



MENU TRAITEUR - 2009



L'Atelier du château

Une équipe au service de vos réceptions

Notre atelier Pâtisserie fonctionne exclusivement sur commande. Nous garantissons des produits de haute qualité, respectant tous les critères de la profession : hygiène, produits de première fraîcheur et pâtisserie garantie pur beurre.

Nos services, en ce domaine, sont particulièrement adaptés pour les réceptions, buffets, cocktails (sociétés, associations, particuliers...).

Découvrez nos suggestions, et nos prestations dans ce livret et n'hésitez pas à nous téléphoner, nous mettons à votre disposition notre savoir-faire pour la réalisation de vos projets...

TEL : 01.47.08.23.23 FAX : 01.47.77.06.15

Email : contact@cat-atelierdutchateau.com



PETITS FOURS SECS

Tuiles aux amandes	boîte de 250 g	€ 6.50
Sablés aux noisettes	boîte de 250 g	€ 6.50
Palets de Dames	boîte de 250 g	€ 5.40
Sablés Diamants	boîte de 250 g	€ 4.90
Sablés Nantais	boîte de 250 g	€ 3.80

PATISSERIE TRADITIONNELLE

Cake	Petit modèle	€ 6.15
Cake	Grand modèle	€ 8.90
Marbré	Petit modèle	€ 3.90
Marbré	Grand modèle	€ 6.70
Mini viennoiseries	L'unité	€ 0.52



TARTES RONDES

Tarte aux pommes	6/8 pers	€ 10.05
Tarte aux pommes	10/12 pers	€ 13.30
Tarte au citron	6/8 pers	€ 12.25
Tarte au citron	10/12 pers	€ 14.50
Tarte amandine	6/8 pers	€ 12.25
Tarte amandine	10/12 pers	€ 14.50
Tarte Bourdaloue	6/8 pers	€ 14.50
Tarte Bourdaloue	10/12 pers	€ 17.80
Flan pâtissier	6/8 pers	€ 7.80
Flan pâtissier	10/12 pers	€ 11.10

TARTES INDIVIDUELLES

Amandine	la part	€ 1.60
Tarte aux pommes (en bande)	la part	€ 1.30
Tarte aux fruits (en bande)	la part	€ 1.40

NOS SPECIALITES

Mousse de fruits

ou

Chocolat/mandarine (fondant chocolat noir/mousse fruit)

ou

Copacabana (Biscuit macaron/mousse ananas/ananas caramélisés)

La part	€ 2.65
4 pers	€ 11.90
6/8 pers	€ 18.55
10/12 pers	€ 26.50

Epicéa (mousse pain d'épices, gelée de mandarine, biscuit pain d'épices)

ou

Duo (fondant aux deux chocolats noir et blanc)

La part	€ 2.85
4 pers	€ 12.35
6/8 pers	€ 19.85
10/12 pers	€ 28.50

Royal chocolat (fondant au chocolat noir/feuillantine pralinée)

Ou

Opéra (Biscuit joconde/ crème café/ganaché chocolat)

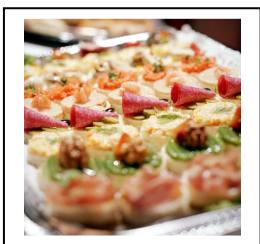
La part	€ 2.95
4 pers	€ 16.50
6/8 pers	€ 20.65
10/12 pers	€ 29.50

AU FIL DES SAISONS...

Galettes des rois

4 pers	€ 14.00
6/8 pers	€ 18.00
10/12 pers	€ 27.00

Prix TTC au 01/02/2009 TVA 5,5 % incluse



BUFFET/COCKTAIL

Canapés variés (l'unité)	€ 0.82
Canapés foie gras (l'unité)	€ 2.05
Navettes briochées garnies (l'unité)	€ 0.69
Brochettes salées	€ 0.93
Brochettes de fruits	€ 0.93
Verrines salées	€ 0.92
Verrines sucrées	€ 0.82
Petits fours salés (~60 pièces/kg) le kg	€ 39.30
Petits fours sucrés (~60 pièces/kg) le kg	€ 39.30
Plateau de mini Macarons	€ 54.00
PAIN SURPRISE 48 mini portions (l'unité)	€ 39.30
Jambon/fromage	
Saumon fumé/fromage fines herbes	
Thon-câpres/tarama-crevettes	
PAIN SURPRISE (tout saumon fumé) (l'unité)	€ 41.90
Hérisson viandes ou fruits frais 100 piques (l'unité)	€ 54.50
Panier crudités et ses sauces (l'unité)	€ 85.20
Mini quiches/pizzas (~60 pièces/kg) le kg	€ 39.30
PIZZA (plaque de 34x32cm) (l'unité)	€ 16.95
PIZZA (plaque de 38x60 cm) (l'unité)	€ 31.95

A LA CARTE...

(prix par personne)

Charcuteries variées	€ 4.15
Terrine de légumes	€ 4.15
Terrine de sole aux petits légumes	€ 5.00
Terrine de Saint-Jacques au Meursault	€ 6.60
Terrine de homard	€ 6.60
Saumon farci	€ 6.60
Viandes froides	
Bœuf/volaille/porc 150 g environ	€ 6.60
Taboulé	€ 4.15
Piémontaise	€ 4.15
Salade Niçoise	€ 4.15
Salade des Iles riz/ananas/petits pois/crevettes	€ 4.15
Fromages/pain	€ 3.90

Pour réalisation particulière nous consulter

Prix TTC au 01/02/2009 TVA 5,5 % incluse

BUFFETS FROIDS/PLATEAUX REPAS

Toutes nos suggestions sont servies avec pain
Plateaux repas : commande minimum 12
Servis avec couverts et verres jetables

Suggestion n° 1 ----- à € 15.00

**Méli Mélo de crudités
Terrine de poisson sauce Mousseline
Fromage
Duo de chocolat**

Suggestion n° 2 ----- à € 15.00

**Tomate Mozzarella
Emincé de poulet au curry
Fromage
Tarte Citron**

Suggestion n° 3 ----- à € 15.00

**Salade de lentilles à l'échalote et vinaigre balsamique
Roti de porc
Fromage
Crème caramel**

Suggestion n° 4 ----- à € 17.60

**Terrine de caille aux raisins
Pavé de saumon, crème basilic, Flan de courgette
Petit Brie
Tarte Bourdaloue**

Suggestion n° 5 ----- à € 17.60

**Salade de pâtes aux fruits de mer
Chiffonnade de bœuf, Riz aux amandes
Reblochon
Mousse chocolat amer**

Prix TTC au 01/02/2009 TVA 5,5 % incluse

Suggestion n° 6 ----- à € 17.60

**Mesclun de salade, Magret de canard fumé
Filet de poulet à l'estragon et sa salade de soja au citron vert
Comté
Feuillantine chocolat**

Suggestion n° 7 MENU VEGETARIEN à € 17.60

**Emincé de choux (blanc et rouge)
Poêlée de légumes et ses Tagliatelles
Faisselle aux herbes
Minestrone de fruits**

Suggestion n° 8 ----- à € 26.90

**Fonds d'artichauts, guacamole aux crevettes
Contrefilet rôti et flan de pleurotes
Chèvre cendré
Moelleux au chocolat au piment d'Espelette**

Suggestion n° 9 ----- à € 26.90

**Salade de mâche, tomates confites et chèvre aux raisins
Aiguillette de canard aux fruits rouge et Riz Basmati
Roquefort
Minestrone de fruits au Basilic**

Suggestion n° 10 ----- à € 26.90

**Saumon, mariné aux herbes
Brochettes de gambas au citron vert et soja printanier
Tome de Savoie
Tiramisu pistache**

LES BOISSONS

Bordeaux rouge/blanc 75 cl	€ 8.80
Champagne Brut PATOU 75cl	€ 16.60
Whisky 75 cl	€ 24.05
Porto 75cl	€ 14.45

Prix TTC au 01/02/2009 TVA 19,6 % incluse

Jus de fruits 1l	€ 3.75
Perrier 75 cl	€ 1.50
Coca-Cola 1,5l	€ 2.20
Eau minérale 1,5 l	€ 1.50

Glace/20 kg	€ 29.40
--------------------	----------------

Prix TTC au 01/02/2009 TVA 5,5 % incluse

LOCATION DE MATERIEL

Assiette	€ 0.78
Couverts kits	€ 1.28
Nappage/serviette par personne	€ 0.75
Verre à drink	€ 0.53
Verre à Bordeaux	€ 0.53
Flûte à Champagne	€ 0.53
Mini four	€ 21.60
Etuve	€ 63.00
Nappage rouleau 10 m	€ 29.75

Prix TTC au 01/02/2009 TVA 19,6 % incluse



PRESTATION DE SERVICE

Nous consulter

POUR COMMANDER

L'ESAT est ouvert du lundi au jeudi de 9h00 à 17h00 et le vendredi de 9h00 à 16h00.

TEL : 01.47.08.23.23 FAX : 01.47.77.06.15

Email : c.geffroy@cat-atelierduchateau.com

**Travaillant uniquement sur commande pour garantir la fraîcheur de nos produits,
nous vous demandons de retenir la date de votre buffet le plus tôt possible.**

Pour chaque prestation, un devis sera établi.

**Un acompte de 30% sera demandé pour toute réservation
Règlement du solde à l'enlèvement
Prêt de matériel (plats/conteneurs) caution demandée**
