



— LE TRAITEUR —
honoré
festif

Déploie ses talents avec créativité et savoir-faire pour
l'organisation de votre Baptême

(Minimum de commande : 20 personnes)

Saison 2021

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2021



Le Cocktail Apéritif « Dégustation » 6 pièces

Commande pour 20 personnes minimum

Les pièces salées froides

La ronde des tartines (1 pièces par personne)

Truite fumée, crème aux fines herbes

Médailillon de volaille, crème curry

Féta marinée à la tapenade, mousse de poivrons rouges

Mousseline de chèvre frais, figue moelleuse



Le coffret de mini brochettes (1 pièce par personne)

Filet de poulet au saté, carotte glacée et olive noire

Mignon de porc fumé, pruneau macéré et emmental

Mozzarella marinée aux herbes, courgette poêlée et tomate confite

Crevette en persillade, poivron jaune grillé et champignon bouton

Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma



Le plateau de célébrations (2 pièces par personne)

Polenta crémeuse aux saveurs des bois, confit de canard au miel d'épices

Langoustine rôtie à l'aneth, crème de Caviar Harenga, Charlotte de Noirmoutier

Radis blue meat, crème curry, parmesan et tomate confite

Mini blinis, émulsion à la betterave, maquereaux fumés au poivre



Les Pincés à linge de légumes (2 pièces par personne)

Radis noir, crème de curry et Granny

Betterave chiogga, chèvre aux fines herbes

Courgette jaune, tomatade et basilic

Radis Blue Meat, ricotta à la noisette du Piémont



5,50 euros TTC par personne

Le Cocktail Apéritif « Des saveurs » 8 pièces

Commande pour 20 personnes minimum

Les pièces salées froides

Le Pain Surprise « Terre » (3 pièces par personne)

Garnis de 40 toasts

Rouelle de jambon rôti aux herbes

Emincé de volaille au paprika doux

Jambon de Pays et olives noires

Chèvre frais aux fines herbes



Les fraîcheurs in Lova (2 pièces par personne)

Haddock fumé, fenouil croquant à la tomatade

Filet de pintade d'Ancenis, caviar de courgettes au beurre de cacahuète

Kubik de foie gras de canard, chutney de dattes, Filet de caille au sel de Guérande

Œuf de caille au plat, caviar d'aubergine au sésame grillé, tuile craquante



Le coffret de mini brochettes (2 pièces par personne)

Filet de poulet au saté, carotte glacée et olive noire

Mignon de porc fumé, pruneau macéré et emmental

Mozzarella marinée aux herbes, courgette poêlée et tomate confite

Crevette en persillade, poivron jaune grillé et champignon bouton

Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma



Le plateau de canapés finger (1 pièce par personne)

Spianata Calabrese, Emincé de cornichons, Rosace de paprika

Saumon fumé Maison, Zestes de citron vert, Rosace de raifort

Crème des Sous-bois, ¼ de Paris cuit, Rosace de moutarde à l'ancienne

Rillettes de poulet rôti, Médaillon de poulet fumé, Rosace de citron confit

7,70 euros TTC par personne

Le Buffet Gourmand (buffet froid)

Commande pour 20 personnes minimum

Le bar à salades (150g par personne)

La Butterfly (farfalle, tomates, poivrons, jambon blanc, pistache)

La Del mare (risoni, 2 saumons, concombres, tomates et mayonnaise)

Le coleslaw (carotte, céleri, oignon rouge et mayonnaise)



Les hors d'œuvres (150g par personne)

Plateau de charcuteries artisanales italiennes

(Prosciutto di Parma, guanciale, speck dell alto adige, pancetta, supercoppatta)

Plateau de viandes froides « Origine France »

(Quasi de veau aux herbes, filet de poulet au curry, longe de Porc Val de Loire,

Faux filet de Bœuf race Normande, Gigot d'agneau au thym)

Plateau de truite fumée « Maison »

Plateau de trilogie de saumon « Maison »

(Rillettes au Combawa, Marinés au thym citron, Fumé à chaud)



Le fromage (50g par personne)

Plateau de fromages découpés affinés par notre maître fromager



La ronde des pains (100g par personne)

Et les condiments (30g par personne)

Pains au levain tranchés variés de fabrication « Maison » :

Froment, fruits exotiques, vigneron

Condiments variés : crème de raifort, mayonnaise aux herbes fraîches, Moutarde à l'ancienne,

Beurre 1/2 sel « Conviète », cornichons au vinaigre doux



L'assortiment de desserts peut être le suivant en fonction de notre fabrication (1,5 parts par personne)

Tarte aux multifruits frais de saison

Entremet « Salade de fruits frais de saison »

Entremet « Moelleux à l'orange sanguine »

Plateau de brochettes de 5 morceaux de fruits de Saison



17,60 euros TTC par personne

Le Buffet Champêtre

Commande pour 50 personnes minimum - 1 semaine de délai de commande

Le bar à salades (150g par personne)

La Mexicaine : haricots rouges, maïs, poulet, poivrons, tomates et vinaigrette

Céleri Rémoulade à la moutarde à l'ancienne

La Macédoine aux 2 thons : thon cuit et fumé, haricots verts, petits pois, navets, carottes et mayonnaise



Cochon de lait rôti (300g par personne)

Préparé et rôti par nos soins dans nos cuisines il vous est découpé

Choix de la préparation et des garnitures

Conditionné dans des barquettes aluminium - à réchauffer par vos soins - conseils de réchauffe :
20min à 150°C

Honoré Festif vous propose 2 garnitures au choix (200g par personne)

Choix de la 1re garniture : Gratin Dauphinois, Tagliatelle à la crème de champignons, Haricots verts au beurre d'herbes

Choix de la 2ème garniture : Pommes de terre en robe des champs, crème fraîche persillée
Ratatouille niçoise, Mogettes de Vendée

Le Plateau de Fromages affinés (30g par personne)

Assortiment de fromages de France

Fourme d'Ambert, Comté, Ste Maure

Reblochon fermier, Mimolette, Curé Nantais



La ronde des pains (100g par personne)

Et les condiments (30g par personne)

Pains au levain tranchés variés de fabrication « Maison » :

Froment, fruits exotiques, vigneron

Beurre 1/2 sel « Conviette »

L'assortiment de desserts peut être le suivant en fonction de notre fabrication (1,5 part par personne)

Tarte aux multifruits frais de saison

Entremet « Poires et Amandes »

Entremet « Mille-feuille chocolat exotique »

Salade de fruits frais de saison



21,45 euros TTC par personne

Le Menu Dégustation

Commande pour 20 personnes minimum

Les plats sont conditionnés « en kit » pour un dressage par vos soins, le plat principal est conditionné dans des barquettes aluminium - à réchauffer par vos soins - conseils de réchauffe fournis lors de la commande

L'entrée

Chèvre frais au basilic, Artichauts bretons, Sablé parmesan
Cheesecake de carottes au cumin, Gelée de citron jaune, Chiffonade de Lomo
Filet de Lisette Thapi, Coleslaw de carotte et fenouil, Salicornes au vinaigre de riz

Le plat (à réchauffer par vos soins)

Dorade grise en croûte de crumble cacahuète, Purée de céleri rave rôti au four
Suprême de poulet au citron de Nice, Salade de Grenailles, olives cassées et pois gourmands,
Glaçage Hollandaise
Filet de cochon Origine Bretagne « Appellation Porc sur paille » à l'huile de piquillos et romarin,
Nouille, cébette et shitaké

Le Fromage

Assiette d'un fromage pasteurisé Sélection Honoré Festif et son bouquet de salade

Le dessert

Tarte à l'impératrice aux fraises, Infusion menthe poivrée
Senteurs fruits rouges, Biscuit roulé à la framboise, Crèmeux au citron Bergamote, Opaline de fruits
rouges
Arlettes caramélisées à la poire, Panna cotta au lait d'amande, Sauce chocolat noir

Le menu est accompagné d'un petit pain froment par personne puis du pain tranché.

15,40 euros TTC par personne (entrée, plat, dessert)

17,80 euros TTC par personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Plat supplémentaire : 7,40 euros TTC par personne

Menu unique pour l'ensemble des convives - panachage sur demande

Frais de déplacement non inclus

Les Boissons

Les Vins Pétillants (75cl - TVA à 20%) **Prix TTC**

Cidre brut	4,80 €
Crémant de Loire Brut « Domaine de la Prévoté »	12,00 €
Crémant de Loire AOC Rosé « La Folie des Loups »	14,40 €
Champagne Brut « Veuve Pelletier et Fils »	25,20 €

Les Vins Blancs (75cl - TVA à 20%) **Prix TTC**

Muscats Fié Gris Moelleux « Domaine du Colombier »	9,12 €
Chardonnay « Domaine des Tilleuls »	7,20 €
Sauvignon gris « Domaine du Colombier »	6,96 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Domaine des Tilleuls »	7,20 €
Touraine Sauvignon « Domaine de la Gitonnière »	8,64 €
Quincy « Bernard Goureau »	13,92 €
Beaujolais Blanc AOP « Domaine André Colonge »	13,20 €

Les Vins Rosés (75cl - TVA à 20%) **Prix TTC**

Rosé 6 ^{ème} Sens IGP « Gérard Bertrand »	8,40 €
Rosé VDP Estandon « Brise Marine »	10,08 €

Les Vins Rouges (75cl - TVA à 20%) **Prix TTC**

Saint Chinian « Excellence de Saint Laurent »	7,92 €
Pinot noir « Vin de Pays » Domaine de la Vinçonnaire à Clisson	8,88 €
Bordeaux Supérieur AOC « Château Glanet »	9,36 €
Lubéron AOC « La Ciboise M. Chapoutier »	10,08 €
Saumur Champigny « Domaine du Vieux Bourg »	11,52 €
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine de la Cabernelle »	12,48 €
Castillon Côtes de Bordeaux AOC « Château de Roquevieille »	13,20 €
Brouilly AOP « Domaine André Colonge »	13,80 €
Graves « Château La Bonnat »	14,64 €

Les Boissons sans alcool **Prix TTC**

Eau Minérale Naturelle - 50 cl	1,32 €
Eau minérale Gazeuse - 50 cl	1,65 €
Eau Minérale Naturelle - 1,5 l	1,98 €
Eau minérale Gazeuse - 1 l	2,31 €
Jus d'oranges pressées - 1 l	6,60 €
Jus de pommes pressées - 1 l	6,60 €
Coca-Cola - 1 l	2,42 €

Forfaits vaisselle

Le matériel de service pour cocktail (par personne) : 1 serviette cocktail, 1 assiette clip et son clip porte verre, 1 fourchette coupante, ainsi que 2 verres à pied.

Le forfait matériel de service buffet froid est au tarif de **2,20 euros TTC** par personne.

Le matériel de service pour buffet froid (par personne) : 1 serviette en tissu blanc, 2 assiettes rondes en porcelaine blanche, 3 couverts inox, ainsi que 2 verres à pied.

Le forfait matériel de service buffet froid est au tarif de **3,50 euros TTC** par personne.

Le matériel de service pour repas assis (par personne) : 1 serviette en tissu blanc, 4 assiettes rondes en porcelaine blanche, 5 couverts inox, ainsi que 4 verres.

Le forfait matériel de service repas assis est au tarif de **5,40 euros TTC** par personne (pour entrée + plat + fromage + dessert).

Le matériel de service kit café (par personne) : 1 tasse / sous tasse à café, 1 verre tumbler, 1 cuillère moka, 1 sucre emballé, ainsi que 1 dosette de lait pour 4 pers.

Le forfait matériel de service kit café est au tarif de **1,60 euros TTC** par personne.

Pour toute prestation avec location de matériel, sans personnel de service, une caution vous sera demandée en fonction du matériel mis à disposition.

Dessert de fête, personnel de service... :

Demandez votre devis, il est gratuit !

