



Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

Le Moulinet - AUXILLAC 48500 LA CANOURGUE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

Menus servis

Plusieurs formules de prestations s'offrent à vous.

23€00

- 1 entrée froide au choix
- 1 plat chaud au choix
- 2 légumes au choix
- Fromage au choix
- Dessert au choix

26€00

- 1 entrée froide au choix
- 1 entrée chaude au choix
- 1 plat chaud au choix
- 2 légumes au choix
- Fromage au choix
- Dessert au choix

28€00

- 1 entrée froide au choix
- 1 entrée chaude au choix
- 1 trou normand au choix
- 1 plat chaud au choix
- 3 légumes au choix
- Fromage au choix
- Dessert au choix

Menu enfant : (moins de 12 ans) 7€00

- Assiette des anges : Tomates Cerises, Mozzarella en billes, et Boules de Melon (ou Jambon Blanc selon la saison)
 - Magret de Canard à la plancha et Minis-Muffins de coquillettes
- Ou Plat chaud du menu Adulte
- Dessert du menu Adulte

Nos entrées froides :

➤ **Salade de Printemps**

(Salade verte, mesclun, champignon de Paris, petit pois, fraise, pignon de pins)

➤ **Salade d'Eté**

(Salade verte, mozzarella de bufflonne, tomate, haricots verts, courgettes, basilic)

➤ **Salade de l'Automne**

(Salade verte, pamplemousse, pomme fruit, noix, dés d'emmental, tomate)

➤ **Salade César**

(Salade verte, blanc de poulet, copeaux de parmesan, crouton de pain, tomate cerise, raisin sec)

➤ **Salade de Pays**

(Salade verte, Roquefort, noix, jambon sec, tomate, oignon au vinaigre)

➤ **Salade Grecque**

(Salade verte, fêta, olive noire, concombre, tomate, fève)

➤ **Salade Parisienne**

(Salade verte, jambon blanc, œuf dur, chips de légumes, maïs, persil)

➤ **Salade Campagnarde**

(Salade verte, pâté maison, saucisse sèche, jambon de pays, saucisson, tomate) Supplément 1€

➤ **Salade du Sud-Ouest**

(Salade verte, magret de canard séché, gésier confit, jambon sec, noisette caramélisée, tomate) Supplément 1€

➤ **Salade de St Frézal**

(Salade verte, truite rôtie, citron, patate douce, amande effilée, tomate) Supplément 1€

➤ **Salade Cévenole**

(Salade verte, chèvre chaud en croûte et son miel, tomate cerise, maïs et pignon de pins) Supplément 1€

➤ **Salade de l'Aubrac**

(Salade verte, tomate cerise, jambon sec, noix, Laguiole en feuille de brick, pomme de terre rôtie) Supplément 1€

➤ **Salade Méditerranée**

(Salade verte, fruit de mer persillé, crevette, noix de St Jacques, poivron rouge, citron) Supplément 1€

➤ **Foie-gras maison**

(Salade verte, foie gras, gaufre aux figues, compotée fraise-rhubarbe, confit d'oignon) Supplément 3€

Nos entrées chaudes :

- **Papillote de saumon sur lit de poireau**
- **Filet de truite de St Frézal aux amandes**
- **Pavé de saumon à l'aneth**
- **Ris d'agneau aux girolles *Supplément 1€***
- **Coquille de St Jacques feuilletée sauce châtaigne *Supplément 1€***
- **Cuisses de grenouilles persillées**
- **Feuilleté d'escargot**
- **Assiette de la mer**
(Brochette de crevettes, saumon fumé, brandade de morue, bulots)
- **Vol au vent aux écrevisses**
- **Gougère aux fruits de mer et chips de légumes**

Nos trou-normands :

- **Pomme** (Sorbet Pomme et Liqueur de Pomme)
- **Litchis** (Sorbet Mangue et Liqueur de Litchis)
- **Verveine** (Sorbet Verveine et Liqueur de Verveine)
- **Noix de coco** (Sorbet Noix de coco, Malibu)
- **Royal de poire** (Sorbet poire et Champagne)
- **Vanille** (Glace vanille et Grand Marnier)
- **Orange** (Sorbet orange et Cointreau)
- **Bleu** (Sorbet citron et Curacao bleu)
- **Fruit de la passion** (Sorbet passion et Passoa)

Nos plats chauds :

- Filet mignon de porc en croûte en sauce
- Cuisse de canette en sauce
- Cuisse de pintade en sauce
- Sauté de canard en sauce
- Pavé de biche en sauce
- Blanquette de veau "recette d'Angélique"
- Filet de truite à la Méditerranéenne
- Canard à l'orange
- Navarin d'agneau
- Filet de lotte à l'américaine
- Filet de truite St Frézal aux amandes
- Pavé de saumon sauce safranée

- Caille farcie au foie gras et aux marrons *Supplément de 2€*
- Souris d'Agneau *Supplément de 2€*
- Osso-buco de veau "spécialité d'Angélique" *Supplément de 2€*
- Magret de canard en sauce *Supplément de 2€*
- Civet de biche sauce grand veneur *Supplément de 2€*

Nos sauces : Cèpes, Morilles, Girolles, Poivre vert, Crème oignons, Barbecue, Echalote, Madère, Roquefort, Chasseur, Grand veneur, Oseille, Groseille.

- | | | |
|---|---|---|
| ➤ Cochon de lait cuit à la broche
➤ Méchoui | ➤ Cochon de lait cuit à la broche
➤ Méchoui | ➤ Cochon de lait cuit à la broche
➤ Méchoui |
| ➤ Gigot d'agneau cuit à la broche
➤ Cœur de rumsteck | ➤ Gigot d'agneau cuit à la broche
➤ Cœur de rumsteck | ➤ Gigot d'agneau cuit à la broche
➤ Cœur de rumsteck |
| Avec en accompagnement,
Truffade
<i>Supplément de 2 €</i> | Avec en accompagnement,
2 ou 3 légumes selon formule
<i>Supplément de 3 €</i> | Avec en accompagnement,
Aligot
<i>Supplément de 4 €</i> |

Nos légumes :

La Pomme de Terre dans tous ses états :

- **Gratin de pomme de terre**
- **Pomme de terre sautée au four**
- **Truffade**
- **Pomme de terre poêlée**
- **Gaufre à la pomme de terre**
- **Galette de pomme de terre**
- **Pomme de terre grenaille poêlée**
- **Aligot *Supplément 2€***

Autres accompagnements :

- **Riz pilaf**
- **Carottes vichy**
- **Haricots verts persillés**
- **Flan de carotte et épinard**
- **Flan de courgette**
- **Tomate à la Provençale**
- **Marrons poêlés**
- **Lentilles**
- **Gratin de patate douce**
- **La Ratatouille** : tomates, oignons, poivrons, aubergines, courgettes.
- **La Poêlée façon Basquaise** : tomate, poivron, oignon, olive, fève, chorizo, piment d'Espelette.
- **La Poêlée Gourmande** : pomme de terre, oignon, lardon, carotte, petit pois, fève.
- **Poêlée forestière** : Cèpes, Girolles, Champignons de Paris, Petits pois.
- **Jardinière de légumes** : petit pois, carotte, oignons
- **Crumble de légumes**

Nos fromages :

- Assiette de fromage : Pour les gourmands de nos régions, ils sont incontournables...
 - **Le Cabrou de l'Aubrac** (Gaec Rodier Sartre Nouloux)
 - **Bleu de brebis Fromagerie Lou Passou Bio** (Le Massegros)
 - **Laguiole de la ferme du Teil** (St Germain du Teil)
- Plateau de fromage : *Supplément 2 €*
 - **Le Cabrou de l'Aubrac** (Gaec Rodier Sartre Nouloux)
 - **Bleu de brebis Fromagerie Lou Passou Bio** (Le Massegros)
 - **Laguiole de la ferme du Teil** (St Germain du Teil)
 - **Tome de brebis** (Hyelzas sur le cause Méjean)
 - **Bleu de vache**
 - **Brie**

Nos desserts :

Quatre formules au choix :

- Assiette gourmande (2 desserts au choix)
- Gâteau décoré selon le thème du repas avec feu d'artifice (Supplément 1€00)
- Desserts individuels (2 desserts au choix) (Supplément 1€00)
- Buffet des mille et une douceurs (Supplément 4€00) :

*Jusqu'à 50 personnes : 10 desserts au choix
De 50 à 100 personnes : 15 desserts au choix
De 100 à 150 personnes : 20 desserts au choix
Plus de 150 personnes : 30 desserts au choix*

Gâteaux

Tiramisu aux Fruits Rouges
Tiramisu Spéculoos
Tiramisu Café
Framboisier
Tutti Frutti
Forêt noire
Myrtilier
Poirier
Mûrier

Trianon
Brookies
Mille-feuilles
Duo de Chocolat
Bavarois à l'Abricot
Gâteau mousse praliné
Gâteau à la Vanille et aux Amandes
Carré gourmand au beurre de cacahuète
Brownies aux cacahuètes et aux 2 chocolats

Selon la saison : Fraisier, Tarte aux Fraises, Mille-feuilles Fraise Chocolat

Tartes

Tarte aux Framboises
Tarte Poire-Chocolat
Tarte Poire Amandine
Tarte aux Myrtilles
Tarte aux Pommes
Tarte aux Mirabelles
Tarte aux Prunes
Tarte à la Rhubarbe
Tarte aux Fruits rouges

Tarte Chocolat coco
Tarte aux Abricots
Tarte Citron
Tarte Chocolat
Tarte aux Mûres
Tarte à l'Orange
Tourte aux Pruneaux
Tarte médiévale aux Fruits Secs

Autres gourmandises

Truffes à la crème de Whisky
Fruits Frais de saison – Crumble avec sa crème fouettée et son caramel

Crème Brûlée	Riz au lait
Flan d'Abricot	Flan Pâtissier
Crumble de Pomme	Pomme au four
Gratin de Rhubarbe	Flan Pâtissier au chocolat
Gratin Fraise Rhubarbe	Quinoa au lait d'amande et à la vanille
Crumble de Pomme Fraise	Flan Pâtissier aux fruits rouges en feuille de brick

Verrines

Verrine La 3 Chocolats
Verrine La Poire Chocolatée
Verrine La Mousse au Chocolat
Verrine La Panna cotta des Bois
Verrine Le Velouté blanc au Kiwi
Verrine Le Riz au lait aux Raisins
Verrine La Majestueuse à la Fraise
Verrines Le Trio d'Agrumes en gelée
Verrine La Saveur ensoleillée au Litchi

Verrine La Divine d'Ananas
Verrine Le Parfait de Citron
Verrine Le Subtil de Myrtille
Verrine Le Délice de Framboise
Verrine Le Suprême de Caramel
Verrine La Pomme à la crème de Cidre
Verrine L'Harmonie de Pêche au Spéculoos
Verrine Panna cotta au chocolat en 2 textures

Verrine de Salade de Fruits Frais de saison

Mignardises sucrées

TARTELETTES

Tartelette chocolat
Tartelette aux noix de pécan
Tartelette au citron

FINANCIERS

Financier aux amandes
Financier aux noix
Financier à la framboise

FLANS

Flan à la poire
Flan à la mûre
Flan cerise façon clafoutis

CANNELES

Cannelé véritable de Bordeaux
Cannelé au miel
Cannelé au chocolat

CAKES

Cake aux raisins secs
Cake en barre chocolatée
Cake à l'abricot moelleux

GAUFRES

Gaufre Piña Colada
Gaufre au Nutella
Gaufre citron meringué

MUFFINS

Muffin Bouchon au rhum façon baba
Muffin Fondant chocolat
Muffin à la noisette

CHARLOTTES

Charlotte Brownies
Charlotte façon madeleine
Charlotte façon madeleine au chocolat blanc

CHOUX

Choux crème pâtissière
Choux chantilly
Choux crème mousseline

TULIPES

Tulipe cévenole
Tulipe au spéculoos
Tulipe à la mousse au chocolat

CHAUSSENS

Chausson aux pommes
Chausson aux pruneaux
Chausson à la fraise et à la rhubarbe

ECLAIRS

Eclair au chocolat
Eclair au café
Eclair à la pistache

Ce tarif comprend :

- Le repas
- La vaisselle (1 assiette par plat, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à entremet, 1 verre à vin, 1 verre à eau, les corbeilles à pain, les bouteilles d'eau, les tasses à café, les ménagères sel et poivre, ...)
- Les pains individuels
- Les nappes et les serviettes jetables de qualité, couleurs aux choix
- Le dressage des tables
- Le service
- Le café et son « service » (machine à disposition toute la nuit)
- Coupe à champagne et verre à eau laissées sur place pour la nuit
- Aucune boisson hormis le café
- Nous ne prenons aucun "droit de bouchon"
- Coupe à champagne (supplément 0,50 €)
- Fontaine à champagne (supplément 1€50)

OPTION N°1 : Service pour un Mariage

Supplément de 5€00 par personne

- Prestation de service rallongée dans le temps dû aux diverses animations
- La vaisselle (1 assiette par plat, 1 couvert par plat, 2 verres à vin, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne, les corbeilles à pain, les bouteilles d'eau, les tasses à café, les ménagères sel et poivre, ...)
- Formule de dessert à 3 choix
- Machine à café laissée la nuit
- Verres à eau laissés la nuit
- Fontaine à champagne (supplément 1€00)

OPTION N°2 : Les invités à la soirée

Conviez vos invités de la soirée à partager le dessert avec les autres convives.

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| ❖ Desserts du Menu | 6€00 par personne |
| ❖ Buffet de desserts du Menu | 8€00 par personne |

La prestation comprend :

- Le dessert,
- La prestation de service (dressage des tables et service),
- Les nappes et les serviettes,
- La vaisselle (1 cuillère à entremet, 1 assiette petit modèle, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne si option N°1).

Un acompte vous sera demandé
lors de la confirmation

**Pour de plus amples renseignements et réservation n'hésitez pas
à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08**