

Service Traiteur

*pour organiser votre : Mariage, Anniversaire, Communion,
Baptême, Repas de Famille, Cocktail Dinatoire, Assemblée...*



Le Saint-Jacques

Hôtel-Restaurant-Traiteur

Place du Marché-aux-Cœufs 28220 Cloyes sur le Loir.

Tél. : 02.37.98.40.08

Portable : 06.09.44.86.02

Adresse Mail : info@lesaintjacques.fr

Site Internet : www.lesaintjacques.fr

◆ SALES FROIDS

- Canapés salés assortis :
 - (œufs de lump, saumon, tomate-œuf, pointes d'asperges etc...)
 - Mini-pâtés en croûte assortis
 - Pain surprise 5 parfums
- (Roquefort et noix, Mousse de canard, crème de crevettes etc...)
 - Navettes briochée assorties

◆ PIECES PRESTIGE

- Pétoncles au beurre blanc
- Chevrotine tiède aux herbes
- Nems, accras, samoussas etc....
- - Les minis Timbales assorties
- Les Brochettes de Saumon Gravelax au citron vert
 - Brochette de Tomate et mozzarella
 - Toasts de foie gras aux pommes
 - Magret de canard sur pain de maïs
- Tomate confite et fêta sur pain fougasse
 - Mini blinis au saumon fumé
 - Cuisse de caille confite
 - Beignets bonbons THAI

◆ SALES CHAUDS

- Pruneaux bardés au bacon
 - Feuilleté assortis
 - Feuilleté d'escargots
- Tartelettes de saumon, Flamiche etc...
 - Croque monsieur
- Nems, accras, samoussas etc....
 - Bouchées de Ris de Veau
 - Bouchées aux Crustacés
- Brochette de Boudin aux reinettes

◆ PIECES DECORATIVES

- Hérisson de Crudités et de Fraises (selon saison)
- Corbeille de Crudités croquantes et ses Devises

◆ VERRINES GOURMANDES

- Verrine de Guacamole et Gambas
- Verrine Salade de Perles aux œufs de truite
 - Verrine de légumes et crustacés
- Verrine de crémeux de carottes, tomate au fromage frais

◆ FANTAISIE SUCRE

- Caroline au café
- Chou praliné, opéra
- Tartelette aux fruits
- Amandine, Tiramisu
- Bavarois au caramel, Menthe, Framboise
 - Macarons assortis
- Mendiants vanille, Moelleux à l'orange

Cocktail 6 pièces : 6,00 €/pers

(2 salés froids, 2 salés chauds, 2 fantaisies sucrées)

Cocktail 8 pièces : 7,70 €/pers

(2 salés froids, 2 salés chauds, 2 pièces prestiges, 2 fantaisies sucrées)

Cocktail 10 pièces : 9,10 €/pers

(2 salés froids, 2 salés chauds, 4 pièces prestiges, 2 fantaisies sucrées)

Cocktail 13 pièces : 11,40 €/pers

(3 salés froids, 3 salés chauds, 3 pièces prestiges, 3 fantaisies sucrées, 1 pièce décorative)

Cocktail 15 pièces : 15,50 €/pers

(3 salés froids, 3 salés chauds, 3 pièces prestiges, 2 Verrines gourmandes, 3 fantaisies sucrées, 1 pièce décorative)

Kir ou sangria : 1,90 €/pers

Cocktail Maison : 2,50 €/pers

Champagne : 26 € la bouteille

Whisky : 21,00 € la bouteille

Forfait Soft (jus de fruits, coca, perrier, Eau minérale, etc...) : 2,80€/pers

Mobilier, Vaisselle, Nappage

Pour un cocktail : 3,50 €/pers

Personnel et Service

Pour un cocktail : 9,50 €/pers

Ateliers Animés pour compléter votre cocktail _____

BUFFET FOIE GRAS à Forfait de 1,60 € par Toast

- Découpe de Terrine de foie gras cuit au St Croix du Mont
- Pain de Campagne, confiture Figue
- Escalopes de foie gras poêlées devant les invités

BUFFET DE LA MER à Forfait de 2,00 € la Pièce

- Huîtres de Marennes N°4
- Beurre salée, Pain de Seigle, Citron

BUFFET SAUMON à Forfait de 1,60 € par Toast

- Filet de Saumon fumée à l'huile de Noisette
- Filet de Saumon Façon Gravelax
- Beurre, Blinis, Citron etc.....

BUFFET PLANCHA à Forfait de 2,30 € par Verrine

- Pétoncles à l'Huile de Truffes, Tartare de Céleri
- Gambas Marinées à la citronnelle
- Emincée de Volaille aux Agrumes

BUFFET CHAFING-DISH à Forfait de 2,40 € par Verrine

- Fricassée d'escargots à la crème d'ail
- Fricassée de Ris de Veau aux Champignons des Bois

Déjeuners ou Dîners (Matériel compris)

Le Traiteur

- * Foie gras de canard Mi-Cuit et sa confiture de Figues
- * Carpaccio de saumon à l'huile de noisette
- * Salade de Crustacés au Vinaigre de Framboise
- * La Périgourdine et sa Tranche de foie gras
- * Les Profiteroles de St-Jacques déglacés au vinaigre de Truffes
- * Assortiment nordique (thon, flétan, saumon) et ses Devises
- * Terrine de CHARTRES au foie gras
- * La Symphonie de Crabe et St-Jacques, à l'infusion de Poissons de Roche
- * Le Marbré de Sole et Saumon tiède, crème de Safran

Le Poissonnier

- * Le Rôti de Lotte au Beurre et sa brochette de Tomates
- * Filet de rouget au beurre de cannelle et pommes de Terre écrasées
- * Le dos de loup au Beurre de Langoustines, flan de Courgettes
- * Le Dos de Bar en marinères de coquillages, duo de riz
- * Le Tournedos de Cabillaud à la crème de citron vert, Légumes croquants

Le Boucher

- * Le filet mignon au cidre ou Grand-mère - 2 Garnitures
- * Sauté de chevreuil grand veneur - 2 Garnitures selon saison
- * Le filet de Canette sauce Mangue – 2 Garnitures
- * Cuisse de canard confit au sel de Guérande – 2 Garnitures
- * Le duo de bœuf et veau, réduction au vin de Chinon – 2 Garnitures
- * Le palet de veau aux champignons des bois – 2 Garnitures
- * La caille farcie au foie gras – 2 Garnitures
- * La cuisse de Pintade aux figues – 2 Garnitures

Le Fromager

Sélection de 3 fromages affinés, Mesclun au Noix

Le Pâtissier

Farandole de Desserts

(Opéra, Tarte aux fruits de saison, Bavarois, Charlotte, Forêt Noire, Entremet Muli parfums, Paris Brest + coulis, sauce, crème anglaise)

Ou

Assiette de 4 Gourmandises

Pièce montée traditionnelle ou Macarons (suppl. 2,50 €)

Pièce montée à thème (suppl. 4,90 €)

Petit Pain individuel

Café, Thé et Tisane et son Grain de café au chocolat

Formule Gastronomique à 43 € (entrée-plat-fromage-dessert-café)

Formule Gastronomique à 51 € (entrée-plat poisson-plat viande-fromage-dessert-café)

Formule Dinatoire à 48 € (Cocktail 10 pièces-plat chaud -fromage-dessert-café)

Formule Dinatoire à 53 € (Cocktail 15 pièces-plat chaud -fromage-dessert-café)

OPTIONS

Personnel et Service : (toutes charges comprises)

- 15,60 € ttc par Invités
De 16 heures à 1h00 du Matin

AU DELA : une équipe réduite peut assurer le service de la nuit.

Serveur : 40,00 € par heure

Forfaits nettoyage salle à 210,00 €

Buffet de Nuit : nous vous conseillons de prévoir un Buffet après votre Dîner, idéal pour vos Invités...

- Forfait 'Soft Drinks' : Eau(x), Sodas, Jus de Fruits, Café à volonté, Bière Pression... >>> 135,00 €/50 personnes
- 4 Mignardises Sucrées : Macaron, Tartelette, Entremets, Cannelé, Opéra, Caroline... >>> 140,00 €/40 personnes
- Salade de Fruits de Saison : Pastèque, Fraise, Melon, Raisin, Pomme, Orange, etc... >>> 130,00 €/40 personnes
- Corbeille de Bonbons Haribo® : Dragibus, Tagada, Banane, Nounours, Réglisse... >>> 100,00 €/40 personnes
- Soupe à l'Oignon : Soupe traditionnelle servie une heure avant la fin de soirée... >>> 7,50 €/ personnes

BOISSONS :

Dans le cas où les boissons sont fournies, elles devront être livrées sur le lieu de la réception au minimum 5 heures avant la réception. Elles seront mises en température par nos soins. Aucune commission n'est retenue.

<u>VINS BLANCS</u>	La Bouteille
Entre deux mers	5,80 €
Colombelle Côte de Gascogne	6,20 €
<u>VINS ROUGES</u>	
Gamay de Touraine	4,95 €
St Nicolas de Bourgueil	7,60 €
Bordeaux supérieur	6,80 €
Châteaux montagne St-Emilion	8,80 €
<u>BOISSONS NON ALCOOLISEES</u>	
Jus de fruits, Coca-Cola	3,50 €
Eau (Badoit Vittel etc...)	2,10 €

FORFAITS VINS à volonté

A/ Colombelle et Bordeaux supérieur	AU FORFAIT de 4,20 € par invité
B/ Colombelle et Bordeaux St Emilion	AU FORFAIT de 6,40 € par invité
<u>FORFAIT 'SOFT'</u>	
Eau de table, Jus d'orange, Coca, Perrier	AU FORFAIT de 2,90 € par invité

Sur votre demande, nous vous proposons d'autres formules plus personnalisées.

- Réservez de notre Service Traiteur dans votre Salle de Réception :

Pour toute réservation du Service Traiteur, nous souhaitons **un versement d'Arrhes de 20,00 € par personne**. Ces arrhes feront office de **réservation ferme, sous forme de chèque bancaire, qui ne sera pas débité**. Nous vous remettrons un reçu confirmant la réservation de votre repas. Au règlement de votre facture, ce chèque d'arrhes vous sera restitué en échange de votre règlement. Si dans les 15 jours suivant la date de notre premier contact, nous n'avons pas reçu votre chèque d'arrhes pour confirmation, nous disposerons de la date réservée pour d'autres clients.

- Testez votre Menu avant votre Réception :

Seulement pour les réservations de Mariage, nous vous suggérons de venir **tester approximativement le Menu que vous souhaitez le jour « J »**, de goûter un **Menu unique pour tout le monde** en réservant avec un **minimum de 6 personnes**, au Déjeuner ou au Dîner !

Réservez et prévenez 2 semaine avant, afin d'anticiper les commandes et de préparer votre Dégustation...

- Confirmation du Menu choisi :

Le Menu de votre Réception doit nous être confirmé au moins 15 jours avant la date de votre Réception. Il sera alors considéré comme décision finale pour l'établissement des commandes auprès de nos Fournisseurs. **Un Menu unique pour tous vos Invités est préconisé le jour de votre Réception**. Le Chef de Cuisine s'adapte à vos régimes spécifiques pour Végétariens, Végétaliens, Diététiques, Allergiques... selon nos disponibilités avec le même délai de prévenance. Pour les **Adolescents (de 13 à 17 Ans)**, nous vous suggérons un **Menu "1/2 Tarif" sur le Menu sélectionné**.

- Confirmation du nombre de personnes :

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 4 jours avant la date de votre Réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

- Heures de nuit :

A partir de 1h00, vous aurez à votre disposition le Personnel qui vous assurera le Service de nuit et la Sécurité, Jusqu'à la fin de votre Soirée. Ces frais de Personnel seront facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur, **à 40,00 € par Heure et par Maître d'Hôtel** (un Maître d'Hôtel pour 40 Personnes).

Possibilité de Nettoyage complet de votre salle pour **210 €**

- Conditions de Changements et d'Annulation :

Pour tous changements comme le nombre de personnes prévues à la réservation, moins important un mois avant la réception ; et pour toute annulation d'une réservation acceptée entraînent, qu'elle qu'en soit la cause, la perte des arrhes versés à titre d'indemnité forfaitaire. Pour les reports de réservation, les arrhes deviendront un acompte et seront encaissés en attendant la nouvelle date de votre manifestation.

La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales de vente.

Nous restons à votre disposition pour vous fournir d'éventuels renseignements complémentaires.

Alors À bientôt !

Ludovic Ruellou

Place du Marché-aux-Oeufs 28220 Cloyes sur le Loir

Tel : 02.37.98.40.08 Portable : 06.09.44.86.02

Site Internet : lesaintjacques.fr

Adresse Mail : info@lesaintjacques.fr