



# Carte traiteur

# SERVICE

TARIFS 2025/2026  
[www.charles-peguy.net](http://www.charles-peguy.net)

# MENUS & BUFFETS

# COCKTAILS

## 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.qorges@charles-pequy.net



**LYCÉE CHARLES PÉGUY**  
**3 rue de la sèvre 44190 Gorges**

CHARLES  
PEGUY



# Menus

---

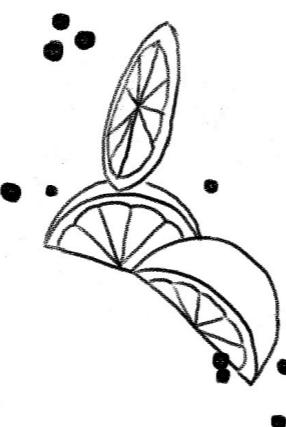
## SERVIS À TABLE

---

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

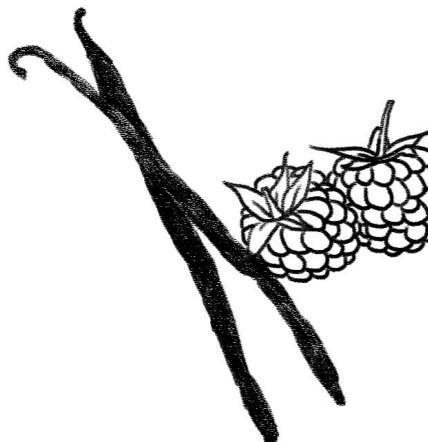
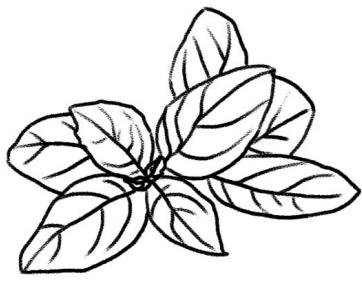
*—***Desserts**

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**

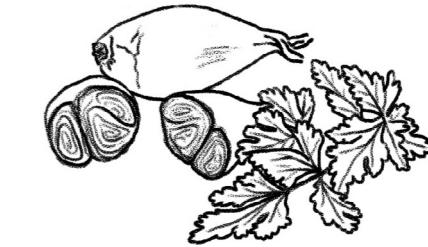
Filet de merlu au beurre blanc

*ou*

Confit de canard

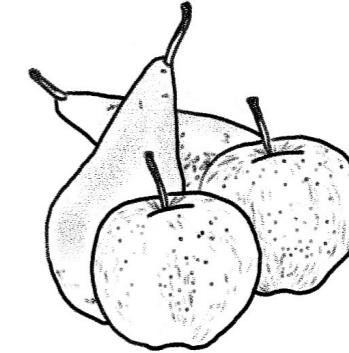
*ou*

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**

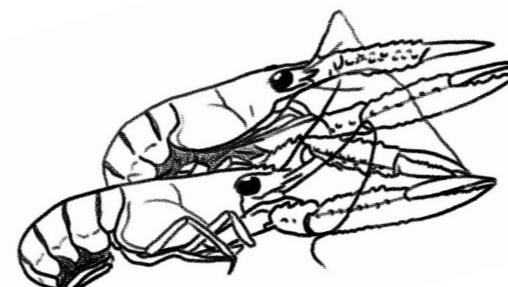
# Liveau

**30,60 €****Entrées**

- 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
- 

**Dessert**

- Plaisir du Chef  
5 réductions à choisir dans les réalisations sucrées « cocktail »
- 

**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**

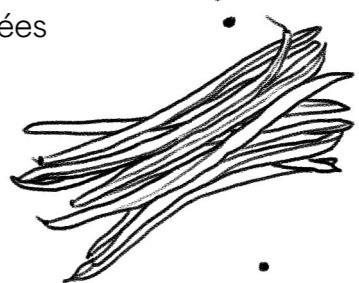
# Enfant

**6,90 €****Plats**

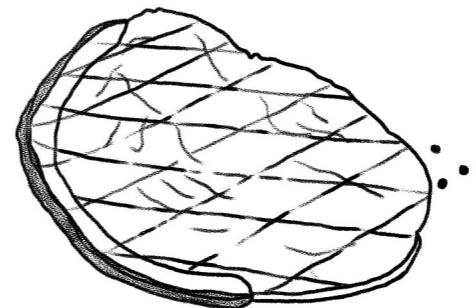
- Poulet rôti  
*ou*  
Jambon grillé  
*ou*  
Steak haché\*
- 

**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 : sucre, 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

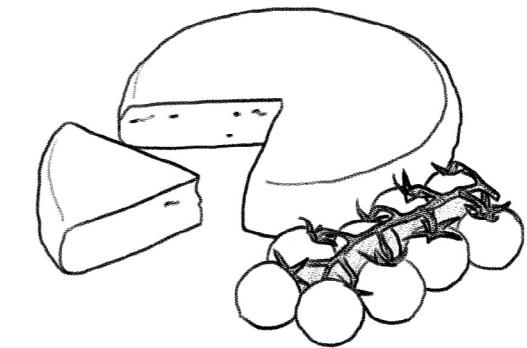
## Menu

# 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

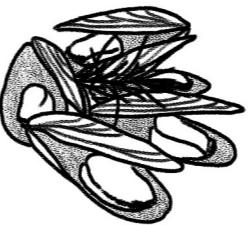
# Menus

## 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



**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*

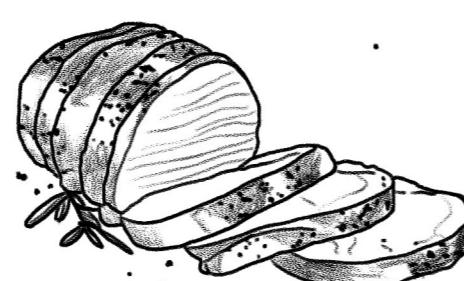
- Tarte classique pomme ou chocolat

*ou*

- Muffins pépites chocolat ou framboise

*ou*

- Flan pâtissier

**Buffet**

# Classique

**13,60 €****Entrées**

- Corbeille de crudités
- Taboulé à la menthe fraîche
- Salade piémontaise

—

**Charcuterie**

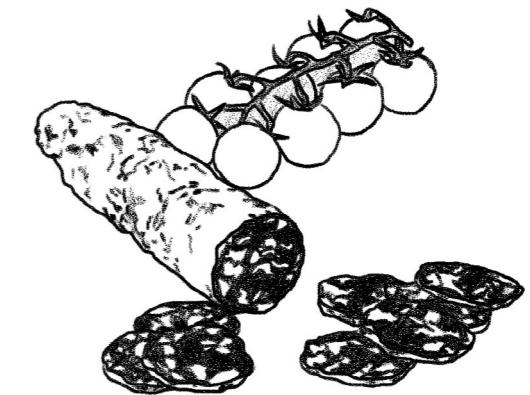
- Saucisson
- Rosette
- Pâté
- Rillettes
- Jambon

—

**Accompagnements**

- Salade verte
- Chips

—

**Plateau de fromages**

—

**Desserts**

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

**\* 7 entrées au choix parmi les propositions****\*\* 2 viandes au choix parmi les propositions**



# *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



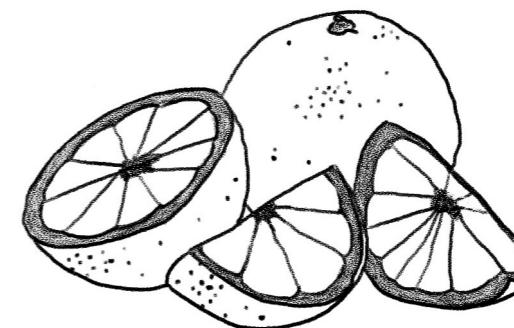
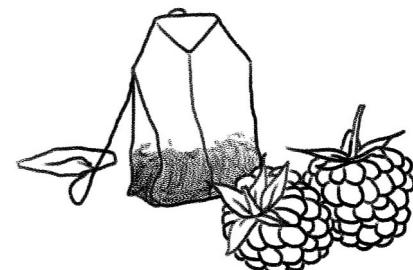
\* À réchauffer par le client  
Micro-ondes à disposition

Petit-déjeuner

# Classique

4,80 €

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

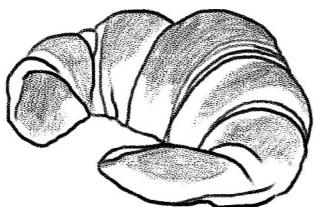


\* Location de percolateur café  
(vide ou préparé) en sus

## Petit-déjeuner

# Brunch

14,60 €

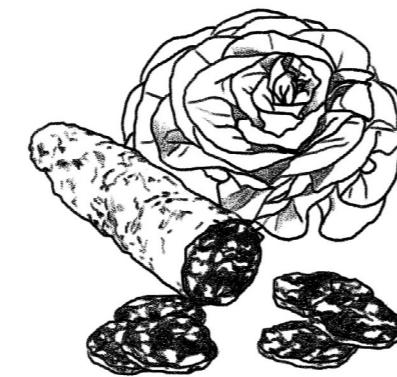


### Le petit déjeuner

- 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 €