



Traiteur par nature

Association 2018 / 2019

Descriptifs et
Devis sur Demande

- Repas
- Buffet
- Cocktail

Management de
votre réception
sur le site de votre
choix

Nicolas Boury & Nicolas Desfontaine

Sarl Paul Raison Réceptions
Chemin du Coireau -
La petite Potironnière
49360 Maulévrier

Tél : 05.49.80.41.85

E.mail : paulraison.receptions@wanadoo.fr

Site : www.paulraison-receptions49.fr





Repas à 10,70 Euros/Per

Traiteur par nature

Entrées Froides

Burger de Saumon, petits légumes et sa sauce aneth
Assiette de tapas angevines (brochette de rillauds, fouace chèvre, rillettes de sandre)
Assiette Méridionale : mini ratatouille, escabèche de thon, jambon cru
Salade de lardons, palets au chèvre pané aux spéculos
Assiette Océane (salade de perles, merlu froid, brochette de crevettes)
Assiette de tapas «Asiates» : (samoussa de légumes, ***tataki de thon**, ***yakitori de poulet**)
Pot au feu reconstitué en mille feuilles, ravigote en espuma

***tataki de thon** : thon cru mariné

***yakitori de poulet** : brochette de poulet mariné

Entrées Chaudes

Suppl. 0,50€

Marbré de raie et petits légumes, sauce agrumes
Cassolette de merlu en écaille de saucisse fumé, fondue de poireaux
Cocktail du pêcheur au safran sur risotto au parmesan

Plats Chauds

Joue de boeuf confite aux oignons
Brochette de tajine de volaille, légumes, semoule parfumée
Cuisse de lapin braisée à la moutarde et cassis
Sauté de biche au vin de pays d'OC
Emincé de volaille cuisiné au citron et gingembre
Filet migon de porc rôti à la fourme d'ambert
Longe de porc façon Orloff
Estouffade de veau au curry et poivrons doux
Fondant de porc braisé au vin rouge

Légumes au Choix

Gratin dauphinois
Gratin de légumes
Pommes de terre grenaille
Poêlée de petits légumes

Pommes fruits rôties
Choux champignons
Tomates provençales



Traiteur par nature

Repas à 10,70 Euros/Pers suite

Fromages



- Assiette de 2 Fromages
- Portion de Camembert
- Tapas de St Nectaire : suppl. 0,50€
- Assiette de 3 Fromages : suppl. 0,50€

Desserts Individuels

Desserts à l'Assiette 2 produits dans la même assiette

- Macaronnade de Fruits de Saison
- Macaronnade Citron Meringué
- Moelleux au Chocolat , Crème Anglaise
- Galette Tropeziénne
- Tarte Tatin, Chantilly
- Baba au Rhum, brunoise d'ananas
- Gâteau aux pommes et noix du Périgord
- Cheesecake mandarine

- Mini Paris Brest
- Tarte Normande
- Délice de Fruits Rouges
- Boule de Glace (parfum au choix)
- Guérandais
- Verrine Panna Cotta, Fruits Rouges
- Verrine Crème Caramel Beurre Salé
- Mini Tropéziénne
- Gâteau 3 chocolats
- Brochette de fruits frais

Location de matériel

Formule à 1,10€

- 1 Assiette / 1 Couteau / 1 Fourchette
- 1 Petite Cuillère / 1 Verre
- Matériel Plastique Jetable

Prestations Complémentaires

Formule à 1,50€

- 3 Assiettes / 1 Couteau / 1 Fourchette
- 1 Petite Cuillère / 1 Verre
- Tasse + touille en plastique
- Assiette Supplémentaire : 0,25€
- Verre Supplémentaire : 0,25€

- Nappage + Serviettes ouatées.....0,60€/pers
- Nappage + Serviettes intissées.....1,00€/pers
- Pain.....0,55€/pers (petit pain +boule tranchée)
- Café.....0,50€/pers
- Service.....1,50€/pers
- Dressage.....0,50€/pers

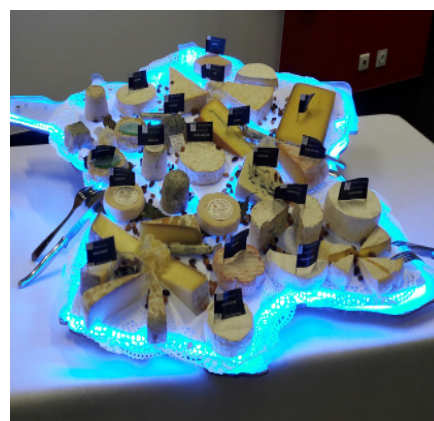
Vos soirées conviviales sous forme de buffet
Présentation en Poêlon
«Fabrication Maison»

Paëlla (poulet, chorizette).....	8,50 €
Choucroute.....	7,50 €
Choucroute de la Mer.....	7,00 €
Couscous.....	8,00 €
Potée Vendéenne.....	7,50 €
Poule au Pot.....	6,50 €
Pot au Feu.....	7,00 €
Tartiflette, salade verte.....	7,50 €
Chili con Carne.....	7,00 €
Cassoulet Périgourdin.....	7,00 €
Jambalaya de Poulet.....	8,00 €
Tajine de Poulet.....	8,00 €
Cuisseau de Porcelet cuit au four, Haricots Blancs.....	8,50 €
Rougail Saucisse Riz Créole.....	7,50 €



Possibilité de Fromage et Dessert :

Carte de France des Fromages :.....	3,50 €/pers
Buffet de Desserts 3/pers :	3,50 €/pers
Pain : (petit pain + boule tranchée).....	0,55 €/pers
Café :	0,50 €/pers



Service (nous contacter)

Tarifs 2018 / 2019

Conditions Générales de Vente : Base de 50 personnes minimum. Location de Salle, personnel non Compris.
Pour Réservation : Acompte à verser 100 €. Le nombre de convives est à confirmer 8 jours avant la date de la réception, passé ce délai le nombre indiqué sera facturé.

DEVIS GRATUIT