

SARL LE VIEUX MOULIN TRAITEUR

15 Rue de l'ancien Moulin

89120 Charny Orée de Puisaye

Mme SAULNIER Nathalie

Tel : 06.79.18.61.82



Formule traiteur Gîte

TARIFS 2020 / 2021

www.levieuxmoulincharny.com

traiteur@levieuxmoulincharny.com

gite@levieuxmoulincharny.com





Le cocktail Apéritif

FORMULES BOISSONS NON INCLUSES

- Formule 1 - 8 pièces cocktails (5 froids et 3 chauds) - 12€ par personne
Formule 2 - 10 pièces cocktails (7 froids et 3 chauds) - 14€ par personne
Formule 3 - 12 pièces cocktails (8 froids et 4 chauds) - 16€ par personne
Formule 4 - 18 pièces cocktails (12 froids et 6 chauds) - 22€ par personne

LES PAINS SURPRISE (non compris dans les formules)

- Pain surprise norvégien environ 50 pièces 30€
- Pain surprise de campagne environ 50 pièces 30€

LES PANIERS VEGETARIENS (non compris dans les formules : Conseillé pour +/- 15 Personnes)

- **Le panier de légumes** : Environ 1kg 30€
Assortiment de 5 crudités pré-découpées et sa sauce d'accompagnement
- **Corbeille de fruits** : Environ 1Kg 30€
Assortiment de 5 fruits de saison entiers
- **Bar à Fruits** : Environ 1 kg 35€
Assortiment de 5 fruits de saison pré-découpés et accompagnés d'une sauce choco
- **Bar à Sweet** : Environ 40 pce 40€
Assortiment de Mini financier, macarons, mini brownie, mini cannelé et madeleine



Le Repas

LES ENTREES

- Foie Gras mi-cuit sur toast brioché et Compoté d'oignons (+/- 100g) 11€
- Opéra de mousse de foie gras aux fruits secs, petite brochette melon grison 9€
- Déclinaison de Saumon : fumé, en mille-feuille et en Rilette 10€
- Tataki de thon sauce vierge, Mesclun et crème de poivron rouge 10€
- Brochette St jacques & gambas sauce champagne, fondue de poireaux OU risotto (Chaud) 10€
- Salade de homard, salade verte, haricot vert et légumes confits, sauce vinaigrette aux agrumes

(Tarif selon le court de la marée)

- ✓ - Fraicheur Italienne : salade roquette, Tomates, Mozzarella Bufala, légumes antipasti 8.5€
- Fraicheur Italienne + charcuterie Italienne (Chorizo, coppa et Jambon de pays) 10€
- Verrine de Saint-Jacques et écrevisses sauce cocktail aux agrumes et Guacamole 7€
- Duo de Terrine de la terre OU de la Mer 7€

Choix des terrines suivant disponibilité - 2 tranches / Pers

Terrines de Campagne, Lapin aux noisettes, au chablis, canard aux poivres, jambon persillé, Pigeon aux griottes,

Bœuf au foie gras... // Terrine de truite aux amandes, mousseline de Saint-Jacques...

- Possibilité de plateaux de charcuteries et terrines ou de Poissons Tarif sur demande

- Filet de Saumon cuit et sa garniture : Macédoine de légumes / Œuf dur / tomates / Salade

(Tarif au Kg suivant le court de la marée) - Filet de saumon entre 1k5 à 2k5 suivant les arrivages



Les Salades - La part 100g - 2€

Salade landaise - Pommes de terre (Ou mogettes) aux gésiers et lardons

Salade de cervelas sur pommes de terre en vinaigrette

Salade mexicaine haricots rouges, thon, riz, ananas, coriandre

Salade de perles de la mer au saumon

- ✓ Salade greque - Tomates, concombre, oignons rouge, feta
- ✓ Salade de Quinoa et légumes confits, fruits sec ou Taboulé à l'Oriental
- ✓ Salade Coleslow - Choux blanc, carottes, pommes, et gruyère
- ✓ Salade italienne aux penne et légumes grillés
- ✓ Tartare de concombres et tomates au basilic
- ✓ Tomates-mozzarella et basilic

Les Spéciales - la part 100€ - 3€

Salade Thai façon bo-bun : Vermicelle, Salade , carotte, soja frais, tomates confite , oignon ciboule , coriandre ; noix de cajou, émincé de bœuf sauce pimenté

Salade César : Salade Iceberg, tomate fraîche et confites, mais, œuf dur, parmesan rapé, émincé de poulet sauce césar

Les salades sont vendues pour un minimum de 10 parts



Les Plats

PLATS à 11€

Noix de joue de porc sauce porto
Gigolette de dinde confite aux herbes
Suprême de volaille à la normande
Cuisse de canard Confite aux pêches
Osso bucco à la milanaise
Sauté de sot l'y laisse de volaille, crème
Filet Mignon de porc à l'ananas
Langue de bœuf sauce piquante
Joue de Bœuf confite

* Sauce Morilles +1€

PLATS à 13€

Les viandes

Tournedos de canard au miel
Magret d'Oie sauce porto
Filet de canette farcie aux poires
Souris d'agneau au jus de thym
Grenadin de veau crème forestière
Pavé de biche aux aïelles
Cailles farcies au foie gras
Filets de cailles sauce forestière
Filet de bœuf* +2€
Filet de Veau* +2€
Filet d'agneau +2€

*Façon Rossini (tranche de foie gras mi-cuit et sa sauce) +2€

Les poissons

Pavé de sandre ou Saumon
Filet de Daurade ou bar
Lieu Jaune
Omble Chevalier
Trio de poisson façon bouillabaisse
Dos de cabillaud aux chorizos
Brochette de Gambas, st jacques
Medaillon de lotte rôti au lard

* Sauces au choix : Vin blanc / Beurre blanc / Bisque / Sauce Vierge / Estragon

°Les sauces peuvent être modifiées selon vos envies.

°D'autres plats sont possibles sur demande.

Les accompagnements – 2 garnitures à choisir

Gratin de pomme de terre	Purée de patate douce
Ratatouille	Poêlé de légumes croquants
Flan de champignon	Ecrasé de brocolis à la crème
Flan de légumes	Pomme de terre ratte au sel de Guérande
Poêlé de champignon	Ecrasé de Pomme de terre à la crème
Risotto aux champignons	Fondue de Poireaux
Endives braisées	Riz façon espagnol ou Riz pilaf
Tagliatelle	Quinoa (servit froid ou chaud)
Tarte façon tatin aux légumes du soleil ou aux oignons confits	



Plats Familiaux *Minimum 10 parts*

PLAT à 10€ - Garniture incluse dans description du plat

Chili corne carné – Riz blanc -

Lasagne de bœuf ou de Saumon

Parmentier de canard ou de Bœuf

PLAT à 12€ - Garniture incluse dans description du plat

Boeuf bourguignon et ses légumes

Blanquette de veau et ses légumes

Navarin d'agneau aux légumes nouveaux

Noix de joues de porc confites, gratin PDT

Tartiflette au Reblochon // Si accompagné de Jambon blanc, rosette, jambon rouge et salade - **14€**

Jambon à l'os froid (servit froid) et sa garniture : Macédoine, œuf dur, Tomate

Jambon à la Chablisienne (Servit chaud), Gratin de Pomme de terre

PLAT à 14€ - Garniture incluse dans description du plat

Cassoulet : confit de canard, saucisse, lard, porc confit

Tagine d'agneau et sa garniture

Coq au vin de bourgogne et sa garniture

Civet de chevreuil sauce grand veneur

Couscous Royal : Bœuf, poulet, merguez et boulette d'agneau - semoule et légumes

Choucroute Royal : Echine de porc, lard, saucisse de Morteau et de Strasbourg, jambon blanc, choux, PDT

(Avec Jarret de Porc **+2€**)

Fajitas de Poulet (Ou bœuf haché) et ses condiments (Guacamole, crème fraîche, Cheddar et tartare de tomate)

Paella : poulet, porc, chorizo, calamars, moules, crevettes roses, langoustine, riz espagnole

Choucroute de la Mer : 4 sortes de poissons (Selon arrivage), 1 Saint-Jacques, 1 moule espagnole – **16€**

LES GRILLADES >Tarif exact sur devis<

-Brochette de bœuf, brochette de volaille, brochette mixte, côtes de porc, poulet en marinade

-Jambon ou agneau ou cochon de lait à la broche

(Minimum de 40 personnes + prestation d'un cuisinier au grill 150€)

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES – 49€

6 sortes de fromages pour 15/20 pers

DESSERTS

Dessert individuel - Nous contacter pour les choix - 3,50€

Mignardises - La pièce 1.20€ // Les 5 pièces 5,50€

Gâteaux - Tarif suivant le choix du gâteau : Croquant 3 chocolats, bavarois exotique, fraisier, framboisier,

Tartes aux fruits, Crumble, émotion chocolat blanc Framboise, forêt noire, etc...

Les buffets

Buffet froid ou Buffet froid avec plat chaud



Formule à 18€ par personne

Plateau de charcuterie : Jambon persillé, Mortadelle, Saucisson fumé, rosette, Terrine de campagne

2 Salades composées : Voir liste des salades

Plateau de 2 viandes froides : Poulet rôti et rôti de Porc

FROMAGE : Roue de Brie **ou** Fromage blanc

DESSERT: Tarte aux fruits **ou** Salade de fruits

Formule à 23€ par personne

Plateau de charcuterie : Jambon persillé, Mortadelle, Saucisson fumé, rosette, Terrine de campagne

Plateau de la Mer : Terrine de truite, saumon

3 Salades composées : Voir liste des salades

Plateau de 3 viandes froides : Poulet rôti, rôti de Porc et rosbif

FROMAGE : Roue de Brie **ou** Fromage blanc

DESSERT: Tarte aux fruits **ou** Salade de fruits

Buffet Élégance - 27€ par personne

*Plateau de la Mer

OU

*Planche de charcuteries

3 produits à choisir :

3 produits à choisir :

*Saumon fumé et ses blinis

* Assortiment de charcuterie

*Mousseline de Saint-Jacques

*Terrine de joue de bœuf au foie gras

*Terrine de truite aux amandes

* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

*Crevettes cuites et bulots frais

* Terrine de lapin aux noisettes

*Mille-feuille de saumon au mascarpone

* Terrine de campagne

* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine

*Chiffonnade de jambon fumé et persillé

Inclus en saison : Melon et pastèque

*3 Salades composées à choisir (Voir liste des salades)

*Palette de 3 viandes froides

OU

*Un plat chaud et un légume (+1,50€/pers)

(Roti de bœuf ou porc - filet de canard - suprême de

A choisir dans la liste des plats de 10€ à 12€

poulet mini brochette de volaille aux épices - poulet rôti)

*Le plateau de fromages affinés (5 sortes)

*Farandole de mignardises 5/pers ou gâteau à définir

Buffet Prestige - 31€ par personne

*Plateau de la Mer

ET

*Planche de charcuteries

3 produits à choisir :

3 produits à choisir :

*Saumon fumé et ses blinis

* Assortiment de charcuterie

*Mousseline de Saint-Jacques

*Terrine de joue de bœuf au foie gras

*Terrine de truite aux amandes

* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

*Crevettes cuites et bulots frais

* Terrine de lapin aux noisettes

*Mille-feuille de saumon au mascarpone

* Terrine de campagne

* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine

* Chiffonnade de jambon fumé et persillé

Inclus : Melon et pastèque en saison

*3 Salades composées à choisir (Voir liste des salades)

*Palette de 3 viandes froides

OU

*Plat chaud et un légume (+1,50€/pers)

(Roti de bœuf ou porc - filet de canard -

A choisir dans la liste des plats de 10€ à 12€

(suprême de poulet - mini brochette de volaille

aux épices - poulet rôti)

*Le plateau de fromages affinés (5 sortes)

*Farandole de mignardises 5/pers ou gâteau à définir

>Tous les menus peuvent être sans desserts : -2€/pers

>Tous les buffets sont HORS condiments et pain



Plateaux repas ou Lunch Box

Solution idéale pour allier rapidité et repas équilibré

Nous nous adaptons aux régimes alimentaires sur simple demande.

Hallal, végétarien, sans poisson, sans viande, sans Gluten

Les plateaux repas - A partir de 14€ /pers

Livré en plateau de 5 contenants, couverts en plastique, serviette, sel/poivre et pain

*2 entrées (*Une viande et une poisson*)

*Un Plat principal (Selon les recettes du jour)

*Un Fromage

*Une Gourmandise ou un fruit de saison

*Une bouteille d'eau 30cl

Nous proposons également plusieurs autres gammes de plateaux repas : **20€ HT/pers**
Plateaux Gourmet, Plateaux régional, Plateaux équilibre (Nous contacter)

Les lunches box - A partir de 12€ /pers

Livré en boîte cartonnée élégante et pratique, votre Lunch Box vous suivra partout.

Un Sandwich de votre choix :

Pain baguette / Pain brioché / Pain Suédois / Wraps

Poulet / Jambon-fromage / Tomate-Mozza ou Saumon fumé.

Une Salade en contenant individuel

Un Fromage

Une Gourmandise ou un Fruit de saison

Une bouteille d'eau 30cl

Pour une démarche éco responsable, nous vous proposons des plateaux repas en version Naturelle, entièrement recyclable : de la boîte aux contenants en passant par les couverts **+2€**



Les Plateaux Sandwichs lunch

Servit par plateaux de 10 pièces; pour un lunch équilibré, nous vous conseillons par personne :
2 à 3 petits sandwichs, 1 à 2 petites salades individuelles et 1 dessert.

Vous pouvez également compléter le lunch avec des plateaux de charcuterie et fromage.

Les Mini Sandwichs en Briochins ou Club

Plateaux de 10 pièces (Possibilité de 2 choix / plateaux) **28€**

Filet de poulet sauce curry, tomate et Salade verte

Roti de Bœuf sauce fromage frais au raifort, Coriandre, roquette et Tomate confite

Jambon, fromage, beurre *ou* Rosette, Beurre *ou* Brie, Beurre

Rillettes de filet de poulet à la Moutarde, oignons rouge et ciboulette

Saumon fumé, crème citronnée, concombre et aneth

Crème de Thon, tartare de légumes et salade

 Légumes grillés confits, crème aux herbes et féta *ou* Tomate, mozza et basilic

Les Mini salades individuelles

Plateaux de 10 verrines (2 choix / plateaux) – Voir Liste des salades p3 25€

Le Plateau de Fromage

Plateau de 5 Fromages affinés de nos régions (Pour 10 à 15 personnes) 35€

Accompagné de pain de campagne tranché, beurre et confiture

La Planche de Charcuterie

Planche de 5 charcuteries et terrines de nos régions (Pour 10 à 15 personnes) 35€

Accompagné de pain de campagne tranché, beurre, cornichons et oignons grelot

La Planche de Viandes froides

Planche de 3 viandes : Poulet / Bœuf / Porc (Pour 10 à 15 personnes) 35€

Accompagné de pain de campagne tranché, beurre, cornichons et oignons grelot

Les gourmandises

Plateaux de 10 desserts individuels 35€

Pana cota au coulis de fruit rouge, Mousse tout choco, Salade de fruits

Fromage frais de campagne, granola au miel, Tarte aux fruits (basique, en crumble ou meringué)

Nous vous proposons des sets de couverts / verre / serviette en papier / sel poivre ;

Set classique en plastique : 1€/Pers - Set en bois recyclable : 1.5€/Pers



Le Buffet Cocktail

Déjeunatoire ou Dîatoire 25€/pers (Sans boissons)

Les Toast, brochettes et verrines 5 pce/pers

Ex : Toast de foie gras et sa compotée d'oignons / Blinis cœur de saumon, crème mascarpone à la ciboulette /

Toasts variés à la tapenade / Magret fumée, abricot sec, tomate / Mozzarella au pesto, tomate cerise, chorizo

Les pièces chaudes 3 pce/pers

Ex : Croustillant d'escargot au beurre persillé / Mini burger /Chouquette au comté

Les pains surprise (1 pain pour 50 personnes)

Pain surprise norvégien / Pain surprise de campagne

Les Mini salades individuelles 3pce/pers

Ex : Salade grecque / Salade de Quinoa et légumes confits, fruits sec / Salade de riz mexicaine haricots rouges, thon, riz, ananas, coriandre / Servit en Verrines individuelles +/- 150g

La Planche de Charcuterie et Terrines

Planche de 6 viandes et charcuteries de nos régions et Terrines de campagne

Les Mini Sandwichs en Briochins ou Club 3pce/pers

Ex : Roti de Bœuf sauce fromage frais au raifort, Coriandre, roquette et Tomate confite / Saumon fumé, crème citronné, concombre et aneth / Légumes grillés confits, crème aux herbes et Feta

Le Plateau de Fromage

Mélanges de fromages affinés de nos régions coupé en dés sur plateaux

Accompagné de pain de campagne tranché, beurre et confiture

Les gourmandises 4 pce/pers

* En Verrines : Pana cota au coulis de fruit rouge, Mousse tout choco, Salade de fruits

* Assortiment de mini tartelettes aux fruits, macarons, cannelés, chouquettes, financiers, moelleux choco, mini tarte tropézienne, mini madeleine etc...

Les Boissons

* La formule ne comprend pas les boissons (A votre charge)

* Formule avec boissons possible sur demande : Sans alcool et/ou Alcoolisés



Le Matin

LE BRUNCH - 18€ / Pers

Entre le petit-déjeuner et le déjeuner, idéal pour ne faire qu'un repas

Les boissons

Jus de fruits frais : Orange et pomme - environ 12cl /pers

Café - thé - lait froid

Le sucré

Baguettes fraîches blanches et tradition (environ ¼ par personne)

3 mini viennoiseries par personne (Mélange de croissants - pains au chocolat et pains aux raisins)

Pain de mie - Brioche - Céréales

Fromage blanc nature ou Yaourts

Salade de fruits

Beurre - confitures - sucre - miel - Nutella - chocolat en poudre - compote de pomme

Le salé

Plateaux de charcuteries et fromages - Jambon fumé et blanc, rosette et mortadelle, gouda, emmental et mimolette

Chaud : Mini quiche, pizza et cake

3 Salades composées : Tomate mozzarella au pistou // taboulé // Salade Coleslow

LE PETIT DEJEUNER COMPLET - 8€ /Pers

Les produits d'épicerie seront sur place lors de votre entrée dans le gîte

Les produits frais seront livrés le matin (Heure de livraison à fixer ensemble).

La livraison ne comprend pas la mise en place de la table du petit déjeuner ni du débarrassage ou du nettoyage de la vaisselle. Toute la vaisselle nécessaire est à votre disposition dans le gîte.

Le matériel livré sera récupéré à l'heure et au jour convenu ensemble.

Les boissons

Jus de fruits frais : Orange et pomme - environ 12cl /pers

Café - thé - lait froid

Le sucré

Baguettes fraîches blanches et tradition (environ ¼ par personne)

3 mini viennoiseries par personne (Mélange de croissants - pains au chocolat et pains aux raisins)

Pain de mie - Brioche - Céréales

Fromage blanc nature ou Yaourts

Salade de fruits

Beurre - confitures - sucre - miel - Nutella - chocolat en poudre - compote de pomme

Si plateaux de charcuterie/Fromage : +2€

LA FORMULE MISE A DISPOSITION - 5€ /Pers

Tout sera à votre disposition directement au gîte lors de votre arrivée.

Les boissons

Jus de fruits frais : Orange et pomme - environ 12cl /pers

Café - thé - lait froid

Le sucré

Pain de mie – cake - Brioches – Céréales - Yaourts

Beurre - confitures - sucre - miel - Nutella - chocolat en poudre - compote de pomme

Sans réservation au préalable et acceptation écrite par le traiteur ou mail, nous ne pouvons pas assurer la faisabilité des prestations traiteurs

Nous restons à votre disposition pour toute demande de proposition et de devis



Contact Gites : Déborah Saulnier
07.85.56.12.37 // gite@levieuxmoulincharny.com
www.levieuxmoulincharny.com



Suivez-nous sur nos réseaux :
[levieuxmoulincharny](https://www.instagram.com/levieuxmoulincharny)



Le vieux Moulin Traiteur



Gite le Vieux Moulin / La Maison du Moulin Gîte