



Carte traiteur

LYCÉE CHARLES PÉGUY

TARIFS 2023/2024
www.charles-peguy.net

CHARLES
PÉGUY



LES MENUS

SERVIS À TABLE

Menu

Gorgeois

19,80 €

Entrées

Assiette de saumon fumé
et sa crème ciboulette

ou

Salade de chèvre chaud sur toast

—

Plats

Parmentier de canard

ou

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*

Menu

Vallée de Clisson

21,80 €

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

28,80 €

Entrées

Cassolette de la mer

Noix de Saint-Jacques et poisson selon arrivage

ou

Terrine de foie gras, toasts et confit d'oignons

ou

Escalope de saumon au beurre blanc

—

Plats

Magret de canard sauce framboise

ou

Sandre rôti sauce langoustine

ou

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 :

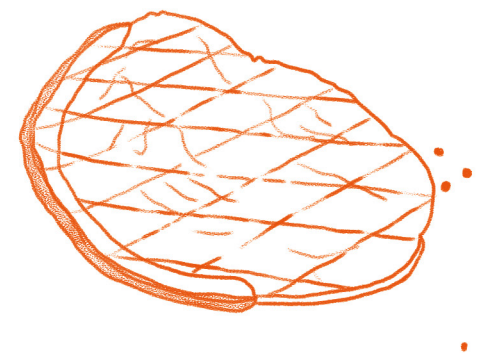
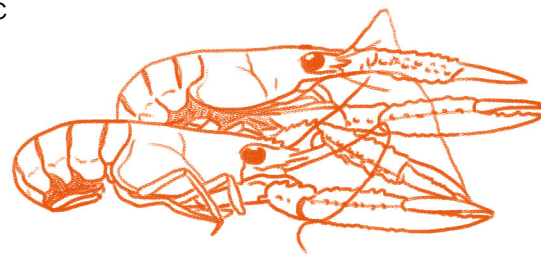
crumble pomme, crumble poire/chocolat, panna cotta fruits rouges, panna cotta exotique, glace vanille ou gâteau nantais

—

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*



Menu

Enfant

6,50 €

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



* Uniquement en cas de menus
adultes servis à table



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 BRETON

NB : le menu comprend 1h30 de service

FORMULE CLASSIQUE

13 €

1 galette
Crêpes à volonté

FORMULE GOURMANDE

16,20 €

2 galettes
Crêpes à volonté

FORMULE CLASSIQUE
ENFANT

6,50 €

1 galette
1 crêpe

FORMULE GOURMANDE
ENFANT

8,50 €

1 galette
Crêpes à volonté

Menu

Milano

Entrées

Salade italienne
effiloché de jambon italien, copeaux de parmesan,
tomates confites, pesto
ou
Tomates multicolores, mozzarella au pesto
ou
Formule cocktail (2 pièces/personne)

—

Pizzas au choix

3 choix possibles parmi les propositions
Taille : 28 cm

Reine
champignons, jambon blanc, mozzarella, sauce tomate
ou

3 fromages
mozzarella, chèvre, roquefort, sauce tomate
ou

Savoyarde
pommes de terre, lardons, reblochon,
mozzarella, base crème
ou

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

Norvégienne
saumon, emmental, origan, base crème
ou

Orientale
kebab, tomates fraîches, sauce blanche, sauce tomate
ou

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

—

Dessert (formule buffet)

Panna cotta coulis de framboise
Tiramisu

MENU UNIQUEMENT PROPOSÉ
AU MILANO

NB : le menu comprend 1h30 de service

PIZZA SEULE

12 €

ENTRÉE
PIZZA
DESSERT

16,20 €

FORMULE
ENFANT

6,50 €

Pizza jambon fromage
Glace

LES MENUS

MIS À DISPOSITION

Menu

Évasion

16,50 €



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

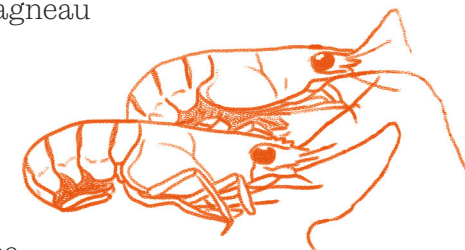
ou

Rougail saucisse

saucisse fumée, tomates, oignons,

poivrons, épices (curcuma et gingembre)

—



Desserts

Tarte crumble

pomme ou pomme framboise ou poire chocolat

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

16,80 €

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

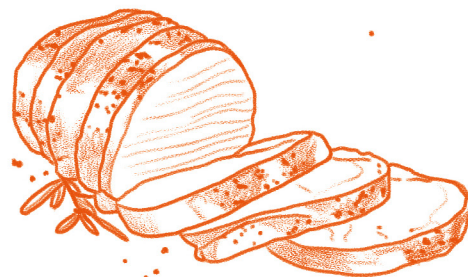
—

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

** 2 viandes au choix parmi les propositions

Buffet

Classique

12,80 €

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 8,10 €



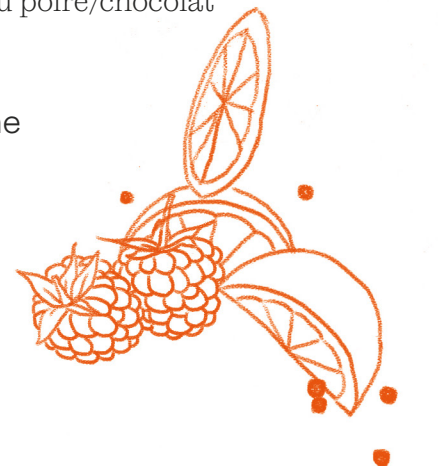
Nos réalisations salées :

- 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



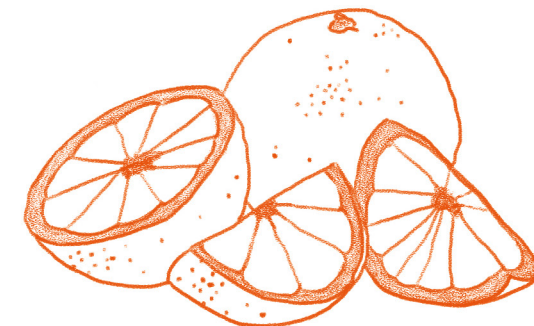
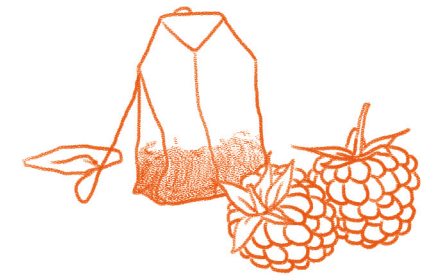
* À réchauffer par le client
Micro-ondes à disposition

Petit-déjeuner

Classique

4,50 €

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



* Location de percolateur café
(vide ou préparé) en sus

Petit-déjeuner

Brunch

13,80 €



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



* Location de percolateur café
(vide ou préparé) en sus

TARIFS & INFOS PRATIQUES

LES TARIFS

LES MENUS SERVIS À TABLE <i>(à partir de 35 personnes)</i>	
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)	19,80 €
Menu Vallée de Clisson (3h de service compris)	21,80 €
Menu Liveau (3h de service compris)	28,10 €
Menu enfant (service en fonction du menu adulte choisi)	6,50 €
LES MENUS À THÈME <i>(à partir de 35 personnes)</i>	
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	13 €
Formule gourmande	16,20 €
Formule classique enfant	6,50 €
Formule gourmande enfant	8,50 €
Menu Milano / Exclusivement au Restaurant Milano (1h30 de service compris)	
Formule entrée + pizza + dessert	12 €
Menu Milano Classique	16,20 €
Formule pizza seule	6,50 €
LES MENUS MIS À DISPOSITION <i>(à partir de 35 personnes)</i>	
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	16,50 €
Buffet Prestige	16,80 €
Buffet classique	12,80 €
LES COCKTAILS <i>(à partir de 35 personnes)</i>	
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	8,10 €
10 pièces par personne	13,30 €
14 pièces par personne	18,20 €
Pièce supplémentaire par personne (à partir de 15 pièces)	1,12 €
LES PETITS-DÉJEUNERS <i>(à partir de 35 personnes)</i>	
Le petit-déjeuner (mis à disposition)	4,50 €
Le brunch (mis à disposition)	13,80 €

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 2023/2024 sont valables pour toute commande passée entre le 01/09/2023 et le 31/08/2024.

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

