LE BISTROT

Traiteur

35740 Pacé Le Pont

Menu mariage 2027

Vin d'honneur 16 pièces : 16 euros

Repas : 45,5 euros

(Installation, service, nappage et vaisselle)

LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

Plan cocktail debout












LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

Vin d'honneur 1/2

Assortiment de réductions froides	Farandole de bouchées chaudes
-Tartelette au piquillos et chorizo -Suédois aux 2 saumons, oignons confits au vinaigre de riz, cerfeuil et zaatar -Sablé crottin de Chavignol, caviar d'aubergine, magret fumé maison -Moelleux légumes, crémeux aux herbes	-Arancini merguez et tomates confites -Empanadas de boeuf braisé au vin rouge -Gyoza de cochon confit au cidre -Croquetas de cabillaud, safran et ail fumé

LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

Vin d'honneur 2/2

2 choix d'ateliers:

-Atelier plancha (brochettes de viandes marinées grillées devant vos convives)

-Atelier plancha de la mer (chipirons, crevettes marinées, saint jacques)

-Atelier saumon fumé (saumon fumé par nos soins, servi avec du pain de maïs, beurre demi-sel, ou cream cheese).

-Atelier foie gras de canard maison français (servi sur des toasts et accompagné de chutneys ou de confitures)

.

-Atelier de l'ostréiculteur (huîtres de Cancale servies devant vous accompagnées de citron et de vinaigre échalote)

.

-Atelier tacos de blé noir (galette de sarrasin garnie de rillettes de poissons...)

-Atelier mini quesadillas (assortiment de quesadillas grillées devant vos convives, à partager).

LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

Forfait Boisson vin d'honneur

	 Spritz	 Mojito	 Soupe Angevine banane kiwi	 Punch planteur
2 verres par personne	6,50€	6,50€	3,80€	3,80€
3 verres par personne	9,50 €	9,50 €	4,40 €	4,40 €
4 verres par personne	13 €	13 €	5,60 €	5,60 €

LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

Menu à table 1/4

Entrée

Vitello tonatto, caviar d'aubergines fumées, sorbet tomate et basilic

ou

Marmite de Saint-Jacques et petits légumes au Noilly Prat

ou

Marbré de foie gras à la volaille de Bresse et premiers artichauts, crémeux à la truffe

ou

Pressé de chair de crabe et gravlax de saumon, tzatziki au caviar de hareng

LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

Menu à table 2/4

Plat

Tournedos de veau cuit à basse température, marinière de coques, polenta croustillante au confit d'ail, purée de petits pois

ou

Filet de canette, millefeuille de céleri et pdt, fondant de patate douce aux 4 épices, jus de canard au poivre de Sichuan

ou

Fondant de cabillaud, risotto de topinambourg au beurre noisette, beurre blanc à la sauge

ou

Filet de bœuf, pdt grenailles confites à l'ail des ours, petits légumes
jus de bœuf truffé

LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

Menu à table 3/4

Fromage

Assiette de 3 fromages locaux, salade verte et muesli de saison

ou

Cigare de chèvre frais et tomates confites, mesclun et gastrique de baslamique de Modène

LE BISTROT
Traiteur
35740 Pacé Le Pont

Menu à table 4/4



Dessert:

Assiette gourmande (gâteau de présentation
+ 3 réductions sucrées faites maison)



Café, Thé, mignardise

SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

Forfait boisson à table

Forfait Boisson 10,95€ par personne

« Sieur d'Arques Tradition »

Vin blanc (Entrée) :

IGP Pays d'Oc « Sauvignon »

ou

IGP Pays d'Oc « Chardonnay »

Vin rouge (Plat) :

IGP Pays d'Oc "Syrah"

ou

IGP Pays d'Oc "Merlot"

Dessert :

Coupe de pétillant (Brut)

• Eau plate et eau pétillante •

• Boissons sans alcool •



Menu enfant 16€

Apéritif

3 à 4 pièces apéritives (simple)

Plat

Escalope de volaille à la crème, pâte ou riz et légumes

ou

Burger du chef, pdt sautées et légumes

ou

Steack haché, pdt sautées et légumes

Dessert

Assiette gourmande



Merci pour votre confiance

Le Bistrot Traiteur

35740 Pacé Le Pont
06 65 13 85 07
bistrot.traiteur35@gmail.com

Au plaisir de vous accompagner
dans ce jour unique