



Notre engagement est de faire de votre réception un moment unique, magique et convivial.

Nos nombreux clients qui nous ont fait confiance, ont été séduits par la générosité de nos prestations, notre accueil chaleureux et la fraîcheur de nos produits.

Notre équipe, composée de serveurs expérimentés vous accompagnent pour que vos bulles de bonheur deviennent des instants pétillants, remarquables et mémorables à jamais !

## Conditions générales de vente

**-Pour toutes les prestations, le service n'est pas compris**

**Forfait service : 20€/heure/serveurs.**

-Pour les repas, le nappage et les serviettes sont compris en papier intissé couleur ivoire ou blanc (non compris pour les buffets)

-Pour garantir la réservation, **dépôt d'un chèque de caution (30% du montant du devis) et bon pour accord signé/daté**

**-Le nombre définitif doit être donné 2 semaines avant la réception**, au-delà nous n'acceptons plus d'annuler le nombre de repas, qui seront comptabilisés et laissés sur place.

-Forfait livraison : calculé en fonction du kilométrage de la réception, **sur la base de 60€ pour 30km.**

**-Possibilité d'ajustement des tarifs en fonction de l'inflation.**

## Possibilité de location

-Serviettes blanches en tissu : 2€ TTC l'unité.

-Nappes blanches en tissu : 12€ TTC la nappe.

-Mange debout et nappe : 12€ TTC l'unité.

-Kit vaisselle standard : 2€ TTC/personne, comprend 1 verre à pied, 1 assiette plate ronde, 1 assiette à dessert, 1 jeu de couverts, 1 tasse à café

La vaisselle est rendue sale en caisse, **la casse est à la charge du client.**

**BLIN BRUNO**

**Service Traiteur**

**02 54 67 19 23**

---

18 avenue de la République  
41800 Montoire sur le Loir

Site internet

**www.restaurant-traiteur-41.fr**

Mail de contact

**blinbruno9@gmail.com**

---

# COCKTAILS

## Le Plaisant-11€

8 pièces/personne

Pain surprise  
Toasts au saumon fumé  
Toasts au mousson de canard  
Brochette tomate cerise, jambon et fromages  
Melon surprise  
Chouquettes

## Le Séduisant -14€

12 pièces/personne

Pain surprise  
Toasts au saumon fumé  
Toasts aux œufs de lumps  
Toasts au mousson de canard  
Petites quiches  
Petites pizzas  
Divers feuilletés chauds  
Chouquettes  
Macarons

## Le Généreux-17€

14 pièces/personne

Toasts au saumon fumé  
Toasts au foie gras maison  
Petites quiches, Petites pizzas  
Bouchées d'escargots au beurre d'ail  
Diverses verrines salées, Mini croque-monsieur  
Brochette tomate cerise, jambon, fromages  
Pain surprise, Mini nems, Acras de morue

## L'Etonnant-23€

16 pièces/personne

### Bouchées chaudes

Bruschetta crevettes et légumes marinés  
Mini-coquille st jacques façon bretonne

### Bouchées froides

Foie gras maison sur pain d'épice  
Cuillère tartare de saumon, crème d'aneth

Assortiment de verrines salées

### Bouchées sucrées

Macarons variés et chouquettes  
Verrine de brunoise de fruits, sirop de menthe  
Assortiment de petits fours d'enfance

**Deux animations culinaires comprises**

~ Les verres sont compris dans nos cocktails.

## Animations

## Culinaires

### **Divers ateliers sont possibles :**

- Wok chaire de cuisse de grenouille flambées au whisky
- Wok d'escargots flambés à la crème d'ail
- Plancha noix de st jacques au naturel
- Plancha crevettes snackées à la fleur de sel
- Plancha de brochette de canard mariné
- Foie gras snacké sur toast de pain aux céréales
- Bateaux d'huitres fraîches
- Chariot de crudités et ses mousselines (mayonnaise, sauce cocktail, sauce au cognac)
- Jambon cru Serrano affiné à la découpe
- Mini cornet de frites
- Gaufre salé, crème fouettée au chorizo

**Supplément 4€/personnes par atelier**

# BUFFETS

## FROIDS

Les condiments (sel, poivre, moutarde, cornichons) accompagnent tous les buffets.

**Non compris** : le pain, le nappage, le service, la vaisselle et la livraison.

Tous les plats/saladiers pour les buffets doivent être rendue propres.

### Le Charmant-16€

TABOULÉ

SALADE PIÉMONTAISE

CRUDITÉS

(carottes, tomates, 1 crudité de saison)

Plateau de CHARCUTERIES

(saucisson à l'ail, rosette, jambon cru, terrine de campagne)

RÔTI DE PORC et ROSBIF

Accompagné de chips

Plateau de FROMAGES (3 sortes)

PÂTISSERIE MAISON

Tarte amandine aux poires

### Le Savoureux -21€

TABOULÉ

SALADE PIÉMONTAISE

SALADE DE PÂTES au surimi

CRUDITÉS

(carottes, tomates, 1 crudité de saison)

Plateau de CHARCUTERIES

(saucisson à l'ail, rosette, jambon cru, terrine de campagne)

TERRINE DE St JACQUES

Accompagné de sauce grêbiche

RÔTI DE PORC et ROSBIF

Accompagné de chips

Plateau de FROMAGES (4 sortes)

PÂTISSERIE MAISON

(à la carte)

### Le Gourmand -27€

TABOULÉ

SALADE PIÉMONTAISE

SALADE DE PÂTES au surimi

CRUDITÉS

(carottes, tomates, 1 crudité de saison)

Plateau de CHARCUTERIES

(saucisson à l'ail, rosette, jambon cru, terrine de campagne, rillettes de tours)

SAUMON EN BELLEVUE

sauce grêbiche et mayonnaise

RÔTI DE PORC et ROSBIF

Accompagné de chips

Plateau de FROMAGES (4 sortes)

BUFFET de PÂTISSERIES MAISON

(à la carte)

# BUFFETS

## FROIDS

### Avec Plats Chauds

Les condiments : sel, poivre, moutarde, cornichons accompagnent tous les buffets.

**Non compris :** le pain, le nappage, le service, la vaisselle et la livraison.

Tous les plats/saladiers pour les buffets doivent être rendue propres.

#### L'enchanteur -22€

TABOULÉ

SALADE PIÉMONTAISE

CRUDITÉS

(carottes, tomates, céleri rémoulade)

Plateau de CHARCUTERIES

(saucisson à l'ail, rosette, jambon cru, terrine de campagne)

PLAT CHAUD

Jambon à l'os sauce porto (min 30p) deux garnitures

Plateau de FROMAGES (3 sortes)

PÂTISSERIE MAISON Tarte amandine aux poires

**Le plat chaud peut être changé.**

Il est servi avec deux garnitures, sauf les spécialités.

#### Plats chauds

##### Pas de supplément

Jambon à l'os sauce au porto (min 30p)

**Supplément 5€**

Magret de canard sauce aux pleurotes

**Supplément 4€**

Coq au vin et ses pommes vapeurs

**Supplément 8€**

Filet de bœuf sauce au poivre vert

#### Plats chauds seuls

Jambon à l'os sauce au porto 9€ (min 30p)

Tartiflette et salade verte 9€

Lasagne et salade verte 9€

Filet mignon de porc aux pleurotes 11€

Coq au vin et ses pommes vapeurs 9€

Magret de canard sauce pleurotes 13€

Filet de bœuf sauce poivre vert 16€

Choucroute, cassoulet, couscous 12€

Paella 13€

#### Le Gastronomes -33€

##### SALADES

Salade niçoise / Trio de choux

Taboulé / Salade de tomates

Salade de carottes / Salade marine

##### Plateau de CHARCUTERIES

Rosette / Rillons

Jambon cru / Terrine de campagne

1 tranche de foie gras maison

##### POISSON

Saumon en Bellevue

Sauce grêbiche et macédoine de légumes

##### PLAT CHAUD

Jambon à l'os sauce porto, deux garnitures  
(min 30p)

Plateau de FROMAGES (4 sortes)

BUFFET de PÂTISSERIES MAISON

Café en open bar

# MENU et COCKTAIL

**L'harmonieux -53€**

## Cocktail

**12 pièces/personne**

Toasts au saumon fumé

Cannelé carottes-chorizo

Bruschetta jambon/emmental/tomate

Tapas crémeux de chèvre et figues

Verrine tartare de tomate, crevette et  
crème d'aneth

Nems

Acras de morue

Chouquettes

Macarons

## Menu Enfant

**(-12ans) 12€**

Petite assiette de charcuterie

Escalope de volaille à la crème

Gratin dauphinois individuel

Glace

Boissons non comprises

## Menu

Foie gras maison, pain d'épice et marmelade d'oignons

Ou salade de magret fumé et son foie gras maison

Ou aumônière de st jacques aux petits légumes

Ou filet de flétan doré au four crème citronnée

~

Trou normand (à définir)

~

Fondant de pintade sauce foie gras et jus de truffe

Ou filet de bœuf rôti à la mignonette de poivre doux

Ou noix de veau braisée au jus à l'ancienne

Ou éventail de magret de canard sauce forestière

Accompagné de deux garnitures de saison

~

Trilogie de fromages sur lit de salade

~

Pièce montée et une pâtisserie maison (à la carte)

~

Café et petit chocolat

Cette prestation comprend le cocktail et le repas

**Sont inclus** : pain, vaisselle, nappage

**Non compris** : service, boissons, livraison

## Pâtisseries maison

Croquant aux trois chocolats,  
crème anglaise

Omelette norvégienne

Fraisier

Framboisier

Poirier

Charlotte aux poires, sauce  
chocolat

Charlotte aux fruits rouges,  
coulis à la framboise

Fondant au chocolat, crème  
anglaise

Entremet poire-caramel,  
coulis de caramel au beurre  
salé

Entremet pêche-passion,  
coulis à la mangue

**Supplément invités au vin d'honneur : 12€**

# MENU et COCKTAIL

## Cocktail

12 pièces/personne et 6 animations culinaires

Pièces froides : Cuillère tartare de saumon et crème d'aneth

Verrine guacamole, mousseline de betterave et crevette

Eprouvette gaspacho-tomate et concombre-menthe

Pièces chaudes : Nems / accras / Cannelé carottes-chorizo

Pièces sucrées : Chouquettes / Palets solognots

### Animations culinaires (en choisir 6)

- Wok chaire de cuisse de grenouille flambées au whisky
- Wok d'escargots flambés à la crème d'ail
- Plancha noix de st jacques au naturel
- Plancha crevettes snackées à la fleur de sel
- Plancha de brochette de canard mariné
- Foie gras snacké sur toast de pain aux céréales
- Bateaux d'huitres fraîches
- Chariot de crudités et ses mousselines
- Jambon cru Serrano affiné à la découpe
- Gaufre salé, crème fouettée au chorizo

## Le Raffiné -60€

### Menu

Suprême de pintadeau fondant sauce foie gras et jus de truffe

Ou moelleux de veau braisée au jus à l'ancienne

Ou éventail de magret de canard sauce forestière

Ou lotte rôtie au lard à la bisque d'écrevisse

Accompagné de deux garnitures de saison

~

Salade servie à l'anglaise et ardoise de fromages (4 sortes)

~

Pièce montée et une pâtisserie maison (à la carte)

~

Café et petit chocolat

Cette prestation comprend le cocktail et le repas

**Sont inclus** : pain, vaisselle, nappage

**Non compris** : service, boissons, livraison

**Supplément invités au vin d'honneur : 19€**

# MENU et COCKTAIL

## Cocktail

12 pièces/personne et 4 animations culinaires

Cuillère tartare de saumon et crème d'aneth

Verrine guacamole, mousseline de betterave et crevette

Assortiment de tapas : saumon fumé-mousseline aux herbes, crème

d'ail-chorizo, crémeux de chèvre-miel

Bruschetta jambon/emmental/sauce tomate

Eprouvette gaspacho-tomate et concombre-menthe

Chouquettes

### Animations culinaires (en choisir 4)

- Wok chaire de cuisse de grenouille flambées au whisky
- Wok d'escargots flambés à la crème d'ail
- Plancha noix de st jacques au naturel
- Plancha crevettes snackées à la fleur de sel
- Plancha de brochette de canard mariné
- Foie gras snacké sur toast de pain aux céréales
- Bateaux d'huitres fraîches
- Chariot de crudités et ses mousselines
- Jambon cru Serrano affiné à la découpe
- Gaufre salé, crème fouettée au chorizo

## Le Prestigieux -63€

## Menu

Foie gras maison, pain d'épice et marmelade d'oignons  
ou Duo de saumon (saumon fumé et tartare) sur mesclun de salade  
ou Filet de bar sauce safranée ou Lotte à la bisque d'écrevisse

~

Trou normand (à définir)

~

Filet de bœuf rôti à la graine de moutarde  
ou Emincé de magret de canard sauce pleurotes  
ou Fondant de pintade sauce foie gras et jus de truffe  
ou Moelleux de veau confit au thym, cuisson basse température

Accompagné de deux garnitures de saison

~

Trilogie de fromages sur lit de salade

~

Pièce montée et une pâtisserie maison (à la carte)

~

Café et petit chocolat

Cette prestation comprend le cocktail et le repas

**Sont inclus** : pain, vaisselle, nappage

**Non compris** : service, boissons, livraison

**Supplément invités au vin d'honneur : 17€**

