



MENUS & BUFFETS

COCKTAILS

# Carte traiteur



SERVICE

TARIFS 2023/2024  
[www.charles-peguy.net](http://www.charles-peguy.net)

## BON À SAVOIR

Nos tarifs sont établis pour des prestations comprenant un minimum de 35 adultes.

Pour les menus avec service à table, un temps de service est défini (cf tableau des tarifs). Nous conviendrons ensemble de l'horaire de début du repas. Les éventuels dépassements horaires feront l'objet d'une facturation complémentaire, à raison de 30 € 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

02 40 544 800  
[locations.gorges@charles-peguy.net](mailto:locations.gorges@charles-peguy.net)



LYCÉE CHARLES PÉGUY  
3 rue de la sèvre 44190 Gorges

CHARLES  
PÉGUY



# *Menus*

---

**SERVIS À TABLE**

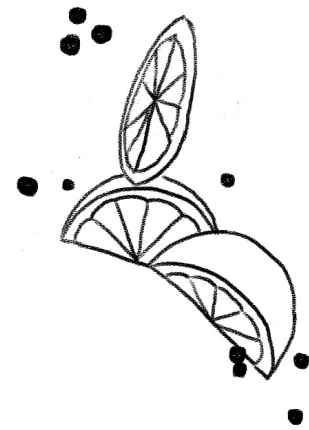
---

Non disponible  
à l'espace Casa Verde



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

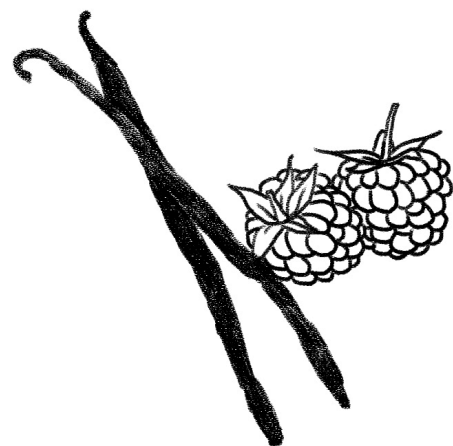
pomme/framboise ou poire/chocolat

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

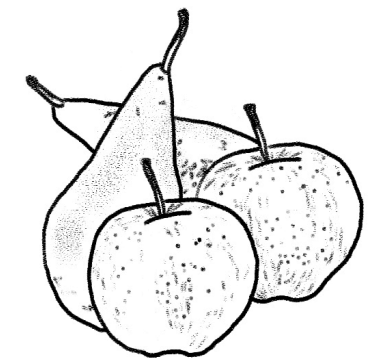
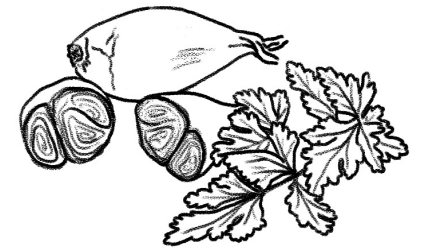
Assiette gourmande

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

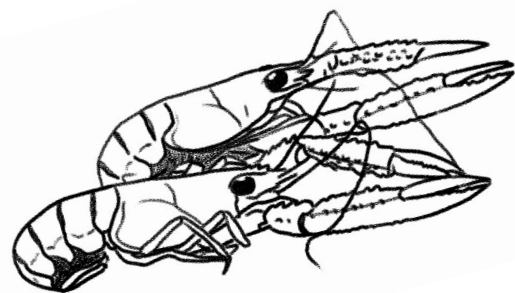
—

### 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\*

—

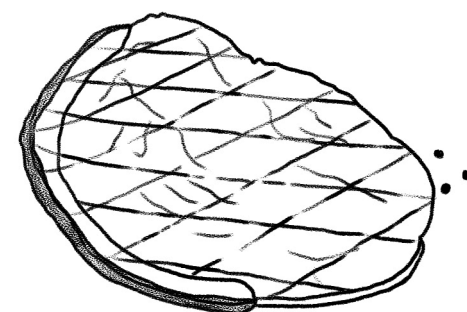
### Accompagnements au choix

Pommes de terre rissolées  
Purée  
Haricots verts

—

### Desserts

Glace Smarties\*  
*ou*  
Donut  
*ou*  
Muffin



\* Uniquement en cas de menus adultes servis à table





# *Menus*

---

**À THÈME**



## Menu

# Celtico

### 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

—

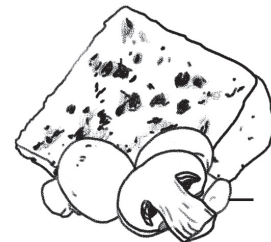
### Accompagnement

Salade

—

### Bar à crêpes

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



### 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 UNIQUEMENT PROPOSÉ  
À L'ESPACE CELTICO

NB : le menu comprend 1h30 de service

## 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

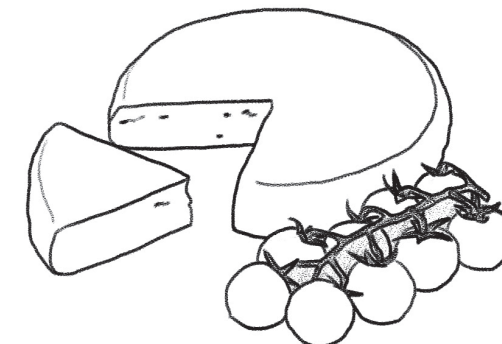
champignons, courgettes grillées, tomates fraîches,  
mozzarella, sauce tomate

—

### Dessert (formule buffet)

Panna cotta coulis de framboise

Tiramisu



### PIZZA SEULE

12 €

### ENTRÉE

### PIZZA

### DESSERT

16,20 €

### FORMULE ENFANT

6,50 €

Pizza jambon fromage  
Glace

MENU UNIQUEMENT PROPOSÉ  
À L'ESPACE MILANO

NB : le menu comprend 1h30 de service

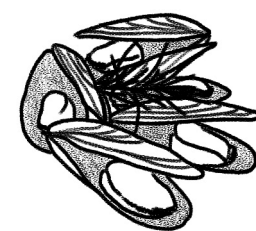
# Menus

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

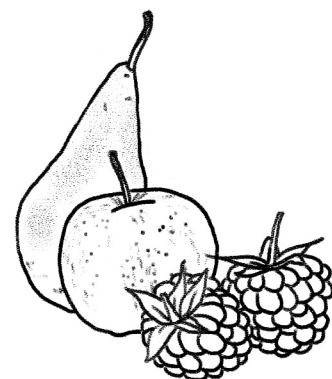
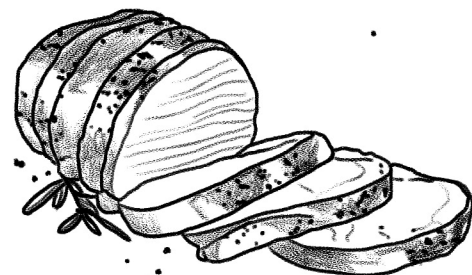
–

## 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

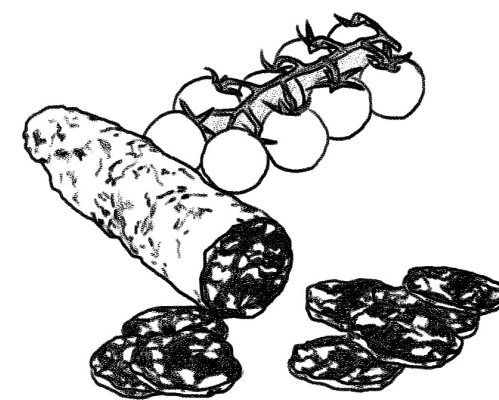
–

## Plateau de fromages

–

## Desserts

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







# *Mises à disposition*

---

**COCKTAILS &  
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



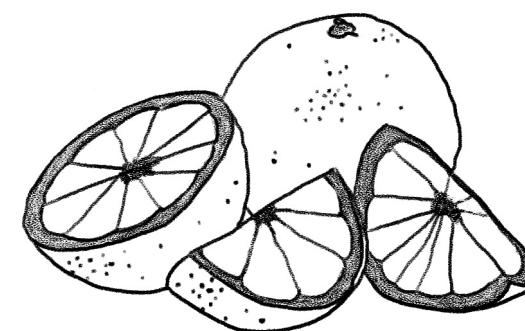
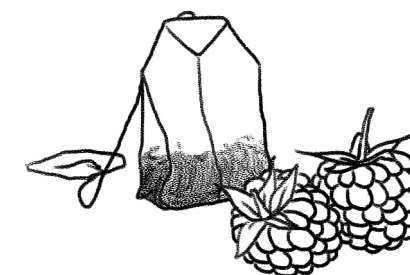
\* À réchauffer par le client  
Micro-ondes à disposition

Petit-déjeuner

# Classique

4,50 €

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



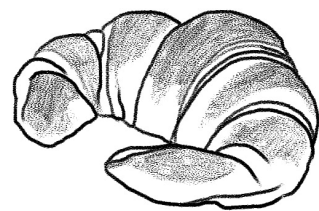
\* Location de percolateur café  
(vide ou préparé) en sus



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

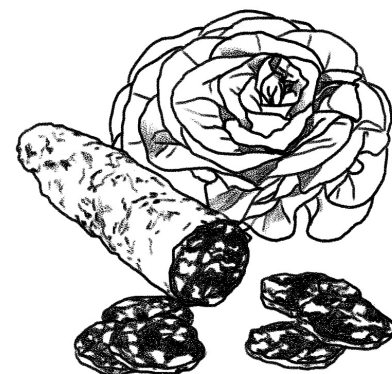
(2 au choix parmi les 4 propositions)

Salade de fruits frais

Muffin pépites de chocolat

Muffin fraise

Brownies



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

# LES TARIFS

## LES MENUS SERVIS À TABLE (à partir de 35 adultes)

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 (à partir de 35 adultes)

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

|  |         |
|--|---------|
| Menu Celtico / Exclusivement à l'espace Celtico<br>(1h30 de service compris) |         |
| Formule classique  | 13 €    |
| Formule gourmande  | 16,20 € |
| Formule classique enfant   | 6,50 €  |
| Formule gourmande enfant   | 8,50 €  |

|  |         |
|--|---------|
| Menu Milano / Exclusivement à l'espace Milano<br>(1h30 de service compris) |         |
| Formule entrée + pizza + dessert   | 12 €    |
| Menu Milano Classique  | 16,20 € |
| Formule pizza seule  | 6,50 €  |

## LES MENUS MIS À DISPOSITION (à partir de 35 adultes)

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 (à partir de 35 adultes)

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 (à partir de 35 adultes)

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Le petit-déjeuner (mis à disposition) | 4,50 €  |
| Le brunch (mis à disposition)         | 13,80 € |