme de terre



Vallée de Clisson

18,80€

Entrées

Déclinaison de saumon

tranche de saumon fumé et rillettes de saumon

ou

Salade landaise

_

Plats

Filet de merlu au beurre blanc

ou

Confit de canard

ou

Filet de veau au muscadet

_

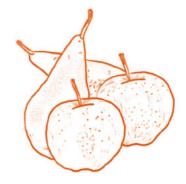
Desserts

Assiette gourmande

3 choix possibles parmi les 6 propositions : crumble pomme, crumble poire/chocolat, panna cotta fruits rouges, panna cotta exotique, glace vanille ou gâteau nantais

.....

Café



1 À 2 GARNITURES DE LÉGUMES AU CHOIX POUR LE PLAT :

Pomme de terre au four crème ciboulette, pommes de terre grenaille, pommes de terre sarladaises, riz, tomate provençale (selon saison), haricots verts, écrasé de pomme de terre

Menu

Liveau

26,10€

Entrées

Cassolette de la mer

Noix de Saint-Jacques et poisson selon arrivage

ОU

Terrine de foie gras, toasts et confit d'oignons

02/

Saumon Gravlax, crème légère et copeaux de parmesan

_

Plats

Magret de canard sauce framboise

02

Sandre rôti sauce langoustine

Oί

Pavé de bœuf au poivre

_

Fromages

Assiette de fromages

ou

Curé Nantais rôti au miel

_

Desserts

Plaisir du Chef

5 réductions à choisir dans les réalisations sucrées « cocktail »

OU

Assiette gourmande

3 choix possibles parmi les 6 propositions:

crumble pomme, crumble poire/chocolat, panna cotta fruits

rouges, panna cotta exotique, glace vanille ou gâteau nantais

_

Café

1 À 2 GARNITURES DE LÉGUMES AU CHOIX POUR LE PLAT :

Pomme de terre au four crème ciboulette, pommes de terre grenaille, pommes de terre sarladaises, riz, tomate provençale (selon saison), haricots verts, écrasé de pomme de terre



Enfant

5,70€

Plats

Poulet rôti

ou

Jambon grillé

ou

Steak haché*

_

Accompagnements au choix

Pommes de terre rissolées

Purée

Haricots verts

_

Desserts

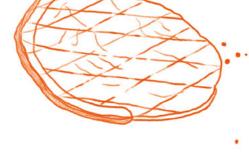
Glace Smarties*

ou

Donut

ou

Muffin









LES MENUS

À THÈME

Menu

Breton

Galettes au choix

2 choix possibles parmi les propositions

La complète

jambon, champignons, emmental

La biquette

chèvre, jambon sec, noix

La nantaise

Curé Nantais, jambon, tomates fraîches, miel

La 3 fromages

chèvre, roquefort, mozzarella

La montagnarde

pommes de terre, raclette, lardons

La végétarienne

coulis de tomate, courgette grillée, emmental

La compostelle (+1,10 €/personne)

fondue de poireaux, Noix de Saint-Jacques, champignons

Accompagnement Salade

Bar à crêpes

Crêpes servies nature

Garnitures sucrées en libre-service : sucre, confiture, sauce chocolat, caramel



MENU UNIQUEMENT PROPOSÉ **AU GRAND RESTAURANT**

FORMULE CLASSIQUE

11,60€

1 galette Crêpes à volonté

FORMULE GOURMANDE

14,60€

2 galettes Crêpes à volonté

FORMULE CLASSIQUE ENFANT

5,70€

1 galette 1 crêpe

FORMULE GOURMANDE ENFANT

7,40€

1 galette Crêpes à volonté

10,50€ pommes de terre, lardons, reblochon,

mozzarella, base crème

Indienne

Menu

Entrées

Salade italienne

Pizzas au choix

Taille: 28 cm

3 fromages

Savoyarde

Reine

tomates confites, pesto

Milano

effiloché de jambon italien, copeaux de parmesan,

champignons, jambon blanc, mozzarella, sauce tomate

Tomates multicolores, mozzarella au pesto

Formule cocktail (2 pièces/personne)

3 choix possibles parmi les propositions

mozzarella, chèvre, roquefort, sauce tomate

émincés de poulet au curry, poivrons, mozzarella, sauce tomate

Norvégienne

saumon, emmental, origan, base crème

Orientale

kebab, tomates fraîches, sauce blanche, sauce tomate

Végétarienne

champignons, courgettes grillées, tomates fraîches, mozzarella, sauce tomate

Dessert (formule buffet)

Panna cotta coulis de framboise

Tiramisu

PIZZA SEULE

ENTRÉE PIZZA DESSERT

14,60€

FORMULE ENFANT

5.70€

Pizza jambon fromage Glace

MENU UNIQUEMENT PROPOSÉ AU GRAND RESTAURANT

NB: le menu comprend 1h30 de service

LES MENUS

MIS À DISPOSITION

Menu

Évasion

14,60€

Plats *

Couscous

cuisse de poulet, merguez, boulettes 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

021

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

14,80€



Entrées*

Tomates basilic et amandes
Carottes râpées
Concombres
Salade grecque
Taboulé à la menthe fraîche
Cake au jambon et emmental
Salade piémontaise
Melon et jambon de pays (selon saison)

Salade Marco Polo (selon saison)

_

Viandes froides**

Rôti de porc Rôti de bœuf 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





* 7 entrées au choix parmi les propositions

Buffet

Classique

10,50€

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





^{** 2} viandes au choix parmi les propositions



LES MISES À DISPOSITION

LES COCKTAILS LES PETITS-DÉJEUNERS

Cocktail

à partir de 7,30€

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 :

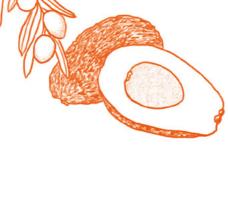
- Tiramisu
- Daim ou Spéculoos ou Oréo
- Panna Cotta
- fruits rouges, exotique ou fraise
- Financier amande et pistache
- Rocher coco
- nature ou pépites de chocolat
- Brownie
- · Tartelette citron ou chocolat ou aux fruits (selon saison)
- Crumble
- pomme ou pomme/framboise ou poire/chocolat
- Mousse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

chocolat ou pistache ou café

Choux











Classique

4,10€

Café (dosettes), thé, chocolat

Jus de fruit

Pain

Beurre

Assortiment de confitures

Céréales

Barres chocolatées







^{*} À réchauffer par le client Micro-ondes à disposition

Spéculoos ou Grand Marnier

Petit-déjeuner

Brunch

12,20€



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 & INIFOS PRATIQUES

LES TARIFS

LES MENUS SERVIS À TABLE (à partir de 35 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)	16,80 €
Menu Vallée de Clisson (3h de service compris)	18,80 €
Menu Liveau (3h de service compris)	26,10 €
Menu enfant (service en fonction du menu adulte choisi)	5,70 €

LES MENUS À THÈME (à partir de 35 personnes)

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

Menu Breton / Exclusivement au Grand Restaurant (1h30 de service compris)

Formule classique	11,60 €
Formule gourmande	14,60 €
Formule classique enfant	5,70 €
Formule gourmande enfant	7,40 €

Menu Milano / Exclusivement au Restaurant Milano (1h30 de service compris)

Formule entrée + pizza + dessert	14,60 €
Menu Milano Classique	5,70 €
Formule pizza seule	10,50 €

LES MENUS MIS À DISPOSITION (à partir de 35 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	14,60 €
Buffet Prestige	14,80 €
Buffet classique	10,50 €

LES COCKTAILS (à partir de 35 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	7,30 €
10 pièces par personne	12 €
14 pièces par personne	16,40 €
Pièce supplémentaire par personne (à partir de 15 pièces)	1,12 €

LES PETITS-DÉJEUNERS (à partir de 35 personnes)

Le petit-déjeuner (mis à disposition)	4,10 €
Le brunch (mis à disposition)	12,20 €

BON À SAVOIR

Nos tarifs sont établis pour des prestations comprenant un minimum de 35 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 2022/2023 sont valables pour toute commande passée entre le 01/09/2022 et le 31/08/2023.

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

Photos non contractuelles

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

