

Maison
Sauvage
Traiteur



LE MARIAGE DES SAVEURS 2019/2020
www.traiteur-sauvage.com



Nos cocktails

à composer vous-même en fonction
du nombre de pièces souhaitées.

6 €

/pers. 6 pièces

10 €

/pers. 10 pièces

12 €

/pers. 12 pièces

Mignardises salées froides

- > Toasts (viennois & campagne) : foie gras maison, crevettes, truite fumée, tapenade, tzatziki, œufs, filet de canard fumé et terrine de poissons
- > Mini-burgers maison (filet de canard fumé/emmental ; truite fumée/cantadou curry)
- > Verrines maison : crevettes/pomelos, soupe de melon/menthe, crème de chèvre au basilic

Mignardises salées chaudes

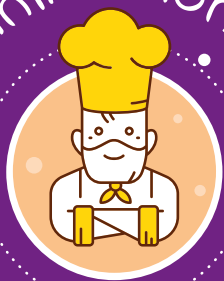
- > Blinis de chèvre au chorizo
- > Briochettes de ris de veau & escargots au beurre aillé
- > Samossas de bœuf aux épices douces
- > Tourtières de boudin noir aux pommes caramélisées
- > Brochette pruneaux/poitrine fumée
- > Crevettes panées

Mignardises sucrées

- > Assortiments de mini-choux (caramel, passion, pistache, framboise, vanille & chocolat) ID Sucré



Animations



Culinaires

Foie gras chaud à la plancha & ses pains spéciaux, filet de canard fumé **5 €/pers.**

Plancha de poissons (Saint-Jacques, gambas) **5 €/pers.**

Kiosque Breton salé :
mini-galettes garnies devant clients **4 €/pers.**

Kiosque Breton sucré :
mini-crêpes chauffées sur galetière accompagnées de sucre,
Nutella, confiture, miel... **2,50 €/pers.**

Atelier truite fumée artisanale, pains nordiques,
crème ciboulette citronnée & oignons rouges **3,50 €/pers.**

Véritable trancheuse manuelle à jambon (Serrano, Pata Negra...) **Sur devis**

Bar à huîtres (vinaigre échalote, citron) **Sur devis selon saison**

Boissons

- > Service et rafraîchissement de vos boissons **1 €/pers.**
- > Nous fournissons les softs (jus de fruits, Coca-Cola, eau, Perrier) et assurons le service de votre pétillant ou cocktail **2,50 €/pers.**
- > Nous fournissons les boissons (1 btlle/2 pers.) et assurons le service
 - Cocktail des îles & softs **7 €/pers.**
 - Crémant de Loire « Château d'Avrillé » & softs **8 €/pers.**
 - Champagne sur devis
- > Compris :
Service, verrerie, glace pilée et vasques, nappage, mange-debouts, décoration florale, serviettes cocktails
- > Non compris :
Tables, chaises, tente de réception





Nos entrées



Melon fraîcheur

> Salade Côté terre

Marbré de jarret au foie gras et ses toasts, décoration fruitée

9€

> Délice de l'océan

Verrine de pamplemousse et crevettes cocktails, voile de truite fumée, marbré de l'océan

10€

> Melon fraîcheur

aux fruits rouges et son voile de Bayonne

> Symphonie estivale

Éventail de melon, voile de Bayonne, cœur d'artichaut au tartare de truite et basilic frais, asperges (du 01/05 au 15/06)

> Déclinaison de truite fumée

Rillette sur blinis & baies roses, voile de truite fumée de Parné-sur-Roc et son tartare, crème ciboulette citronnée

11€

> Foie gras maison et sa compotée de figes

Petit pain aux cranberries et décoration fruitée

> Déclinaison de foie gras

Foie gras maison et ses toasts, croustillant de foie gras chaud aux pommes fondantes, éventail de filet de canard fumé

13,50€

> Délice de la mer

Marmiton de crustacés, truite fumée artisanale et son tartare en cuillère, brochette de Saint-Jacques

> Méli-mélo Terre et mer

Foie gras maison et ses toasts, brochette de Saint-Jacques, éventail de filet de canard fumé, voile de truite fumée artisanale

> Gourmandise Terre et mer

Mesclun, toast de foie gras, voile de Bayonne, gambas (1), noix de Saint-Jacques (2)



Méli-Mélo Terre et mer



Déclinaison de foie gras

Nos poissons chauds

accompagnés
d'une brunoise de légumes



8,50€

> Croustillant de la mer
(feuilleteage, saumon, sabre, brunoise de légumes)

11€

> Dos de saumon grillé
Sauce Champagne

> Filet de lieu jaune rôti
et son coulis de crustacés

> Dos de cabillaud en crumble de chorizo
Sauce crustacés

> Mille-feuille de saumon et sabre
Sauce Champagne



Brochette océane

11,50€

> Torsade de l'océan
(saumon et sabre) et son beurre blanc

> Brochette océane
(cabillaud, saumon, Saint-Jacques, gambas) à la Vénitienne



Mille-feuille

12,50€

> Sandre de nos rivières
et sa fondue de poireaux

> Cotriade de la mer
(coco de Paimpol, filet de sole, noix de Saint-Jacques,
saumon, filet de rouget, coulis de crustacés)

> Tournedos de lieu jaune
au cœur de fruits de mer, coulis de crustacés



Cotriade de la Mer

13,50€

> Brochettes de Saint-Jacques
et son infusion de balsamique (5 noix)

> Médallions de lotte parfumée au safran

> Filet de Saint-Pierre
et sa crème de Noilly



Nos viandes

avec 3 légumes assortis

Volailles

- > Suprême de volaille « Duc de Mayenne » aux champignons de bois..... **8,50 €**
- > Suprême de volaille « Duc de Mayenne » farci aux champignons des bois..... **9,00 €**
- > Éventail de pintadeau forestier..... **9,00 €**
- > Suprême de pintadeau farci aux morilles..... **10,00 €**
- > Suprême de pintade au cœur de foie gras..... **11,00 €**
- > Confit de canard sauce aigre douce..... **9,50 €**
- > Éventail de filet de canard au pommeau..... **10,00 €**
- > Filet de canette aux saveurs mayennaises..... **10,50 €**
- > Caille fondante au ris de veau en robe de poitrine fumée (désossée)..... **16,00 €**
- > Brochettes de cailles et abricots moelleux au parfum d'Aubance..... **14,50 €**



Filet de canette en éventail

Porc

- > Médallions de filets mignons de porc à la Normande..... **10,00 €**
- > Grenadins de mignons enrobés de poitrine fumée..... **10,50 €**



Pièce de bœuf

Agneau

- > Gigot d'Agneau rôti aux herbes de Provence..... **13,50 €**
- > Carré d'agneau parfumé à l'ail et au thym..... **18,50 €**

Bœuf

- > Pièce de bœuf à la Bordelaise (faux-filet)..... **12,50 €**
- > Pavé de cœur de rumsteck en éventail sauce morilles..... **14,00 €**
- > Pavé de cœur de rumsteck et son médaillon de foie gras..... **15,50 €**
- > Tournedos de filet de bœuf sauce Whisky..... **17,00 €**



Pavé de veau

Veau

- > Médallions de veau sauce Noilly..... **17,00 €**
- > Noix de veau rôtie à l'estragon et persil plat..... **15,50 €**
- > Quasi de veau sauce Normande..... **12,50 €**
- > Pavé de veau, crème de poiré..... **14,00 €**

Les desserts



"ID SUCRÉ" Rue de la Paix - 53000 LAVAL

- > **Pégase**
Crème légère poire et caramel, caramel au beurre salé, biscuit macaron, sablé
- > **Anaïs**
Crème légère vanille, compotée de framboise parfumée au Yuzu, croustillant aux amandes
- > **Rêve des îles**
Mousse exotique, crémeux mangue-passion, morceaux ananas et fraises des bois, biscuit noix de coco
- > **Étincelle**
Mousseux cheesecake, compotée fraise des bois, biscuit madeleine, fond de pâte sablée au beurre AOC des Charentes
- > **Tendresse**
Mousse au chocolat au lait, crème brûlée vanille, biscuit chocolat, biscuit croustillant
- > **KKO**
Mousse au chocolat grand cru ID KKO, biscuit croustillant chocolat, sablé chocolat
- > **Choux ou macarons**
Pièce montée

"Vincent et Sabrina HOUDAYER" 53940 LE GENEST-SAINT-ISLE

- > **Mayennais**
Mousse caramel beurre salé, pommes cuites caramélisées, croquant praliné, biscuit macaron
- > **New-York**
Mousse cheesecake au citron vert, confit framboise-fruits rouges, biscuit roulade, confit de citron
- > **Rubis**
Mousse fruits des bois, crémeux vanille, coulis de fraises, biscuit à la passion
- > **Caramélia**
Mousse chocolat au lait, crémeux caramel, biscuit brownie, caramel fleur de sel
- > **Douceur**
Fraise-passion, mousse vanille, crémeux passion, coulis fraise, biscuit à la passion



Fantaisies
sucrées

6,50€

3 pâtisseries au choix

Vous avez la possibilité de commander vos desserts chez votre pâtissier. Dans ce cas, 1,50 € pour le service. Livraison par vos soins.

- Assiette aux trois fromages affinés... 4,00 €
- Plateau de fromages affinés..... 5,00 €
(7 assortiments)

Nos fromages

- Croustillant de camembert..... 4,50 €
- Chèvre fondant sur pomme et brie sur pain de campagne..... 4,50 €
- Duo de chèvres cendrés sur pommes caramélisées..... 4,50 €
- Fondants de brie sur pain de campagne⁽²⁾..... 3,70 €



Nos boissons

Apéritif à table

- > Cocktail des îles **2 € (1 verre)**
- > Crémant de Loire **2,50 € (1 verre)**
- > Amuse-bouches 5 pièces/pers. (variations de canapés) **3 €/pers.**
(1 assiette de 20 canapés/4 pers.)
- > Mise en bouche **6 €/pers.**
(4 amuse-bouches à choisir dans « nos cocktails »), (1 assiette/pers.)
- > Mise en bouche en verrine Cancún **3,50 €**
(gaspacho de tomates/basilic & chips de parmesan ou soupe de melon infusé à la menthe et brochette de jambon sec)

Vins

- > Vins fournis par vos soins **3,50€**
- > Nous assurons le service et fournissons : eau plate Evian, eau gazeuse Eau de Perrier, jus de fruits, café ou thé & son carré
- > Sauvignon Château d'Avrillé **8€**
- > Bordeaux Château Haut Meyreau "Tradition" 2015
- > Vin de dessert par vos soins (ex : Champagne)
- > Eau plate Evian, eau gazeuse Eau de Perrier, jus de fruits, café ou thé & son carré
- > Sauvignon Château d'Avrillé **10€**
- > Bordeaux Château La Verrière 2016 (viticulteur : Alain BESSETTE)
- > Coteaux de l'Aubance ou Crémant de Loire
- > Eau plate Evian, eau gazeuse Eau de Perrier, jus de fruits, café ou thé & son carré



Nos buffets OU lunchs

après un déjeuner uniquement



14,50 € avec service :
Vaisselle, nappage, pain

16,50 € avec service :
Vaisselle, nappage, pain

Traditionnel

- > Salade piémontaise
- > Salade paysanne
- > Melon
- > Terrine de poissons maison
- > Salade croquante
(choux blanc, pommes, lardons, poivrons)

Crudités & salades

- > Voile de Bayonne
- > Éventail de charcuteries
- > Terrine de campagne (maison)
- > Rillettes Gorronnaises

Charcuteries

- > Rôti de porc
- > Rôti de bœuf
- > Pommes chips

Viandes

- > Camembert – Brie
Saint-Nectaire – Chaumes...

Fromages

- > Petits fours ID SUCRÉ (3/pers.)
- > Cascade de fruits

Desserts

Exotique

- > Tomates cocktails
- > Avocat à la chair de crabe
- > Pamplemousse fraîcheur
- > Melon au bacon
- > Salade piémontaise
- > Salade paysanne (rillons, gésiers)
- > Mille-feuilles de crêpes

- > Jambon à l'os (découpe au buffet)
- > Voile de Bayonne
- > Éventail de charcuteries
- > Terrine de campagne (maison)
- > Rillettes Gorronnaises

- > Rôti de porc
- > Rôti de bœuf
- > Pomme chips

- > Camembert – Brie
Saint-Nectaire – Chaumes...

- > Petits fours ID SUCRÉ (3/pers.)
- > Cascade de fruits

Formule lendemain, sans service, ni vaisselle, ni fruit : moins 2,50 €



Notre cocktail dînatoire

après un déjeuner uniquement

17€

Ardoises (6 pièces)



Espuma de carottes

- > Wraps au crabe, roquette, truite fumée
- > Verrines (petits légumes/guacamole, crème de chou-fleur ou crème d'asperges/chips de bacon, espuma de carottes et filet de canard fumé)
- > Financiers basilic bayonne
- > Cuillère de tartare de truite fumée
- > Petit chou au thon & curry Madras
- > Tartelettes salées crumble de pommes et foie gras

Brochettes (3 pièces)

- > Brochettes de melon & pastèque, brochettes de fromages & fruits secs, brochettes de Bayonne & tomate



Mignardises chaudes (6 pièces)

- > Cassolettes de poissons à la fondue de poireaux
- > Brochette de poulet mariné à la coriandre et au citron
- > Brochette de gambas tandoori
- > Mini cheeseburgers maison
- > Mini croque-monsieur, quiche, pizza

Mignardises sucrées (3 pièces)

- > Petits fours sucrés & macarons
- > Brochettes de fruits frais

Avec service uniquement.
Compris : verrerie, assiettes cocktails, nappage, mange-debouts.
18 pièces par personne.

Les options



Au cours du repas

- > Nappage et serviettes en tissus (blanc ou ivoire) **2,50 €/pers.**
- > Trou normand **2,50 €/pers. ou 1,50 €** si calva fourni par vos soins (sous réserve de congélateur)
- > Assiette de présentation **0,30 €/pers.**
- > Pain compris (miche tradition individuelle)

Au cours du buffet

Formule à 6 €/pers. Boissons pendant le buffet, rouge et rosé, eau et café

Formule 2 €/pers. Service de vos boissons de 21 h à 1 h

Pour votre soirée dansante

- > Cascade de Fruits **2,30 €/pers.**
- > Fontaine de chocolat + mini-brochettes de fruits (2/pers.), **2,20 €/pers.**
- > Mignardises sucrées (3/pers.), **3,80 €/pers.**
- > Soupe à l'oignon **1 €/pers.** (Préparation seulement)
- > Cascade de Champagne **1 €/pers.** Champagne fourni par vos soins
- > Serveur pour le bar **25 €/heure** (serveur au-delà d'1 h du matin "minimum 2 pers.")



Repas enfants

- > Éventail de filet de poulet, pommes de terre rissolées + glace + eau, jus de fruits, Coca-cola **8 €**
- > Ou demi-part du menu adulte **1/2 tarif**

Repas prestataires

- > Établis en fonction de votre menu **22 €**

Chers clients allergiques

- > Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, nous tenons à disposition le registre d'allergènes

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

400 euros à la réservation, le solde la semaine suivant la prestation.

Les menus sont composés par vos soins en fonction de nos cartes (entrées, poissons, viandes, fromages, desserts).

Nos tarifs s'entendent TTC et sont valables jusqu'en décembre 2019, taux de TVA EN VIGUEUR.

Nous nous déplaçons en camions frigorifiques dans un rayon de 60 km sans frais, au-delà nous consulter.

La réception a lieu dans la salle de votre choix équipée d'une cuisine professionnelle.

Supplément à définir en cas de salle de réception non équipée de matériel professionnel ou prestation sous tente de réception.

Nos prix comprennent la préparation de la salle (tables, chaises, vaisselle), le service de qualité (1 serveur pour 25 invités), le pain, la remise en place de la salle entre le déjeuner et le buffet, le nettoyage des cuisines. Le nombre de convives et le plan de table doivent nous être communiqués 12 jours avant réception, aucune annulation ne sera prise en compte 72 h avant réception.

Supplément en cas de lieux différents pour le cocktail et le repas, tarif nous consulter.

Maison Sauvage Traiteur

Pierre SAUVAGE et Marlène LEBLANC

ZA de la Gaufrie

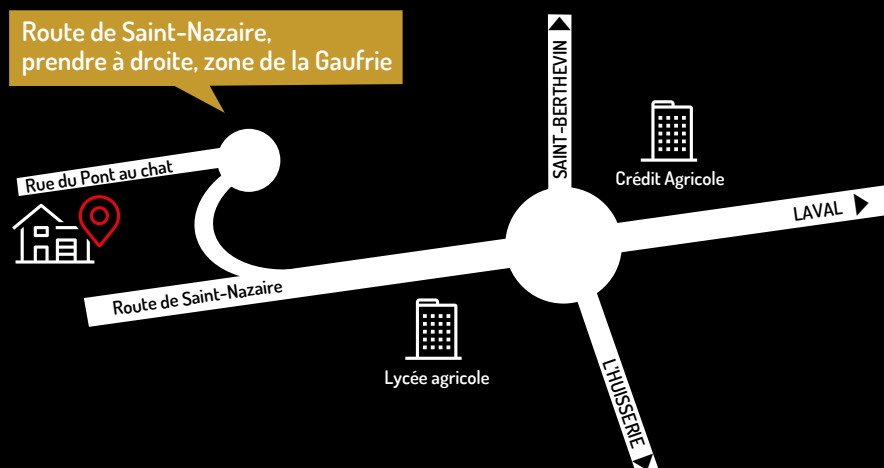
Rue du Pont au chat

53000 LAVAL

02 43 98 96 59

06 13 64 76 44

contact@traiteur-sauvage.com



www.traiteur-sauvage.com