

# Traiteur DENIS

Repas - Cocktails - Desserts - Spécialités - Succès chocolat - Pâtisserie caramel fleur de sel

ZA Le Gué - 72340 Ruillé sur Loir  
Tél. travail : 02.43.44.17.60 - Portable : 06.13.04.30.43 - Tél. domicile : 02.43.44.27.02  
E-mail : pierre.pelletier0550@orange.fr  
Siret : 491 901 492 00018 - APE 5621Z

## *Les amuses bouches*

**Cuillère de légumes du soleil au saumon fumé**  
**Ou**  
**Verrine de tartare de tomate et courgette**

## *Les entrées*

**Terrine de saumon au senteur d'estragon**  
**Ou**  
**Salade écrevisses aux légumes**  
**Ou**  
**Foie gras à la fleur de sel**

## *Les plats*

**Filet de rumsteack vin de cassis**  
**Ou**  
**Confit de canard**  
**Ou**  
**Rabe de lapin aux pruneaux**  
**Ou**  
**Filet mignon sauce à la rose**  
**Ou**  
**Saumon au beurre de bière**

•  
**Salade**

**Plateau de fromages ou tatin de pomme au camembert**

•  
**Assiette gourmande**

**(caramel et fleur de sel, terrine au chocolat et spéculoos, feuilleté praliné)**

**Assiette autour du caramel et fleur de sel**

**Assiette autour du macaron**

•  
**Café et son petit chocolat**

**Prix par personne : Entrée, plat, fromage, dessert : 31 €uros**  
**Amuse bouche, plat fromage, dessert : 29 €uros**  
**Plat, fromage, dessert : 27 €uros (Produits frais, fabrication maison)**

Présentation de fruits 1 €uros par personne, petits fours pour la soirée 0.65 €uros pièce.

Les prix comprennent : couverts inox lourd. Porcelaine blanche liseret OR. Nappage tissu, service jusqu'à 2 heures, 1 serveur pour 25 personnes, heures supplémentaires, 25 €uros par serveur, pas de droit de bouchon, prix TTC. Toutes réservations ne deviennent effectives qu'après versement d'arrhes, 10% à la commande, 40% 4 semaines avant la réception le solde le jour de la réception.

Enlèvement des bouteilles : 100 €. Une participation pourrait être demandée en cas de forte augmentation du gasoil ou une distance importante.