

Location de Véhicule
Frigo



Bière Pression
Location Gratuite

Fût de 6 Litres
Stella Artois.....26 €
Hoegarden.....28 €



Retrouvez nous sur Facebook



Paul Raison Réceptions

Traiteur

Spécial Entreprises / CE



Anniversaires - Fêtes de Fin d'Année - Inaugurations
Comités d'Entreprise - Portes Ouvertes
Salons Professionnels
Toutes Manifestations Évènementielles

Descriptif et Devis sur demande

Nicolas Boury / Nicolas Desfontaine
Paul Raison Réceptions
Chemin du Coireau - La Petite Potironnière 49360 Maulévrier
Tél : 05.49.80.41.85
Mail : paulraison.receptions@wanadoo.fr
Site : <http://www.paulraison-receptions.com>

Formule Plateaux Repas

*Pour vos reunions de travail, plus de perte de temps...
Paul Raison Réceptions vous propose des Plateaux Repas*

**Commande dans les 24h pour Livraison*

Plateau Standard 8€

Salade Coleslow
--
Emincé de Volaille Orientale
Chips
--
1 Fromage
Micro Beurre
--
1 Tarte aux Fruits
--
Pain
Couverts et Serviettes compris

Plateau Direction

Saumon Fumé, Jambon
Magret Fumé
Confiture d'oignons
--
Emincé de Viandes Froides
(3 Variétés)
Légumes - Salade
--
3 Fromages
Micro Beurre
--
Mignardises
--
Pain
Couverts et Serviettes compris

Plateau Prestige 11€

Terrine de Saumon Fumé
Crème de Ciboulette
Terrine de faisán,
Confiture d'oignons
--
Duo de Viandes froides
Petits Légumes
--
2 Fromages
Micro Beurre
--
Mignardises
Pain



*Les menus indiqués
sont à titre d'exemple*

Nos Cocktails

Cocktail Apéritif 3€

Mini Pizza : 2/pers
Mini Quiche : 2/pers
Pruneaux au Jambon : 2/pers

Cocktail Apéritif 6,20€

Assortiment de Toasts : 3/pers
Pain Surprise : 40 Sandwichs 1/20
Mini Pizza : 2/pers
Mini Quiche : 2/pers
Pruneaux au Jambon : 2/pers

Cocktail Dinatoire 11€

Assortiment de Toasts 3/pers
Pain Surprise : 40 Sandwichs 1/20
Mini Pizza : 2/pers
Mini Quiche : 2/pers
Pruneaux au Jambon : 2/pers

Mini Navette : Saumon Fumé, Crémeux de Canard

Mini Rillaux maison
Tartine Andouillette Moutarde
Mini Brochette de Poulet au Curry

Brochette Emmental / Raisin

Mignardises Diverses
Tartellettes aux Fruits 2/pers

**Nappage et Serviettes Compris
Dressage et Installation Compris
Livraison: Forfait selon déplacements (nous consulter)**

Nos Cocktails à la Carte

Verrines Salées

Tartare de St Jacques Façon Tiramisu.....	1,25 €
Tartare de Saumon, Crème de Ciboulette...	1,25 €
Tartare de Tomate, Chèvre Frais	1,25 €

Nos Cuillères Salées

Foie Gras au Layon, Chutney de Figues.....	1,25 €
Saumon Fumé, Crème d'Aneth.....	1,25 €
Emulsion de Crevettes, Poivrons.....	1,20 €

Petits Fours Froids

Assortiment de Toasts 3/pers.....	1,50 €
Pain Surprise 40 sandwichs 1/20 pers.....	25 €
Mini Navette.....	0,60 €
Gougère.....	0,50 €
Cannelé Chorizo.....	0,60 €
Mini Club Sandwich.....	0,80 €

Minis Brochettes Fromage

Emmental / Pomme.....	0,60 €
Bleu / Saucisson Sec.....	0,60 €
Mozarella / Tomate.....	0,60 €
St Nectaire / Raisin.....	0,60 €



*Merci de composer
votre cocktail*

Petits Fours Chauds

Mini Quiche	0,60 €
Mini Pizza.....	0,60 €
Pruneaux au Lard.....	0,60 €

Minis Brochettes de Viande

Poulet Curry / Poivron.....	1,40 €
Rillaux / Oignon rouge.....	1,40 €
Boeuf / Ananas / Paprika.....	1,40 €

Minis Cassolettes Chaudes

Brandade de Morue.....	2,00 €
Tartiflette.....	2,00 €
Moussaka.....	2,00 €
Chili Con Carne.....	2,00 €
Parmentier.....	2,00 €

Minis Fouaces

Rillettes.....	1,30 €
Rillettes Poisson.....	1,50 €
Ratatouille.....	1,30 €
Rillaux.....	1,50 €
Andouillette.....	1,50 €
Chèvre / Brie / St Nectaire.....	1,50 €
Beurre à l'Ail.....	1,30 €

Buffet de Desserts :

3 pièces / pers.....3,50 €/Pers

Motif Déco :

Coeur.....	40 €
Cône.....	75 €
Guitare.....	40 €

Nos Buffets

Buffet Dinatoire 11,00€

Salades composées - 3 variétés et crudités diverses (présentation en saladier)
Plateau de Charcuterie assortie Rosace de Jambon Terrine du Chef, Rillettes ---
Mosaïque de Viandes froides (volaille, boeuf, porc)
<u>Sauces froides</u> : moutarde, beurre, cornichons, tartare Chips ---
Plateau de Fromages ---
Mignardises x2 /pers

Buffet Collation 7,00€

Salades composées - 3 variétés Crudités (présentation en saladier)
Plateau de Charcuterie assortie Terrine du Chef, Rillettes Jambon ---
Plateau de Fromages --
Tarte aux Fruits

Location de Vaisselle :

rendue sale : 2,25€

rendue propre : 1,50€

Nappage- serviettes : 1€

Forfait livraison : selon déplacement
(nous consulter)

Buffet à la Carte

Salades Composées -3 variétés.....	3,00 €
Plateau de Charcuterie assortie.....	3,00 €
Pâté / Rillettes / Rillaux.....	3,00 €
Assortiment de Viandes froides.....	5,00 €
(poulet, boeuf, porc, sauces froides, chips)	
Plateau de Fromages - 5 variétés.....	3,00 €
Carte de France des Fromages, pain au noix....	4,00 €
Haricots blancs.....	1,00 €
Gratin Dauphinois.....	1,00 €
Brochettes de Pommes de Terre.....	1,00 €
Pain.....	0,55 €/Pers
Café.....	0,55 €/Pers



Nos Repas Assis

Menu Exemple

26,00€ / pers

Apéritif : Punch Maison
Amuses bouches

Aumonière de Saumon Fumé
en Tartare, Crevette Fraîche

Dos de Merlu, Sauce Aurélie
Petits Légumes de Saison
ou

Médaille de Veau Braisé
Farandole de légumes

Assiette 3 Fromages
Petite Frisée aux Noisettes

Assiette Gourmande :
1 Tartelette aux Fraises,
1 Glace Caramel beurre salé,
1 Brochette de Fruits frais

Pain / Café



Divers en Supplément

Dressage des Tables..... 1,00 €/pers

Service à Table..... 2,00 €/pers

Nappage + Serviettes..... 1,00 €/pers

(nappage blanc, Couleurs

Serviettes au choix)

Nappe Ronde suppl. 7,00 € la nappe

Vaisselle..... 2,00 €/pers



Apéritifs et Vins

Sangria.....	9,50 € le litre
Punch.....	9,50 € le litre
Jus d'Orange.....	3,10 € le litre
Eau Minérale.....	1,60 € le litre
Perrier / Coca.....	3,10 € le litre
Bière.....	2,00 € la bouteille

Kir Vin Blanc	9,50 € le litre
Kir Pétillant.....	12,50 € la bouteille
Kir Mousseux.....	15,00 € la bouteille
Kir Champagne.....	24,00 € la bouteille
Cocktail (jus de fruits, alcool).....	14,00 € la litre
Cocktail (jus de fruits, sans alcool).....	12,00 € le litre

Coteaux du Layon.....	9,50 € la bouteille
Crémant de Loire.....	15,00 € la bouteille
Champagne Propriétaire.....	25,00 € la bouteille

Muscadet.....	8,00 € la bouteille
Chardonnay.....	9,00 € la bouteille
Anjou Rouge.....	9,00 € la bouteille
Rosé de Loire.....	9,00 € la bouteille
Anjou Village.....	11,00 € la bouteille

Forfait Vin (Bib) Chardonnay, Merlot..... 3,50 € /pers

Fontaine Apéro : Location 20,00 €

Support Table Guéridon : 10,00 €



Pour Info

Possibilité de modifier la formule.

Pour tout renseignement nous consulter

Tarif Location

Location de Table Ronde (Diamètre 160).....	12,50 €
Location de Table Rectangle (180/80).....	12,00 €
Location de Table Ronde Blanche PVC (Diamètre 60).....	5,00 €
Location de Manges Debout.....	13,00 €
Location Parasol Gaz Chauffant (Sans Btle de Gaz).....	45,00 €
Location de Paravent (3 volets ou 5 volets).....	5€/10 €
Location de Couvert (Inox) : Tout service.....	0,20 €/unité
Location de Verre Normandie.....	0,25 €/unité
Location de Flûte Normandie.....	0,25 €/unité
Location de Tasse à Café.....	0,20 €/unité
Location de Pichet 1Litre.....	0,60 €/unité
Location de Verre à Jus de Fruits.....	0,25 €/unité
Location de Fontaine Apéritif.....	20,00 €
Location de Machine à Café.....	20,00 €
Filtres à Café (1 filtre pour 40 cafés).....	10,00 €/filtre
Location de Four.....	90,00 €
Location Etuve Chauffante.....	90,00 €
Location de Trateau Gaz (Hors Gaz).....	80,00 €
Location de Poëlon (Hors Gaz).....	20,00 €
Location de Camion Frigorifique (Sur Réservation).....	150,00 €

Pour Week-end, Assurance à la charge du Client

Spécialités Plat Unique

Paella (Poulet, Merguez, Moules, Chorizo, Crevettes).....	8,50 €
Choucroute (Poitrine, Jarret, Saucisse, Pomme de Terre).....	7,50 €
Couscous (Poulet, Agneau, Merguez) Légumes , Semoule.....	8,00 €
Potée Vendéenne (Pomme de Terre, Poitrine, Jarret, Saucisse).....	7,50 €
Poule au Pot (Légumes et Mayonnaise).....	6,50 €
Pot au Feu (Légumes, Mayonnaise, Jarret, Plat de Côte).....	7,00 €
Tartiflette (Avec Charcuterie et Salade Verte).....	6,50 €
Choucroute de la Mer (P. de Terre, 2 Poissons, Beurre Blanc).....	7,00 €
Cuisseau de Porcelet Cuit au Four, Haricots Blancs, Salade.....	8,50 €
Chili Con Carne, Riz.....	7,00 €
Cassoulet Périgourdin Maison.....	7,00 €
Tajine de Poulet / Agneau.....	8,00 €
Jambalaya de Poulet	8,00 €
Rougail Saucisses, Riz.....	7,00 €



Possibilité de Poëlon : pour animer vos soirées
Location (Hors Gaz) 20,00€
Gratuit si + 80 pers

Buffet Plancha

Pour vos Soirées d'Été....

Formule à 13,00€ /

Salade Composée et Crudités
Terrine du Chef / Cornichons

Saucisses aux Herbes
Brochette de volaille
Brochette de Boeuf
Chips / Sauce Froide

Plateau de Fromages

Tarte aux Pommes



Suppl. 2,00€ /Pers :
Gratin Dauphinois, Ratatouille, Salade Verte
Forfait Livraison : «Selon Déplacement»
Cuisinier Sur Place : 15,00€ de l'heure