



Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZAHQE - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

Menus servis

Plusieurs formules de prestations s'offrent à vous.

27€

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

30€

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*

32€

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€

- 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

Les entrées froides :

➤ **Salade de Printemps**

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

➤ **Salade d'Été**

(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€

Les 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**
- **Feuilleté aux fruits de mer**

Les 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)

Les plats chauds :

- Poulet Basquaise
- Ambrosine de Poulet
- Filet mignon de porc en croûte en sauce
- Cuisse de canette en sauce
- Cuisse de pintade en sauce
- Navarin d'agneau
- Bœuf Bourguignon Supplément de 1€
- Blanquette de veau "recette d'Angélique" Supplément de 1€
- Sauté de canard en sauce Supplément de 2€
- Canard à l'orange Supplément de 2€
- Pavé de biche en sauce Supplément de 2€
- Caille farcie au foie gras et aux marrons Supplément de 2€
- Osso-buco de veau "spécialité d'Angélique" Supplément de 2€
- Civet de biche sauce grand veneur Supplément de 2€
- Souris d'Agneau Supplément de 3€
- Magret de canard en sauce Supplément de 4€
- Filet de truite aux amandes
- Filet de truite à la Méditerranéenne
- Filet de lotte à l'Armoricaine
- Filet de lotte au cidre
- Pavé de saumon sauce safranée

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,
1 légume
Supplément de 4€

Avec en accompagnement,
2 ou 3 légumes selon formule
Supplément de 5€

Avec en accompagnement,
Aligot
Supplément de 6€

Les légumes :

La Pomme de Terre dans tous ses états :

- Gratin de pomme de terre
- Pomme de terre sautée au four
- Truffade *Supplément 2€*
- 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 *Supplément 1€*
- La Poêlée façon Basquaise : tomate, poivron, oignon, olive, fève, chorizo, piment d'Espelette *Supplément 1€*
- La Poêlée Gourmande : pomme de terre, oignon, lardon, carotte, petit pois, fève *Supplément 1€*
- Poêlée forestière : Cèpes, Girolles, Champignons de Paris, Petits pois *Supplément 1€*
- Jardinière de légumes : petit pois, carotte, oignons *Supplément 1€*
- Crumble de légumes *Supplément 1€*

Les fromages :

- Assiette de fromage : Pour les gourmands de nos régions, ils sont incontournables...
 - Le Pélardon des Cévennes
 - Bleu de brebis Ferme Seguin (Blayac, Séverac d'Aveyron)
 - Laguiole de la Ferme du Teil (St Germain du Teil)
- Plateau de fromage : *Supplément 2€*
 - Le Pélardon des Cévennes
 - Bleu de brebis Ferme Seguin (Blayac, Séverac d'Aveyron)
 - Laguiole de la Ferme du Teil (St Germain du Teil)
 - Tome de brebis (Hyelzas sur le causse Méjean)
 - Bleu de vache Lozère
 - Tome de vache Lozère

Les desserts :

Quatre formules au choix :

- Assiette gourmande 2 desserts au choix
- Gâteau décoré selon le thème du repas avec fontaines scintillantes Supplément 1€
- Desserts individuels (2 desserts au choix) Supplément 1€
- Buffet des mille et une douceurs : Supplément 5€

*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
Poirier
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 Pommes
Tarte Chocolat coco
Tarte aux Abricots
Tarte Citron

Tarte aux Mirabelles
Tarte aux Prunes
Tarte Chocolat
Tarte à la Rhubarbe
Tarte à l'Orange
Tourte aux Pruneaux
Tarte médiévale aux Fruits Secs

Tarte aux Fruits rouges (selon la saison)

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 d'Abricot au Spéculoos
Verrine Panna cotta au chocolat en 2 textures

Verrine de Salade de Fruits Frais de saison

Brochette de fruits

Les parfums seront à définir selon la 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

CRUMBLE

Crumble Poire Noisette
Crumble Pomme Framboise
Crumble Abricot

FLANS

Flognarde aux Poires
Flan à la noix de Coco
Clafouti à la Cerise

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

COOKIES

Cookies Multi-Grain (Flocon d'avoine, Graine de courge, lin...)
Cookies Chocolat au Lait Noix de Pécan
Cookies Raisin sec Flocon d'avoine

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

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

BATONNETS SUCRES

Assortiment Sticks Croustillants

Citron
Cannelle
Gingembre

Amande
Pistache
Noix de Pécan

Assortiment Chocolats Crunchy

Chocolat noir Noix
Chocolat au lait Riz soufflé
Chocolat blanc Cramberries

Chocolat noir Corn Flakes
Chocolat au lait Noisette
Chocolat blanc Graine de Sésame

Assortiment Croustis-Moelleux

Baguette Biscottis Vanille
Baguette Amande Caramel
Baguette Pain d'Epices

Baguette Coco
Baguette Spéculoos
Baguette Chocolat

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
- Formule de dessert à 2 choix
- Les nappes blanches et les serviettes (couleur au choix) jetables de qualité
- Le dressage des tables
- Le service
- Le café et son « service »
- Aucune boisson hormis le café
- Nous ne prenons aucun "droit de bouchon"
- Coupe à champagne Supplément 0€65

Option n°1 : Service pour un mariage :

Supplément de 5€ par personne

- Les nappes blanches et les serviettes (couleur au choix) jetables de qualité
- Le dressage des tables
- 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, ...)
- Le repas
- Les pains individuels
- Formule de dessert à 3 choix
- Le service : Prestation de service rallongée dans le temps dû aux diverses animations
- Le café et son « service », machine à café laissée la nuit
- Verres à eau et coupes à champagne laissés la nuit
- Aucune boisson hormis le café
- Nous ne prenons aucun "droit de bouchon"

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€ par personne**
- ❖ Buffet de desserts du Menu **8€ 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