LE BISTROT
Traiteur
Le Pont de Pacé

06 65 13 85 07

Nos infos sur notre site internet
www.restaurant-bistrot-saveurs.fr



LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

3

Réception d'entreprise/ Séminaire

4



LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont



Formule buffet froid

21,50€ TTC par personne

Assortiment de toasts froids

Assortiment de mini snacks

Tartinable (houmous, tzatziki, caviar d'aubergine...)

Planche gourmande : terrine, jambon à l'os,
produits fumés terre et mer

Carpaccio de boeuf à l'ail des ours

Plateau de fromages locaux

Buffet de desserts (4 pièces par personne)

Pain, vaisselle, nappage et installation



LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont



Menu complet livré
ain et Vaisselle inclus
18 euros TTC par personne

ENTRÉE

SALADE GOURMANDE (POMMES, TOMATES, COCHON FUMÉ MAISON OEUF DUR)
OU
PRESSÉ DE TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE ET CHUTNEY DE POIREAUX
OU
MARBRÉ DE LIEU ET SAUMON, CHUTNEY POIREAU AU VINAIGRE DE CIDRE

PLAT

POULET GARAM MASSALA ET SON RIZ SAUVAGE
OU
MOELLEUX DE JOUE DE PORC CONFITE AU CIDRE, PDT ET PETITS LÉGUMES
OU
PALERON DE BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE, GRATIN DE PDT

DESSERT

DOUCEUR AUX DEUX CHOCOLATS, CROUSTILLANT PRALINÉ
OU
RIZ AU LAIT, CARAMEL BEURRE SALÉ
OU
MOUSSE AU CHOCOLAT, ÉCLATS DE SPECULOOS





LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

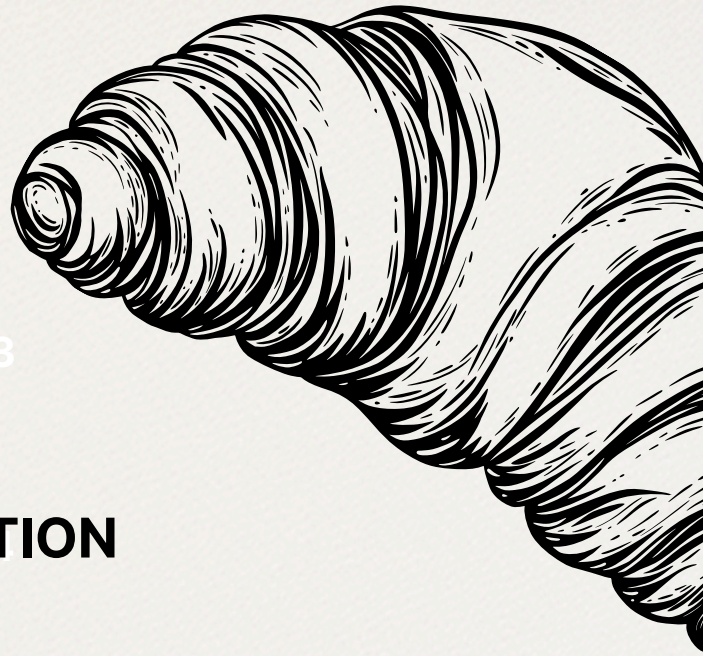
PETIT DÉJEUNER SIMPLE
9.90 TTC PAR PERSONNE

FORMULE PETIT DÉJEUNER
2 VIENNOISERIES
1 PART DE CAKE
THÉ OU CAFÉ

1 VERRE DE JUS DE FRUIT

VAISSELLE, NAPPAGE ET INSTALLATION







LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL
14.90 TTC PAR PERSONNE





2 VIENNOISERIES
1 PART DE CAKE
THÉ OU CAFÉ
PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES
FARANDOLE DE MINI SNACK

1 VERRE DE JUS DE FRUIT



VAISSELLE, NAPPAGE ET INSTALLATION



LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont



GOÛTER D'APRÈS-MIDI

10.50 EUROS PAR PERSONNE

ASSORTIMENT DE RÉDUCTIONS FROIDES:

-BLINIS DE SARRASIN, RILLLETTE DE THON AU PIMENT D'ESPELETTE, CAVIAR DE HARENG

-SUÉDOIS AUX 2 SAUMONS, OIGNONS CONFITS AU VINAIGRE DE RIZ, CERFEUIL ET ZAATAR

-SABLÉ CROTTIN DE CHAVIGNOL, CAVIAR D'AUBERGINE, MAGRET FUMÉ MAISON

FARANDOLE SUCRÉES:

-COOKIE AU SÉSAME NOIR

-FINANCIER PISTACHE

-BROWNIE



3

4

ASSORTIMENT DE 3 JUS DE FRUITS (1 BOUTEILLE POUR 3)

<u>FORFAIT VIN PÉTILLANT (+3.5 EUROS PAR PERSONNE)</u>

LIVRAISON, PRÊT DES MANGE-DEBOUTS, VAISSELLE