



Stéphane MARTINEAU

**Stéphane
MARTINEAU**
CHARCUTIER - TRAITEUR
BOUCHERIE
Fabrication maison

1, Place de l'église - 49370 LE LOUROUX BÉCONNAIS
Tél. 02 41 77 41 88 - Port. 06 22 42 27 20

*Traiteur toutes réceptions dans la
salle de votre choix*





Menu tradition

Entrée

Assiette Nordique (saumon fumé, asperges, tomates)

ou

Mâche et ses cuisses de cailles confites

ou

Assiette périgourdine

Poissons

Dos de brochet au beurre vanillé et ses petits légumes

ou

Pavé de saumon à l'oseille

Viandes

Cuisse de canard farcie aux cèpes et ses légumes

ou

Onglet de veau sauce bordelaise et ses légumes

Fromage

Assiette de 3 fromages et son mesclun

Dessert

Dessert au choix (voir plus loin)

Café

Menu à 24,30 Euros / personne (service compris)

Possibilité sans poisson 19,20 €/pers



Tarif prestation de service

Forfait vaisselle 2,30€/pers

Droit de bouchon (si le vin est fourni par le client) 1,60€/pers

Verre et montage fontaine à pétillant 0,30€/pers

Soupe à l'oignon (croûtons, fromage) 1,00€/pers

Mise en place et nappage jetable des tables Gratuit



Desserts au choix

- Trois chocolats (mousse chocolat lait, blanc et noir en glaçage)



- Choco-orange (mousse chocolat, crème orange sanguine)
- Granité Fruits rouges (mousse légère, fruits rouges)
- Agrumes (mousse orange, crème citrons, framboise)
- Royal (mousse chocolat noir, praliné feuilleté)
- Poire caramel (mousse poire, mousse caramel et poires)
- Choco-poire (mousse chocolat, mousse poire et poires)
- Iles (mousse orange, mousse passion, gelée fruit rouge)
- Nougat framboise (mousse nougat et framboise)
- Arabica (mousse chocolat, crème légère café)
- Forêt noire
- Framboisier – Fraisier – Poirier – Abricotier
- Moka (café, chocolat, vanille)
- Pièce montée (vanille, chocolat, grand marnier, cointreau, praliné, café) 3 choux par personne, avec supplément de 3,10€/pers

Menu Prestige

Entrée

Gourmet aux langoustines

ou

Melon à la chiffonnade de jambon sec aux fruits rouges

ou

Coquille St Jacques à la normande

Poissons

Sandre au beurre blanc et sa brunoise

ou

Brochette de St Jacques au beurre d'escargots et riz créole

Viandes

Magret de canard au poivre vert, pêche aux groseilles, fagot d'haricots verts, légumes

ou

Pavé de bœuf à l'Anjou rouge, Rösti de pomme de terre au thym, gratin provençale

Fromage

Assiette de 3 fromages et son mesclun

Dessert

Dessert au choix (voir plus loin)

Café

Menu à 28,60 Euros / personne (service compris)

Possibilité sans poisson 22,10 €/pers



Menu fins gourmets

Entrée

Assiette de fruits de mer (huitres, langoustines, gambas, bigorneaux, bulots)

ou

Délice de foie gras et son chutney aux figues

ou

Tartare de saumon sur lit de fromages frais aux aubergines

ou

Assortiment de surprises du chef

Poissons

Ratatouille fine de lotte au basilic

ou

Maestro de sabre et son fondant de St Jacques au coulis de crustacés

Viandes

Tournedos de bœuf (filet) Beaugency sauce choron, fond d'artichaut garni de tomates concassées, pommes duchesse

ou

Grenadins de veau aux morilles, fricassée forestière, pomme duchesse

ou

Caille fourrée aux raisins

Fromage

Assortiment de fromages et sa frisée

Dessert

Dessert au choix (voir plus loin)

Café

Menu à 33,50 Euros / personne (service compris)

Possibilité sans poisson 26,00 €/per



Formules des vins

(Service compris)

1^{ère} formule : _ Sauvignon
_ Anjou rouge 4,20/pers _
Coteaux de l'Aubance

2^{ème} formule : _ Chardonnay de Vendée ou Rosé de Loire
_ Saumur rouge vieilles vignes
ou St Nicolas de Bourgueil 5,80/pers
_ Coteaux du Layon (Faye d'Anjou)

3^{ème} formule : _ Rosé de Loire ou Sauvignon
_ Saumur blanc (le Clos St Jouin) 7,30/pers _
1^{ère} Côtes de Bordeaux rouge
_ Coteaux du Layon (Faye d'Anjou)

4^{ème} formule : _ Savennières (Clos grand Beaupréau)
_ 1^{ère} Côtes de Bordeaux rouge 10,60/pers _
Anjou village (St Lambert du Lattay)
_ Coteaux du Layon (St Lambert du Lattay)
ou Saumur pétillant

Formules des vins

Mousseux blanc de blanc 10,00€ la
bouteille
Saumur AC 15,00€ la
bouteille
Champagne AC brut tradition (Gobillard) 28,00€ la bouteille