

SARL LE VIEUX MOULIN TRAITEUR

15 Rue de l'ancien Moulin

89120 Charny Orée de Puisaye

Mme SAULNIER Nathalie

06.79.18.61.82 OU 03.86.63.76.72



---

## Formule Gîte

TARIFS 2019/2020

[www.levieuxmoulincharny.fr](http://www.levieuxmoulincharny.fr)

[traiteur@levieuxmoulincharny.com](mailto:traiteur@levieuxmoulincharny.com)

[gite@levieuxmoulincharny.com](mailto: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 : Saumon fumé sur Blinis et mille-feuille saumon, crème mascarpone 10€
  - Brochette de St Jacques et gambas sauce champagne, fondue de poireaux OU risotto 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€  
+ charcuterie Italienne 10€
  - Verrine de Saint-Jacques et écrevisses sauce cocktail aux agrumes, 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
  - Possibilité de Salade diverses (Voir liste des salades Page 8/9) : Tarif sur demande de 4€ à 7€
  - 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 PLATS

### PLATS à 11€

- Filet mignon de porc sauce porto
- Moelleux de volaille sauce épaisses
- 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
- Mignon de porcelet à l'ananas braisé
- Langue de bœuf sauce piquante
- Giglette de dinde confite aux herbes
- Joue de Bœuf confite

### PLATS à 13€

#### Les viandes

- Tournedos ou magret de canard au miel et griottes
- Filets de cailles sauce forestière
- Filet de canette farcie aux poires
- Souris d'agneau aux pleurotes
- Grenadin de veau aux morilles
- Pavé de biche aux aïelles
- Cailles farcies au foie gras, raisins et châtaignes
- Filet de bœuf\* +1€
- Filet de Veau\* +1€
- Filet d'agneau +1€

## Les poissons

Pavé de sandre à l'oseille  
Filet de Daurade sauce vin blanc

Trio de poisson façon bouillabaisse  
Dos de cabillaud aux chorizos sauce beurre blanc  
Brochette de Gambas, st jacques sauce bisque  
Mijoté de lotte et st jacques, sauce chablis

°Les sauces peuvent être modifiées selon vos envies.

°D'autres plats sont possibles sur demande.

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

## **ACCOMPAGNEMENTS** – 2 garnitures à choisir

Gratin de pomme de terre\*  
Pomme de terre Anna  
Flan de champignon  
Flan de légumes façon ratatouille  
Poêlé de champignon  
Risotto aux champignons  
Endives braisées  
Tagliatelle  
Ratatouille  
Tarte façon tatin aux légumes du soleil ou aux oignons confits

Purée de patate douce  
Poêlé de légumes croquants  
Ecrasé de brocolis à la crème  
Pomme de terre ratte au sel de Guérande  
Ecrasé de Pomme de terre à la crème  
Fondue de Poireaux  
Riz façon espagnol ou Riz pilaf  
Quinoa (servit froid ou chaud)

\*Nature, aux éclats de truffes ou aux girolles



## Plats Familiaux *Minimum 10 parts*

### **PLAT à 10€** - Garniture incluse dans description du plat

Chili corne carné - Riz

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, Jarret de Porc **+2€**

Fajitas Poulet et ses condiments – Riz et haricot rouge

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

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

## **LES GRILLADES**

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

-Jambon ou agneau ou cochon de lait à la broche

(+/- 9€50/pers pour un minimum de 40 personnes + prestation d'un cuisinier au grill 150€,

**>Tarif exact sur devis<**

## **PLATEAU DE FROMAGES AFFINES – 49€**

6 sortes de fromages pour 15/20 pers

## **DESSERTS**

**Dessert individuel** - Nous contacter pour les choix – 3,50€ **Mignardises** : 5,50€ les 5 pièces ou

1,2€ la pièce **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

(Choisir dans la liste des plats chauds pour Buffet)

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 -

(Choisir dans la liste des plats chauds pour Buffet)

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

## Les salades

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 greque - Tomates, concombre, oignons rouge, feta

✓ Salade de Quinoa et légumes confits, fruits sec

✓ Salade Coleslow - Choux blanc, carottes, pommes, et gruyère

Salade de perles de la mer au saumon

✓ Salade italienne aux penne et légumes grillés

✓ Tartare de concombres et tomates au basilic

✓ Tomates-mozzarella et basilic

✓ Salade Thai : Salade , tomates fraiche et confite , oignon ciboule , coriandre sauce piment

(si émincé de boeuf : +0.50€/pers)

Salade César : Salade Iceberg, tomate fraiche et confites, mais, œuf dur, parmesan sauce césar

Petits légumes farcis (+0.50€/pers // sauf buffet prestige)

(tomates et oranges farcis aux crevettes sauce cocktails et rillettes de thon )

## Les plats chauds -Pour Buffet

### VIANDES

Filet mignon de porc sauce porto

Suprême de volaille à la Normande

Moelleux de volaille au bacon

Cuisse de canard Confit aux pêches

Noix de joue porc confite sauce forestière

Boeuf bourgignon OU Blanquette de veau

Coq au vin de Bourgogne

Navarin d'agneau

Jambon à la Chablisienne

**\* D'autres plats sont disponibles sur demande**

### POISSONS

Pavé de sandre sauce vin blanc

Lieu Jaune sauce Chablis

Filet de bar sauce bisque

Filet de Saumon sauce Beurre Blanc





## 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 : +3€**

## 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](mailto:gite@levieuxmoulincharny.com)  
[www.levieuxmoulincharny.com](http://www.levieuxmoulincharny.com)

