

Mélibée
T R A I T E U R



OFFRE

ENTREPRISE



SOMMAIRE

Petits déjeuners, pause douceur	Page 3
Cocktails.....	Page 4
Brunch, buffets	Page 6
Menus	Page 8
Barbecue Offyr	Page 11
Boissons	Page 12



PETITS DÉJEUNERS

• FRAMBOISIER

Café, thé, jus d'orange, eau plate, eau pétillante et mini-viennoiseries.

Inclus : 1 table buffet, tasses, verrerie, serviettes lycra.

Sans service [à partir de 30 personnes] 6,50 €^{HT}

Avec service, durée 2h [à partir de 50 personnes] 8,50 €^{HT}

• FRAISIER

Café, thé, jus d'orange, eau plate, eau pétillante, mini-viennoiseries, yaourts fermiers, fruits frais.

Inclus : 1 table buffet, tasses, verrerie, serviettes lycra.

Sans service [à partir de 30 personnes] 8,50 €^{HT}

Avec service, durée 2h [à partir de 50 personnes] 10,50 €^{HT}

PAUSE DOUCEUR

• ABRICOTIER

Café, thé, eau plate, eau pétillante, orangeade, citronade, assortiments muffins et cannelés.

Inclus : 1 table buffet, tasses, verrerie, serviettes lycra.

Sans service [livraison à partir de 30 personnes]..... 6,00 €^{HT}

Avec service, durée 2h [livraison à partir de 50 personnes] 8,00 €^{HT}

Livraison possible sur Saint Berthevin, Laval, Changé, Bonchamp et Lourné. Autres communes sur devis.



COCKTAILS



• POMMIER [cocktail 6 pièces par personne]

4 pièces salées froides + 2 pièces sucrées **ou** 6 pièces salées froides.

À partir de 50 personnes.

Sans service 12,00 €^{HT}

Livraison sur Laval Agglo.

Avec service, durée 2h 15,00 €^{HT}

Inclus : installation, service, table buffet, verrerie, vaisselle, eaux plate et gazeuse, jus de fruits et soda.

• CERISIER [cocktail 8 pièces par personne]

5 pièces salées froides + 3 pièces sucrées.

À partir de 30 personnes.

Sans service 17,00 €^{HT}

Livraison sur Laval Agglo.

Avec service, durée 3h 20,00 €^{HT}

Inclus : installation, service, table buffet, verrerie, vaisselle, eaux plate et gazeuse, jus de fruits et soda.

• NOISETIER [cocktail 11 pièces par personne + 1 atelier]

5 pièces salées froides + 3 pièces chaudes + 3 pièces sucrées + 1 atelier.

À partir de 50 personnes.

Avec service, durée 4h 25,00 €^{HT}

Inclus : installation, service, table buffet, verrerie, vaisselle, eaux plate et gazeuse, jus de fruits et soda.

• FIGUIER [cocktail 16 pièces par personne + 2 ateliers]

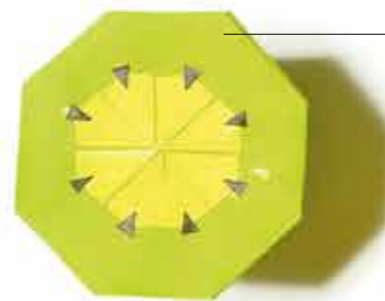
7 pièces salées froides + 5 pièces chaudes + 4 pièces sucrées + 2 ateliers.

À partir de 50 personnes.

Avec service, durée 4h 36,00 €^{HT}

Inclus : installation, service, table buffet, verrerie, vaisselle, eaux plate et gazeuse, jus de fruits et soda.

En fonction du lieu de réception, un supplément peut être ajouter pour le déplacement, le matériel de cuisine ou la particularité de la demande.



végétarien | végan | sans gluten



Amuse bouches froids viandes
Foie gras au cacao/nature
Panna cotta parmesan, speck
Mini burger bœuf et Entrammes
Brochette de volaille crème curry
Wraps de magret de canard
Focaccia jambon et olives

Amuse bouches froids poisson
Smorebrod faisselle saumon mariné
Panna cotta citron, effiloché de crabe
Navette de sardine au citron vert
Brochette de gambas
Wrap de flétan fumé et citronnelle
Tartare de thon à la Japonaise

Amuse bouches chauds viandes
Mini hot dog sauce moutarde
Finger de poulet mariné
Légumes de saison, kefta de bœuf et coulis piquillos
Pommes de terre de Noirmoutier et bœuf grillé
Risotto aux légumes pintade et jus
Parmentier de canard à la patate douce

Amuse bouches chauds poisson
Samossa de crevettes aux épices
Purée de panais et saint jacques
Parmentier cabillaud aux agrumes
Risotto d'épeautre, bar en croûte de noisette
Riz noir et fines herbes, saumon et bisque
Légumes de saison au bouillon citronnelle, gambas

Amuse bouches froids
Cornet de légumes et crème aux herbes
Wrap aux légumes de saison
Crème de carottes et coulis d'herbes
Blinis œuf de caille et œufs de truite fumé
Pana cotta Piquillos, pistou de basilic
Pommes de terre de Noirmoutier et faisselle

Amuse bouches chauds
Wok de légumes aux épices thaï
Pad thaï au tofu
Crumble de patate douce
Œufs cocotte aux épinards et champignons

BRUNCH

• TOURNESOL

- > Café, chocolat chaud, thé, jus d'orange, eau plate, eau pétillante
- > Mini viennoiseries, crêpes, pancakes, pain, confitures
- > Club sandwich au saumon/avocat, salade de pâtes, salade de crudités
- > Ardoises de fromages, yaourts fermiers.

À partir de 50 personnes.

Avec service, durée 2h 25,00 €^{HT}

Inclus : installation, service, tables buffet, nappage et serviettes célisoft, vaisselle, verrerie, débarrassage et transports.

BUFFET FROID

• MAIS

> **Assortiments d'amuse-bouche** [5 pièces par personne]

« wraps » et navettes garnis

> **3 salades froides au choix** [dressées individuellement en cocotte en pin]

1/ Salade César - 2/ Salade niçoise - 3/ Salade italienne - 4/ Salade façon poke bowl - 5/Salade de crudités variées - 6/ Salade paysanne

> **Plateaux fromagers** [environ 60 g par personne]

Comté, Roquefort, Saint Nectaire, Brie de Montsûrs, Chèvre, Entrammes...
Accompagnés de 3 pains individuels par personne

> **Desserts individuels** [au choix]

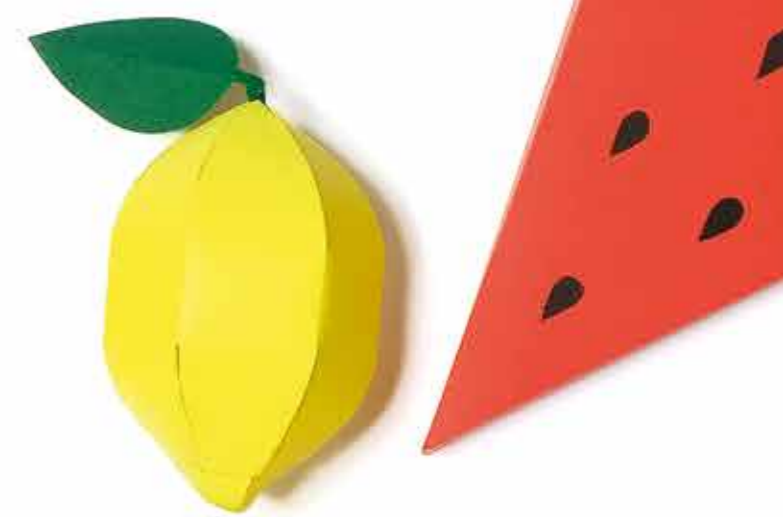
Tiramisu caramel, Tarte aux pommes, Mousse au chocolat, Salade de fruits, Muffins framboise.

> **Eaux plate et gazeuse Plancoët, Café, Pain.**

À partir de 15 personnes.

Avec service (1 maître d'hôtel) 24,50 €^{HT}

Inclus : installation, tables buffet, vaisselle, verrerie, débarrassage et transports.



BUFFET CHAUD

• ÉPEAUTRE

> **Entrée salade froide** [au choix]

Salade César, Salade niçoise, Salade italienne, Salade de crudités, Salade paysanne.

> **Plat chaud** [1 viande et 1 poisson au choix, installés en chaffing dish]

Viande :

Suprême de volaille fermière, wok de légumes aux herbes et pommes de terre purée **ou** Confit de canard au thym, pommes de terre grillées et jus de carcasse

Poisson :

Saumon grillé à la plancha, poêlée de légumes, riz vénéré **ou** Dos de lieu jaune en croute d'herbes, céréales gourmand et crème curry

Végan, végétarien & sans gluten :

Pad thaï au tofu.

> **Plateaux fromagers** [environ 60 g par personne]

Comté, Roquefort, Saint Nectaire, Brie de Montsûrs, Chèvre, Entrammes...
Accompagné de 3 pains individuels par personne

> **Desserts individuels** [au choix]

Tiramisu caramel, Tarte aux pommes, Mousse au chocolat, Salade de fruits, Muffins framboise, Far Breton, Tarte au citron.

> **Eaux plate et gazeuse Plancoët, Café, Pain.**

À partir de 30 personnes.

Avec service, durée 5h 28,00 €^{HT}

Inclus : installation, service, tables buffet, vaisselle, verrerie, nappage et serviette célisoft, débarrassage et transports.



MENUS

• AUBERGINE

> Entrée [au choix]

Volaille DUC de Mayenne marinée au balsamique, céréales gourmands et fines herbes

Bruschetta de chèvre frais, coppa et basilic

Taboulé de légumes à l'estragon, saumon mariné

Crème de carotte à l'orange, carotte rôtie, crème de sésame au soja, crumble de parmesan

Salade de légumes grillé au balsamique, tartare de tofu à l'amande

> Plat [au choix]

Joue de bœuf confite, pomme purée à l'ancienne

Pintade fermière en croûte de noisette, pommes de terre persillé et petits légumes

Risotto de légumes et mozzarella

Dos de lieu jaune aux agrumes, polenta parmesan et légumes de saison

Dos de merlu grillé, tagliatelle de légumes aux herbes, crème Piquillos

> Dessert [au choix]

Mousse chocolat maison aux éclats de noisette

Millefeuille pommes caramel

Assiettes gourmande avec financier, macarons et cannelés Bordelais

> Eaux plate et gazeuse, café, thé, pain.

Avec service, durée 5h 28,00 €^{HT}

Inclus : mise en place, service, vaisselle, verrerie, nappage et serviettes, débarrassage et transport.

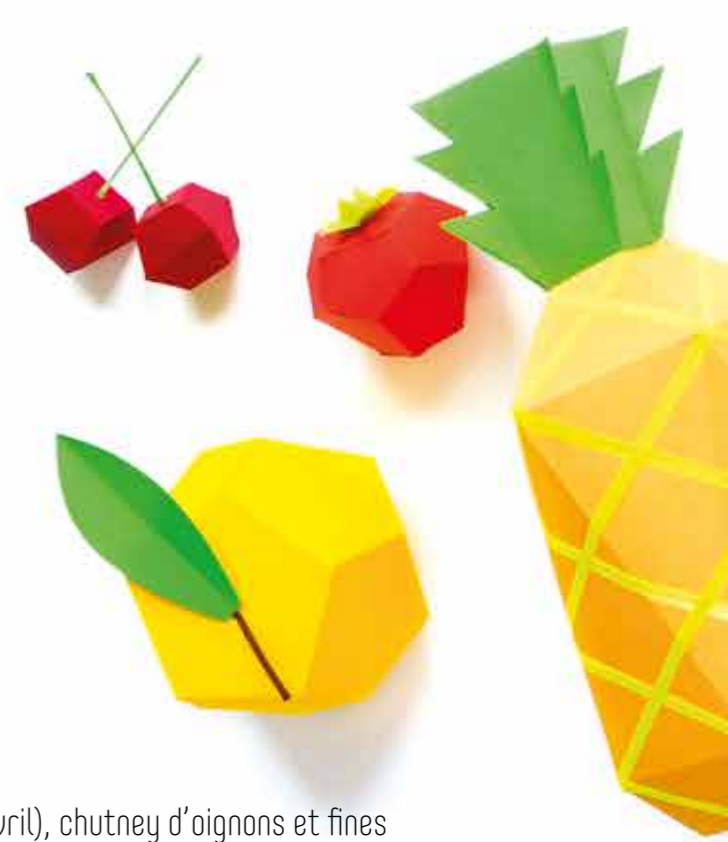
Mobilier non inclus.

> Options [au choix]

Fromage et salade verte 3,50 €^{HT}

Vin blanc Côte de Gascogne, bouteille 75 cl 10,00 €^{HT}

Vin rouge Fonvène, bouteille 75 cl 10,00 €^{HT}



• TOMATE

> Entrée [au choix]

Pâté en croûte traditionnel (Novembre/Avril), chutney d'oignons et fines herbes

Tartare de thon au citron vert

Panna cotta de petits pois, gambas au gingembre

Assiette « tout panais », crème, rôti, salade

> Plat [au choix]

Filet mignon de porc façon Orloff, pommes de terre croustillante et légumes

Filet de bar aux agrumes, risotto et bisque de crustacés

Magret de canard de la Maison Royer, darphin et petits légumes

Parmentier de patate douce et petits légumes

> Dessert [au choix]

Crème brûlée à la cardamome

Véritable cheese cake

Assiettes gourmande avec financier, macarons et cannelés Bordelais

> Eaux plate et gazeuse, café, thé, pain.

Avec service, durée 5h 35,00 €^{HT}

Inclus : mise en place, service, vaisselle, verrerie, nappage et serviettes, débarrassage et transport.

Mobilier non inclus.

> Options [au choix]

Fromage et salade verte 3,50 €^{HT}

Vin blanc Valencay, bouteille 75 cl 14,00 €^{HT}

Vin rouge du Mont Ventoux, bouteille 75 cl 13,00 €^{HT}





• **COURGETTE**

> **Entrée** [au choix]

Foie gras maison au cacao, pain au fruits sec toastés, chutney
 Assiette « fumaison » maison, saumon, thon et gambas, blinis
 Langoustine croustillante, pommes de terre et coulis de piquillos (entrée chaude)
 Velouté de butternut, huile de noisette et saint Jacques (Octobre à Mars, entrée chaude)

> **Plat** [au choix]

Filet de bœuf rôti, cannelloni gratiné parmesan, tombé de champignons
 St Jacques snackée (Octobre à Mars), crème de panais et légumes de saison
 Filet de veau aux morilles, risotto et asperges vertes
 Caille croustillante au foie gras, patate douce et petits légumes

> **Dessert** [au choix]

Assiettes gourmande avec financier, macarons et cannelés Bordelais
 Tartelette Framboise
 Le Karapoire, mousse caramel, biscuit croustillant et gelée de poire

> **Eaux plate et gazeuse, café, thé, pain.**

Avec service, durée 5h 42,00 €^{HT}
 Inclus : mise en place, service, vaisselle, verrerie, nappage et serviettes ,
 débarrassage et transport.
 Mobilier non inclus.

> **Options** [au choix]

Fromage et salade verte 3,50 €^{HT}
 Vin blanc Pinot gris, bouteille 75 cl 12,00 €^{HT}
 Vin rouge Les Darons, Languedoc, bouteille 75 cl 15,00 €^{HT}



BARBECUE OFFYR

[Mars à Octobre]

• **POIVRON**

> **Cocktail** [6 pièces à choisir sur la carte page 5 + 1 atelier]

> **Barbecue Offyr** [2 viandes et 1 poisson, 2 garnitures et 1 sauce]

Viandes : Côtes de bœuf de race (supplément + 5 €) , Kefta de veau au cumin, Suprême de poulet fermier, Entrecôte de race (supplément + 3 €), Merguez d’agneau de la Maison Royer

Poisson : Filet de bar, Homard au beurre d’agrumes (supplément + 6 €), Brochette de gambas, Moules marinières

Garniture : Pommes de terre grillées, Légumes grillées, Champignons farcis

Sauce : Béarnaise, Jus de carcasses, Poivre, Roquefort, Curry

> **Desserts** : Café gourmand avec macarons, financiers, cannelés bordelais ou Fraisier (selon saison), Tarte aux framboises, Crème caramel, Tiramisu passion.

> **Eaux plate et gazeuse Plancoët, Café, Pain.**

À partir de 30 personnes.

Avec service, durée 6h 45,00 €^{HT}
 Inclus : installation, service, tables buffet, nappage et serviette, vaisselle, verrerie, barbecue Offyr, débarrassage et transports.





BOISSONS

• APÉRITIF

> Format atelier

Mojito, Caipirinha, Spritz 5,00 € HT/personne

> Traditionnels

Méthode traditionnelle Espinose Brut 12,00 € HT/bouteille

Vouvray 15,00 € HT/bouteille

Champagne Baron Albert 26,00 € HT/bouteille

• VIN BLANC

Côtes de Gascogne Maubet 10,00 € HT/bouteille

Valençay 14,00 € HT/bouteille

Pinot gris 12,00 € HT/bouteille

• VIN ROUGE

Ardèche rouge «Fonvène» 10,00 € HT/bouteille

Languedoc «Les darons» Jeff Carrel 15,00 € HT/bouteille

Château La Verrière Bordeaux 18,00 € HT/bouteille

• BIÈRE

Tireuse à bière, devis sur demande.



Mélibée
T R A I T E U R

10 rue de la Chambrouillère - 53960 Bonchamp

T. 02 43 53 39 43 - contact@melibee-traiteur.com

www.melibee-traiteur.com

