



Des couleurs,  
Des saveurs,  
Des émotions...

# CARTE TRAITEUR

LE BOIS TILLAC



Mise à disposition froide

# P'tit déjeuner

9,80 €

## LES DOUCEURS

Café en dosette, thé, chocolat

Lait chaud

Jus de fruits

Salade de fruit

Céréales

Pain

Brioche tranchée

Beurre, miel, assortiment de confitures

## LE PLATEAU SALE

Chiffonnade de jambon sec

Jambon blanc

Rosette

Salade verte

Brie

Mise à disposition froide

# Apéritif

6,80 €

## LE PLATEAU SAVOYARD

Chiffonnade de jambon sec

Saucisson sec

Comté à croquer

Tomates cerise

## NOS REALISATIONS SALEES

Wrap crudités

Mini chou crème au roquefort

## GATEAUX APERITIF

Mise à disposition froide

# Cocktail

14,20 €

## NOS REALISATIONS SALEES

Verrine de saumon et guacamole

Verrine de chèvre frais et caviar d'aubergine

Mousse de betterave persillé en verrine

Tartare de St Jacques et mangue

Toast de saumon fumé

Toast de foie gras et son confit d'oignon

Mini chou crème au roquefort

Brochette de crevette épicée, tomate cerise et mozzarella

## NOS REALISATIONS SUCREES

Macaron

Choux chantilly

Panna Cotta

Mise à disposition froide

# Buffet

12,20 €

## ENTREES

Carottes râpées  
Salade grecque  
Taboulé à la menthe fraîche  
Salade piémontaise

## PLATEAU DE FROMAGE

Camembert  
Chèvre  
Brie  
Emmental

## PLATS

*Au choix : 2 viandes  
ou 1 poisson + 1 viande*  
Rôti de porc  
Poulet mariné  
Rosette  
Pâté  
Jambon  
Saumon mayonnaise

## DESSERTS

Salade de fruits  
Ou  
Tarte crumble pomme  
Ou  
Brownie

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte  
Chips

Mise à disposition chaude

# Évasion

15,20 €

## PLATS

Couscous

*Cuisse de poulet, merguez et boulette d'agneau*

Ou

Paëlla

*Cuisse de poulet, dos de colin et gambas*

Ou

Colombo

*Filet de poulet, courgettes au lait de coco*

Ou

Rougail Saucisse

*Saucisse fumée, tomates, oignons, poivron et, épices  
(curcuma et gingembre)*

Ou

Tajine

*Dinde, fruits secs*

## DESSERTS

Salade de fruits

Ou

Tarte crumble pomme

Ou

Brownie

Menu avec service à table

# Bords de Loire

29,20 €

## ENTREES

Déclinaison de saumon

*Fumée et en rilette*

Ou

Terrine de foie gras

et son confit d'oignons

Ou

Salade de chèvre

## PLATS

Filet mignon sauce au poivre, poêlée  
de champignons et pommes de terre  
grenailles

Ou

Dos de lieu noir sauce beurre blanc, riz  
et julienne de légumes

Ou

Suprême de pintade sauce romarin,  
tomates à la provençale et pommes de  
terre au four crème ciboulette

## FROMAGE

Assiette de fromage

*St nectaire, chèvre cendré et brie*

Ou

Curé Nantais rôti au miel

## DESSERTS

Salade de fruits

Panna cotta

Glace

Menu avec service à table

# Enfant

6,20 €

## PLATS

Pilon de poulet

Ou

Jambon grillé

## ACCOMPAGNEMENT

Pommes de terre au four

Ou

Haricots verts

## DESSERT

Salade de fruits

Ou

Brownie



## BON A SAVOIR

Nos tarifs sont établis pour des prestations comprenant un minimum de 25 personnes.

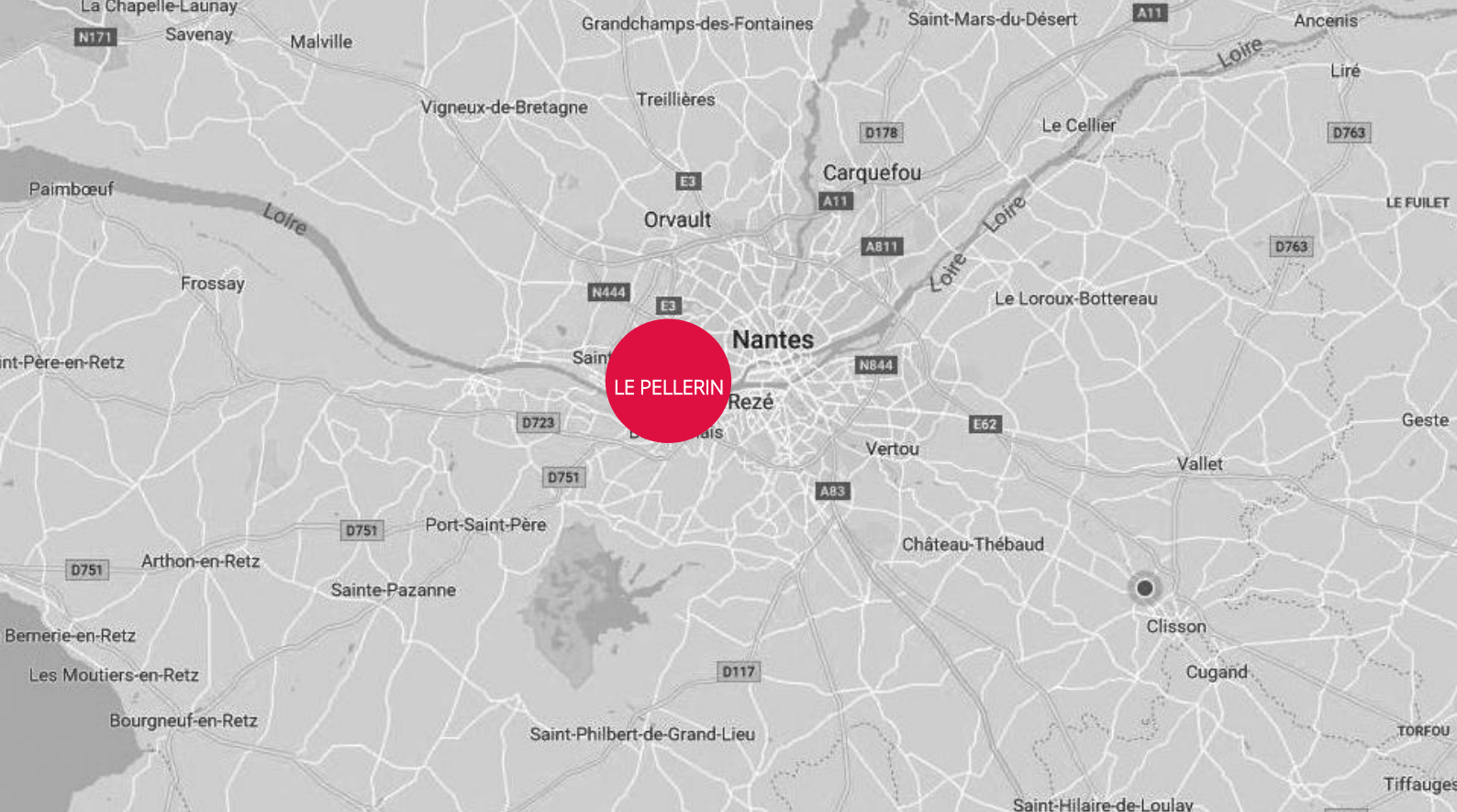
Le choix du ou des menus ainsi qu'un nombre approximatif de personnes devront nous parvenir dans un délai de 2 mois minimum avant la date de prestation. Le nombre définitif de convives pourra nous être transmis au plus tard 15 jours avant.

La vaisselle est prévue pour le(s) repas en fonction des formules choisies (assiette, couverts, verres à vin, pichets d'eau), ainsi que les condiments et le pain.

Pour le menu avec service à table, un temps de service de 3 heures est compris dans le tarif. Nous conviendrons ensemble de l'horaire de début du repas. Les éventuels dépassements horaires feront l'objet d'une facturation supplémentaire, à raison de 25,00€ de l'heure par personnel présent.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

Le service des relations extérieures



## SERVICE DES RELATIONS EXTÉRIURES

Le Bois Tillac

Allée du Bois Tillac - 44640 Le Pellerin

02 40 05 64 05

[locations.lepellerin@leboistillac.fr](mailto:locations.lepellerin@leboistillac.fr)

[www.leboistillac.fr](http://www.leboistillac.fr)