

SARL LE VIEUX MOULIN TRAITEUR / DOMAINE DU MOULIN

15 Rue de l'ancien Moulin / 89120 Charny Orée de Puisaye

Saulnier Déborah 07.85.56.12.37 / Saulnier Nathalie 06.79.18.61.82



Le Vieux Moulin

Charny

Formule traiteur
Livraison et à Emporter
Gîtes du Moulin et particuliers
TARIFS 2022/2023

www.levieuxmoulincharny.com

traiteur@levieuxmoulincharny.com

gite@levieuxmoulincharny.com



<https://www.mariages.net/shared/rate/254547>

Et suivez-nous sur nos réseaux :



@ : levieuxmoulincharny / @csevent.decoration / location matériel et décoration du vieux Moulin



@ : Le vieux Moulin Traiteur



@ : Gîte le vieux Moulin / La Maison du Moulin Gîte



@ : Le Vieux Moulin





Le cocktail Apéritif

FORMULES :

- 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€
- Déclinaison de Saumon : fumé, en mille-feuille et en Rillette 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 grecque - 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 12€

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

PLATS à 14€

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 airelles

Cailles farcies au foie gras

Les viandes

Langue de bœuf sauce piquante

Joue de Bœuf confite

Filets de cailles sauce forestière

Filet de bœuf* +2€

Filet de Veau* +2€

Filet d'agneau +2€

* Sauce Morilles +1€

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

Les poissons

Pavé de sandre ou Saumon

Trio de poisson façon bouillabaisse

Filet de Daurade ou bar

Dos de cabillaud aux chorizos

Lieu Jaune

Brochette de Gambas, st jacques

Omble Chevalier

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 11€ - 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

Bœuf 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 accompagné de Beurre, confiture et fruits secs

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



Le petit Buffet 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

Le buffet régional 23€ par personne

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

Plateau de la Mer : Terrine de truite et de 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 Elégance - 27€ par personne

***Plateau de la Mer** **ET**

2 produits à choisir :

*Saumon fumé et ses blinis, crème aux herbes

*Mousseline de Saint-Jacques en terrine

*Terrine de truite aux amandes et saumon

*Crevettes cuites et bulots frais

*Mille-feuille de saumon au mascarpone

* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine

* Tartare de saumon à la mangue

***Planche de charcuteries**

2 produits à choisir :

* Assortiment de charcuterie (Saucissons

*Terrine de joue de bœuf au foie gras

* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

* Terrine de lapin aux noisettes et campagne

* Charcuterie italienne et antipasti

*Chiffonnade de jambon fumé et persillé

*Inclus en saison : Melon et pastèque

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

***Palette de 3 viandes froides** **OU**

(Roti de bœuf ou porc - filet de canard - 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

***Un plat chaud et un légume (+2€/pers)**

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

Buffet Prestige - 31€ par personne

***Plateau de la Mer** **ET**

3 produits à choisir :

*Saumon fumé et ses blinis, crème aux herbes

*Mousseline de Saint-Jacques en terrine

*Terrine de truite aux amandes et saumon

*Crevettes cuites et bulots frais

*Mille-feuille de saumon au mascarpone

***Planche de charcuteries**

3 produits à choisir :

* Assortiment de charcuterie (Saucissons

*Terrine de joue de bœuf au foie gras

* Terrine de Pigeon aux griottes et foie gras

* Terrine de lapin aux noisettes et campagne

* Charcuterie italienne et antipasti

* Saumon frais cuits aux herbes et Macédoine

*Chiffonnade de jambon fumé et persillé

* Tartare de saumon à la mangue

*Inclus en saison : Melon et pastèque

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

***Palette de 3 viandes froides**

OU

***Plat chaud et un légume (+2€/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 Boxe

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

*Un Dessert

*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 selon vos besoin sur Devis)

Les lunches box - A partir de 14€ /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 et un Fruit de saison
Une bouteille d'eau 30 cl



Les Plateaux Sandwichs lunch

Servit par plateaux de 10 pièces identiques ; pour un lunch équilibré, nous ne vous conseillons par personne pour un déjeuner : 2 à 3 petits sandwichs, 1 à 2 petites salades individuelles et 1 à 2 desserts. 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 1 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 (1 choix / plateaux) – Voir Liste des salades p3 **25€**

Le Plateau de Fromage

Plateau de 6 Fromages affinés de nos régions (Pour 10 à 20 personnes) **49€**

Accompagné de beurre et confiture et fruits secs

La Planche de Charcuterie

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

Accompagné de beurre, cornichons et oignons grelots

La Planche de Viandes froides

Planche de 3 viandes : Mini Brochette de poulet / Rôti de Bœuf / Magret de canard **35€**

tranché (Pour 10 à 15 personnes)

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

Les gourmandises

Plateaux de 10 desserts individuels

35€

1 sorte au choix par plateau : Pana cota au coulis de fruit rouge, Mousse tout choco, Salade de fruits, Fromage frais de campagne, granola au miel ou Nature, Tarte aux fruits (basique, en crumble ou meringué), Tarte au chocolat, choux à la crème ...

Nous vous proposons des sets de couverts - Set en bois recyclable et serviette en papier : 1.5€/Pers



Le Buffet Cocktail – Commande pour 10 personnes minimum Déjeunatoire ou Dînatoire 30€/pers

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 si moins de personnes, servit sous forme de petit sandwich norvégiens – 2 / Pers)

Pain surprise norvégien ou 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 +/- 100g

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 beurre, fruits confits 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...

Le Matin

LE BRUNCH - 19€ / 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

Formule brunch avec Saumon fumé, charcuteries et fromages régionaux, Saucisses, bacon et Pain perdu : +5€/pers

LE PETIT DEJEUNER COMPLET - 9€ /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

Le transport / Livraison :

Jusqu'à 20km : 25€ (Aller / +25€ si réception du matériel)

Au-dessus de 20km : 25€ + 0,90€ du kilomètre

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

Le nombre définitif doit être valider une semaine à l'avance.

Un acompte sera demandé à la réservation.

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



Responsable réservations Gites et Domaine : Déborah Saulnier

07.85.56.12.37 // gite@levieuxmoulincharny.com

Gérante Domaine du Moulin : Nathalie Saulnier

06.79.18.61.82 // traiteur@levieuxmoulincharny.com

www.levieuxmoulincharny.com

traiteur@levieuxmoulincharny.com

gite@levieuxmoulincharny.com

Et suivez-nous sur nos réseaux



@ : levieuxmoulincharny / @csevent.decoration / location matériel et décoration du vieux Moulin



@ : Le vieux Moulin Traiteur



@ : Gîte le vieux Moulin / La Maison du Moulin Gîte



@ : Le Vieux Moulin

