



MENUS & BUFFETS

COCKTAILS

Carte traiteur



SERVICE

TARIFS 2025/2026
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 2025/2026 sont valables pour toute commande passée entre le 01/09/2025 et le 31/08/2026.

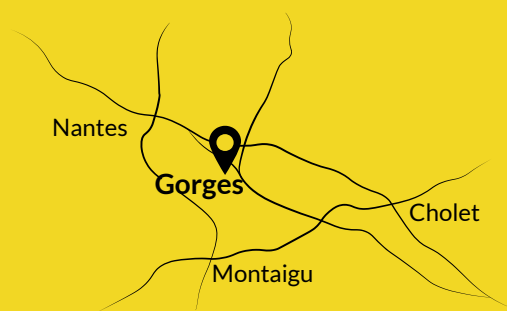
Le choix de votre formule de repas ainsi qu'un nombre approximatif de personnes devront nous parvenir dans un délai de 2 mois minimum avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives pourra nous être transmis 15 jours au plus tard avant le jour J.

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





Menus

SERVIS À TABLE

**Non disponible
à l'espace Casa Verde**

Menu

Gorgeois

21€



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

23,20 €

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

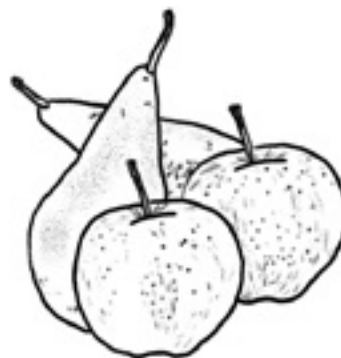
Assiette gourmande

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

30,60 €

Entrées

Cassiolette 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

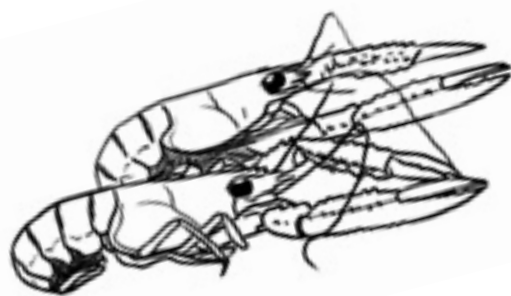
3 choix possibles parmi les 6 propositions :

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

6,90 €

Plats

Poulet rôti

ou

Jambon grillé

ou

Steak haché*

—

Accompagnements au choix

Pommes de terre rissolées

Purée

Haricots verts

—

Desserts

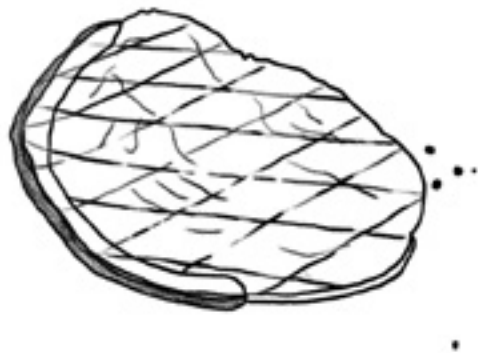
Glace Smarties*

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 :

sucré, confiture, sauce chocolat, caramel

FORMULE CLASSIQUE

13,80 €

1 galette

Crêpes à volonté

FORMULE GOURMANDE

17,20 €

2 galettes

Crêpes à volonté



FORMULE CLASSIQUE ENFANT

6,90 €

1 galette

1 crêpe

FORMULE GOURMANDE ENFANT

9 €

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

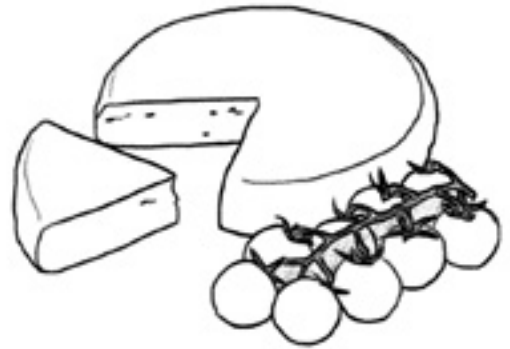
champignons, courgettes grillées, tomates fraîches,
mozzarella, sauce tomate

—

Dessert (formule buffet)

Panna cotta coulis de framboise

Tiramisu



PIZZA SEULE

12,80 €

ENTRÉE

PIZZA

DESSERT

17,20 €

— — — — —

FORMULE

ENFANT

6,90 €

Pizza jambon fromage
Glace

MENU UNIQUEMENT PROPOSÉ
À L'ESPACE MILANO

NB : le menu comprend 1h30 de service

Menus

MIS À DISPOSITION

Menu

Évasion

17,50 €



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

17,80 €

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

13,60 €

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

8,60 €

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



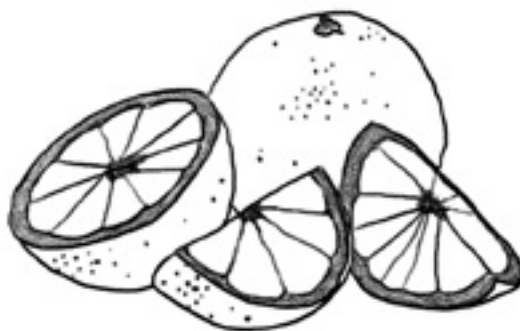
* À réchauffer par le client
Micro-ondes à disposition

Petit-déjeuner

Classique

4,80 €

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

14,60 €



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



* 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)	21 €
Menu Vallée de Clisson (3h de service compris)	23,20 €
Menu Liveau (3h de service compris)	30,60 €
Menu enfant (service en fonction du menu adulte choisi)	6,90 €

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 (1h30 de service compris)	
Formule classique	13,80 €
Formule gourmande	17,20 €
Formule classique enfant	6,90 €
Formule gourmande enfant	9 €

Menu Milano / Exclusivement à l'espace Milano (1h30 de service compris)	
Formule entrée + pizza + dessert	17,20 €
Menu Milano Classique	12,80 €
Formule enfant	6,90 €

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	17,50 €
Buffet Prestige	17,80 €
Buffet classique	13,60 €

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	8,60 €
10 pièces par personne	14 €
14 pièces par personne	19,80 €
Pièce supplémentaire par personne (à partir de 15 pièces)	1,20 €

LES PETITS-DÉJEUNERS *(à partir de 35 adultes)*

Le petit-déjeuner (mis à disposition)	4,80 €
Le brunch (mis à disposition)	14,60 €