

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE TRAITEUR

1. Toute commande doit être confirmée par écrit au moins 8 jours ouvrables avant la date de réception.
L'étendue de nos prestations est déterminée par le devis qui vous est envoyé.
2. **L'estimation du nombre de vos invités doit nous parvenir au moins 5 jours avant la date de réception.** Toute augmentation ou diminution de ce nombre doit être communiquée au minimum 3 jours avant. Ce chiffre sera pris en considération pour la facture, même si le nombre de convives s'avérait inférieur.
3. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ou échangée.
4. Le matériel est fourni pour une durée de 8 jours maximum. Les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et donc restent à la charge du client.
5. **Toute commande supporte des frais de livraison qui vous seront précisés.**
6. Nous ne travaillons que des produits frais et ne sommes pas responsable des difficultés d'approvisionnement de certains produits. Nous nous réservons donc le droit de modifier légèrement le menu en cas de problème de marché.

FACTURATION

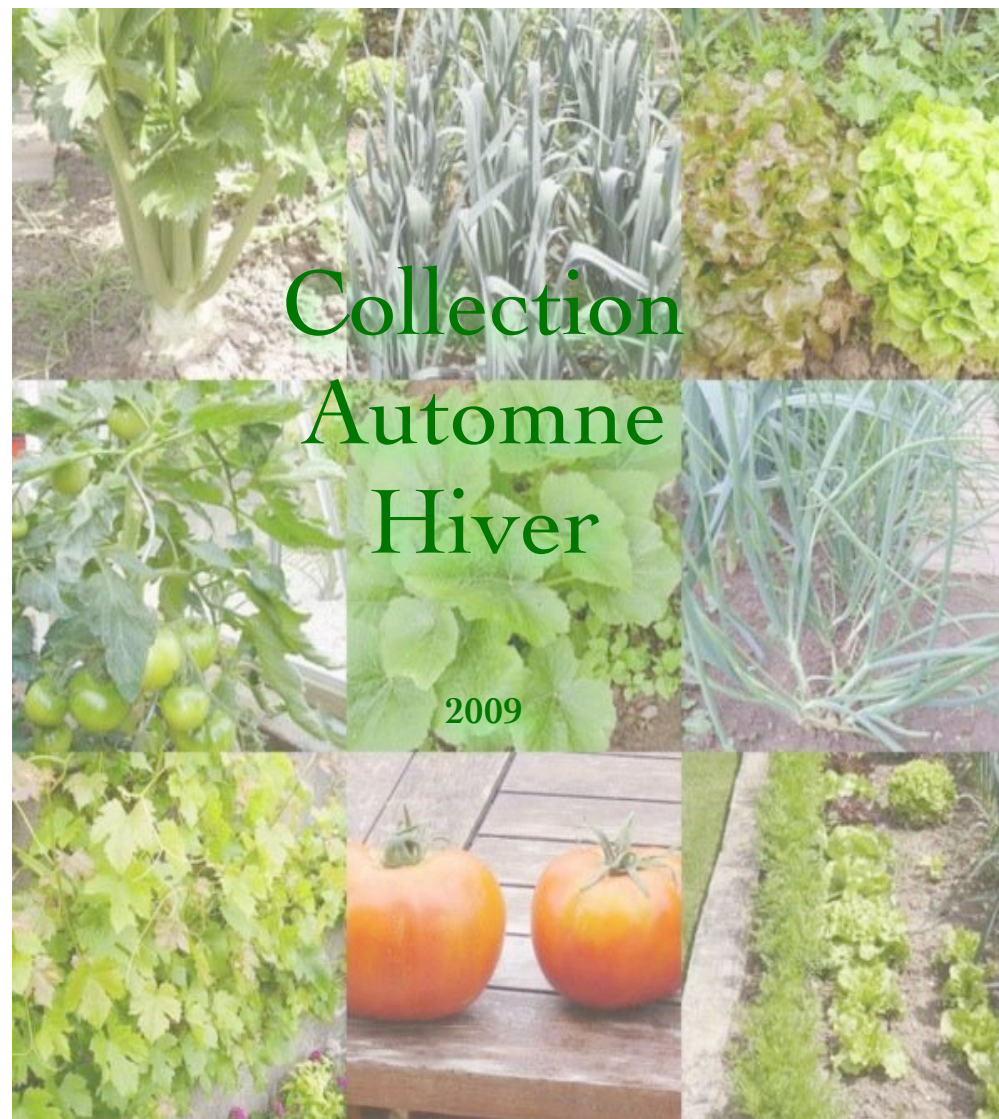
Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 6 mois, sauf modification de TVA en vigueur.
Un acompte de 30 % du montant total est exigé, pour réservation ferme, 15 jours avant la réception.
Le solde étant facturé et payé à l'issus de la réception.

PAULY GASTRONOMIE-TRAITEUR

15 Rue Paul Verlaine 57500 SAINT-AVOLD Tél. : 03 87 92 27 90 Fax : 03 87 92 52 07

Email: courrier@paully-gastronomie.fr Web: paully-gastronomie.fr

SIRET 399 818 475 000 10 - APE 553A



MENUS

Menu 1

Cocotte de Petits Gris et Champignons des Bois ,
Feuillantine aux Graines de Courges

Suprême de Pintade, Farce de Pépites de Légumes

Croustillant de Poire, Coeur de Figue,
Coulis de Mangue

TTC : 22,00 €



Menu 2

Surprise de Champignons des Bois ,
Sirop de Tomate Epicé

Filet Mignon de Porc, Réduction d'Agrumes

Pyramide Chocolat Lacté et Crème Brûlée,
Coulis de Pain d'Epices

TTC : 24,00 €



Menu 3

Filet de Sandre, Chutney de Mirabelles,
Velouté de Fines Herbes

Filet de Faisan aux Aïrelles

Coco des Iles, Coeur d'Ananas,
Onctuosité Rhum Raisins

TTC : 27,00 €



Menu 4

Marbré de Foie Gras de Canard,
Compote de Fruits Secs, Perles de Vin Blanc Moelleux
ou

Bracelet de Noix de Saint Jacques et Endives braisées,
Réduction de Jus de Viande Corsé

Filet Mignon de Veau aux Girolles

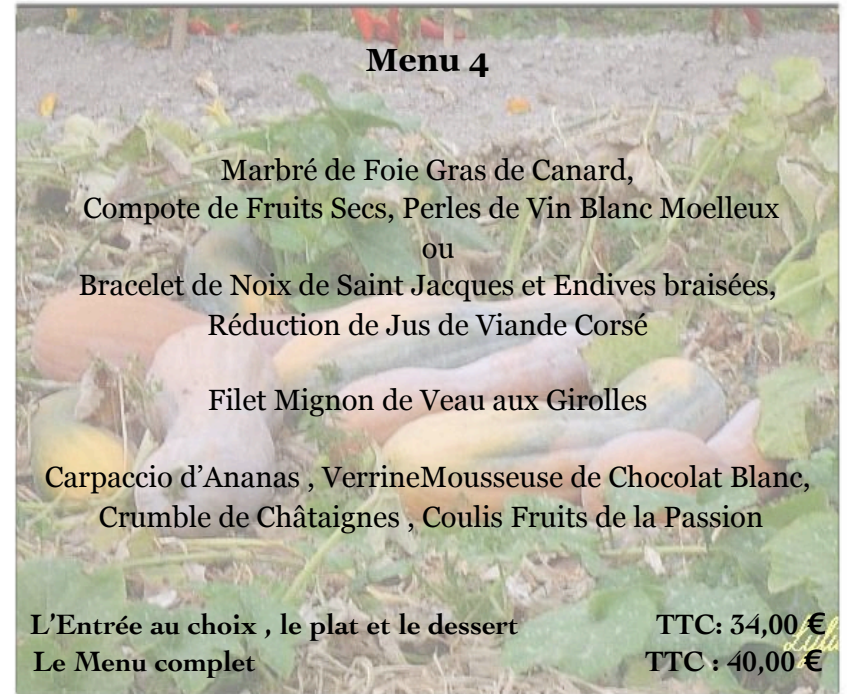
Carpaccio d'Ananas , Verrine Mousseuse de Chocolat Blanc,
Crumble de Châtaignes , Coulis Fruits de la Passion

L'Entrée au choix , le plat et le dessert

TTC: 34,00 €

Le Menu complet

TTC : 40,00 €



Nos viandes sont accompagnées
de légumes de Saison et Pommes de Terre

Nos prix TTC par Personne s'entendent hors boisson et hors service

SELON VOS ENVIES

Entrées



Verrine D'Automne	7,00 €
Feuilleté d'Escargot	9,00 €
Cassolette de Champignons des Bois	12,00 €
Marbré de Foie Gras de Canard, Compote de Fruits Secs Perles de Vin Blanc Moelleux	13,00 €
Surprise de Riz de Veau et Girolles	15,00 €

Viandes


(Accompagnées de Légumes de Saison)



Suprême de Pintade, Farce de Pépites de Légumes	11,00 €
Filet Mignon de Porc, Réduction d'Agrumes	13,00 €
Filet de Faisan aux Airelles	15,00 €
Filet de Boeuf Wellington	17,00 €
Filet Mignon de Veau aux Girolles	20,00 €

Poissons

(Accompagnés de riz ou Légumes)



Aumônière De Saumon, Effilochade de Poireaux Velouté Safrané	10,00 €
Filet de Sandre, Chutney de Mirabelles, Émulsion de Fines Herbes	14,00 €
Filets de Rouget, Pétales et Sirop de Tomate	15,00 €
Bracelet de Noix de Saint Jacques et Endives braisées.	16,00 €
Poêlon de Poisson	19,00 €

Tradition revisitée



Potée Lorraine	7,00 €
Blanquette de Veau	9,00 €
Goulasch De Boeuf	9,00 €
Choucroute Royale	12,00 €

BUFFETS

BUFFET GOURMAND

Duo Perche et saumon
Ballottine de Volaille aux Pruneaux
Cannelloni de Jambon du Pays et Chèvre
Rôti de Porc à l'Ananas

Salade Folle de Petits Légumes Craquants
Salade de Betterave et Noix caramélisées
Salade de Carottes aux Herbes du Jardin
Brochette de Tomates Cerises
au Coeur de Mozzarella
Salade de Pommes de Terre Persillées

Cornichons-Olives-Sauces

Mousse Chocolat Moka
Tarte Fruits
Iles Flottantes caramélisées

TTC : 21,00 €

BUFFET PRESTIGE

Soufflé de Rouget au Citron Vert
Surprise de Saumon Fumé
Brochette de Gambas
Ballottine de Pintade aux Fruits Secs
Carpaccio de Boeuf, Copeaux de Parmesan

Brochette de Légumes Provençale
Salade de Riz Basmati aux Saveurs Créoles
Méli-Mélo de Salade aux Petits Légumes Confits
Pommes de Terre en croûte de Sel, Compote
d'Oignon

Cornichon-Olives-Sauces

Carpaccio d' Ananas
Smoothie Exotique
Chouquettes Chocolat Praliné
Panacotta
Délice caramel , Crumble de Spéculos

TTC : 31,00 €

BUFFET GALA

3 **Bouchées** Gourmandes chaudes salées

Mini Foie Gras Toasté et Figues Confités
Soufflé de Rouget au Citron Vert
Brochette d'Ecrevisses Lovées de Magret Fumé
Saumon Mariné à l'Huile d'Olive et Fleur de Sel
Ballottine de Caille, Pépites de Foie Gras

Salade Romaine, Farandole de Petits Légumes du Soleil
Salade Neptune, Thon et Ecrevisses
Millefeuille de Tomate et Mozzarella
Surprise de Choux et Oeuf de Caille

Cornichons-Olives-Sauces

Plat chaud

Filet de Boeuf Wellington
Gratin Dauphinois

Carpaccio d'Ananas
Mousse Chocolat au Vin Rouge et Epices
Verrine de Mousse Mascarpone au Chocolat Blanc
et Fruits de la Passion
Pyramide de Macarons
Crème Anglaise
Coulis de Fruits Rouges

TTC: 45,00 €