

Les Jardins de Marolles

Carte traiteur

Mariage, Baptême, Communion
etc...

À travers cette carte variée, découvrez la cuisine de notre chef David Séchet.

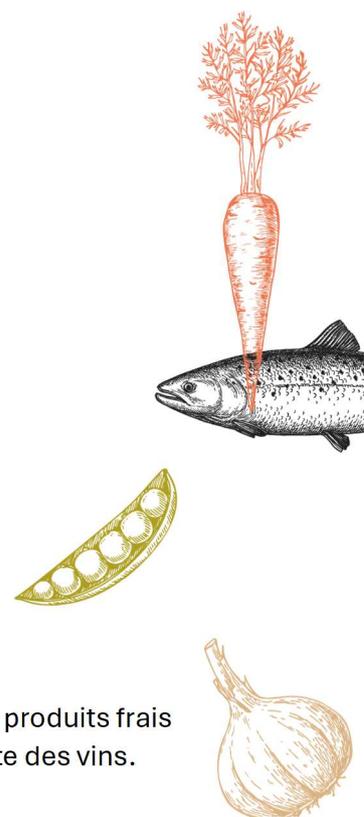
Toutes nos viandes sont d'origine française et nos plats sont fait maison à base de produits frais et de saison. Pour accompagner votre repas, le restaurant dispose d'une belle carte des vins. Laissez-vous par exemple séduire par...

RESTAURANT TRAITEUR

11 place Henri Coutard

72260 Marolles les baults

Tel : 02.43.97.41.06



Cocktail et vin d'honneur

Canapés

(Assortiment de 6 pièces/personne : 5.40€)

Petits fours chauds salés

(Assortiment de 6 pièces/personne : 5.40€)

Verrines salées

(Assortiment de 6 pièces/personne : 6.00€)

Mignardises

(Assortiment de 6 pièces sucrées/personne : 6.00€)

Stand et Cocktail

Stand smoothies 3€ par personne

Elaboré avec des fruits frais et de saison

Stand jambon cru 4€ par personne

Jambon cru et pickles de légumes.

Stand foie gras 4€ par personne

Chutney et pains variés.

Stand huîtres 4€ par personne

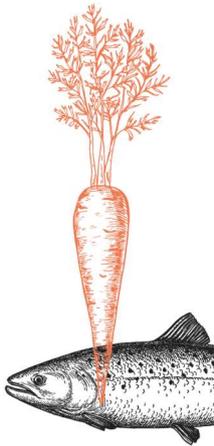
Pain de seigle, beurre, citron et échalotes au vinaigre

Stand saumon fumé 4€ par personne

Blinis et crème citron

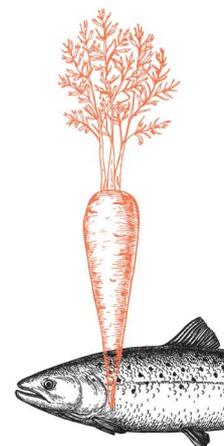
Stand de mini brochettes flambées 4,50€ par personne

Gambas en persillade, volaille sésame et sauce soja, bœuf et oignons caramélisés



Cocktail type pour 100 personnes

Stand smoothies	60 personnes	180€
Stand jambon cru	60 personnes	240€
Stand foie gras	80 personnes	320€
Stand huîtres	60 personnes	240€
Stand de saumon fumé	60 personnes	240€
Stand de mini brochettes flambées	80 personnes	360€
2 verrines par personnes		200€
2 canapés par personnes		180€
Prix total pour 100 personnes :		1 960€



Tarif boissons et service non compris

Les Entrées froides

Terrine de foie gras, fruits sec et confiture d'oignons	12€
Pâté en croute, cognac, pistache et foie gras	12€
Terrine de campagne et pickles de légumes	9€
Terrine de légumes, sauce dijonnaise	8€
Mi-cuit de saumon, tartare de légumes et confit de citron	10€

Les Entrées chaudes

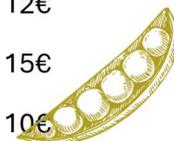
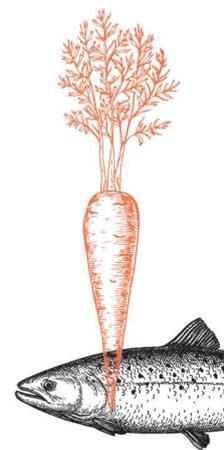
Vol au vent volaille, ris de veau et champignons	12€
Croustillant de homard aux agrumes	15€
Cassolette de moules au safran	10€
Foie gras poêlé polenta et fruits de la passion	15€

Les poissons

Noix de saint Jacques, fondue de poireaux, sauce hollandaise	18€
Dos de cabillaud, racines et jus de viande	12€
Quenelle de brochet, Matignons de légumes, sauce Nantua	14€
Filet de bar, mille-feuille de légumes	12€

Les trous normands

Sorbet pomme ou autre parfum	3€
Granité mandarine impérial	3€



Les viandes

Le bœuf

Filet de bœuf, sauce périgourdine	18€
Faux filet de bœuf rôti, sauce au choix (poivre vert, bleu ou bordelaise)	15€
Joue de bœuf braisé au vin rouge et fèves de tonka	13€

Le veau

Médailon de veau aux morilles	17€
Carré de veau rôti jus de viande et échalotes confites	16€
Paleron de veau braisé au vin rouge	13€

Le canard

Magret de canard aux griottes	13€
Canard à l'orange	13€
Cuisse de canard confit sauce foie gras	12€

L'agneau

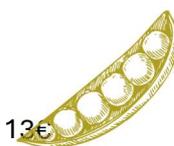
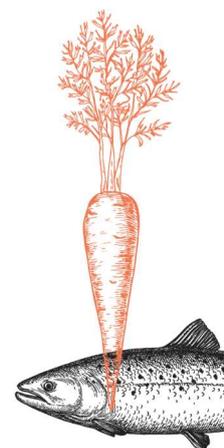
Carré d'agneau rôti aux romarins	16€
Gigot d'agneau rôti et ail confit	13€
Souris d'agneau confite	16€

Les volailles

Supreme de volaille sauce forestière	13€
Ballotine de volaille à l'estragon	13€

Le porc

Filet mignon au cidre	11€
Carré de porcelet a la moutarde	12€



Les fromages

Plateaux de fromages et salade verte	4€
Aumonière de St Marcelin, lard, confit d'oignon et salade verte	4€
Brie de Meaux truffé et salade verte	5€

Les desserts

Charlotte fruits (fruits à définir)	6€
Charlotte poire chocolat	6€
Croquant praliné chocolat	6€
Gâteau trois chocolat	6€
Entremet mangue passion	6€
Entremet cassis et vanille de Madagascar	6€
Pièce montée	7,5€

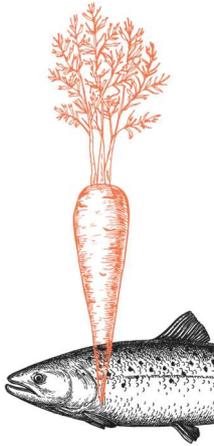
Les desserts peuvent être présenté avec fontaine de champagne

Eau plate ou gazeuse (bouteille en verre consignées)	2€
Café (à table ou en buffet)	1.20€
Menu enfant : poulet à la crème, pomme purée et dessert	11€

Les prix sont TTC

Tarif pour le personnel : (Serveur et aide cuisinier)30€ de H/ttc

**Nous n'utilisons aucune vaisselle des gites et salles des fêtes,
la vaisselle doit être louée.**



Buffet froid du lendemain

Menu à 15€ par personnes

(Pain compris)

Assortiment de crudités, charcuterie variée

Terrine et rilette maison

Salades composées

∞

Roastbeef, Rôti de porc

Saumon en belle-vue

Chips, mayonnaise, moutarde

0∞

Plateau de fromage

∞

Tartes aux fruits

∞

Café

