



MENUS & BUFFETS

COCKTAILS

Carte traiteur



SERVICE

TARIFS 2026/2027
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 2026/2027 sont valables pour toute commande passée entre le 01/09/2026 et le 31/08/2027.

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



LYCÉE CHARLES PÉGUY
3 rue de la sèvre 44190 Gorges

CHARLES
PÉGUY



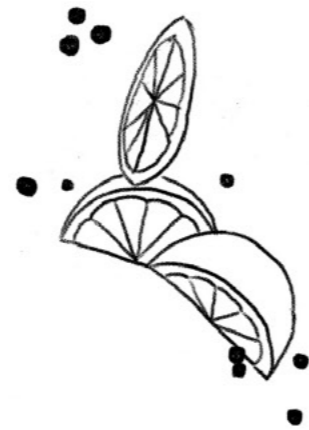
Menus

SERVIS À TABLE

Non disponible
à l'espace Casa Verde

Menu

Gorgeois



21,50 €

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

23,80 €

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

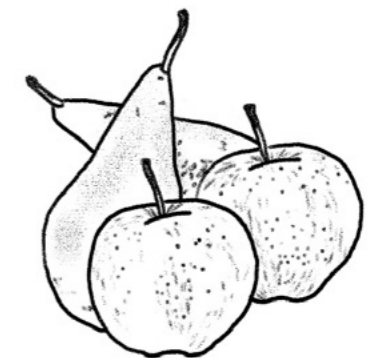
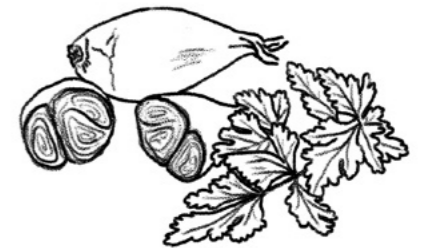
Assiette gourmande

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

31,40 €

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

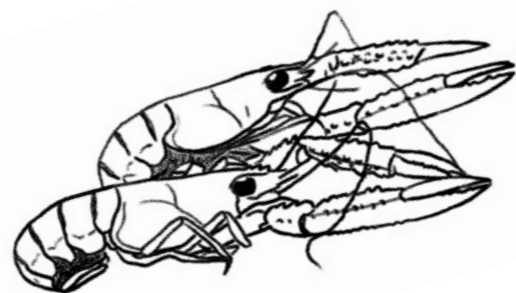
—

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

7,10 €

Plats

Poulet rôti
ou
Jambon grillé
ou
Steak haché*

—

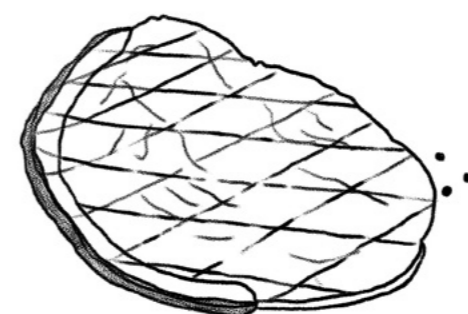
Accompagnements au choix

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

14,10 €

1 galette
Crêpes à volonté

FORMULE GOURMANDE

17,70 €

2 galettes
Crêpes à volonté

FORMULE CLASSIQUE ENFANT

7,10 €

1 galette
1 crêpe

FORMULE GOURMANDE ENFANT

9,30 €

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

13,10 €

ENTRÉE

PIZZA

DESSERT

17,70 €

FORMULE ENFANT

7,10 €

Pizza jambon fromage
Glace

MENU UNIQUEMENT PROPOSÉ
À L'ESPACE MILANO

NB : le menu comprend 1h30 de service

Menus

MIS À DISPOSITION

Menu

Évasion

17,90 €



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

18,20 €

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

13,90 €

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

8,80 €

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



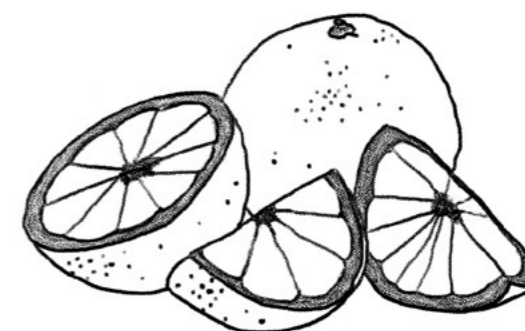
* À réchauffer par le client
Micro-ondes à disposition

Petit-déjeuner

Classique

4,90 €

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

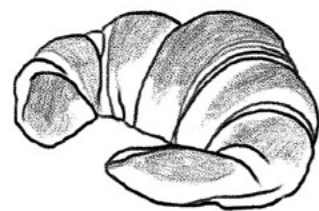


* Location de percolateur café
(vide ou préparé) en sus

Petit-déjeuner

Brunch

14,90€



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)	21,50 €
Menu Vallée de Clisson (3h de service compris)	23,80 €
Menu Liveau (3h de service compris)	31,40 €
Menu enfant (service en fonction du menu adulte choisi)	7,10 €

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	14,10 €
Formule gourmande	17,70 €
Formule classique enfant	7,10 €
Formule gourmande enfant	9,30 €

Menu Milano / Exclusivement à l'espace Milano (1h30 de service compris)	
Formule entrée + pizza + dessert	17,70 €
Menu Milano Classique	13,10 €
Formule enfant	7,10 €

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	17,90 €
Buffet Prestige	18,20 €
Buffet classique	13,90 €

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	8,80 €
10 pièces par personne	14,40 €
14 pièces par personne	20,30 €
Pièce supplémentaire par personne (à partir de 15 pièces)	1,25 €

LES PETITS-DÉJEUNERS (à partir de 35 adultes)

Le petit-déjeuner (mis à disposition)	4,90 €
Le brunch (mis à disposition)	14,90 €