

Les Mets d'Angélique

L'Assiette qui vous régale



06.31.22.68.34

www.lesmetsdangelique.fr



LES METS D'ANGÉLIQUE



CATALOGUE TRAITEUR 2022





LES METS D'ANGÉLIQUE

Les mets d'Angélique vous proposent ses menus traiteurs, planches apéros, raclette pour vos réceptions entre amis ou en famille les week-ends sur commande (06.31.22.68.34), à partir de 6 personnes.

Le service « Les mets d'Angélique » vous informe que les menus proposés peuvent contenir les allergènes suivants :

Arachide, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, lait et produits laitiers, lupin, mollusques, moutarde, œufs et ovo produits, poissons, sésame, soja, sulfites.

Communes de livraison gratuite :

La Bernerie-en-Retz, Les Moutiers-en-Retz, Villeneuve-en-Retz, Saint Hilaire de Chaléons, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Saint Père-en-Retz, Saint Viaud, Saint Michel Chef Chef, La Plaine-sur-Mer, Préfailles, Pornic et Sainte Pazanne.



MENUS DE SAISON

WEEK-END ET JOUR FERIE

ENTRE 6 ET 30 CONVIVES (Menu identique à tous les convives)

ENTREE + PLAT ou PLATS + DESSERT : 23 €/pers

MENUS COMPLET 28 €/pers Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Tartare cabillaud, avocat et mangue

Vole au vent d'escargots au chablis

Plats

Lapin à la bière et ses légumes

Blanquette de veau au vin blanc

Gratin du pêcheur aux légumes

Desserts

Mousse de Baileys sur génoise au chocolat

Tarte tatin aux poires

Possibilité de gâteau personnalisé comme : Fraisier, framboisier ou 3 chocolats et autre gâteau confectionné par les boulangeries de la Bernerie en Retz partenaires des mets d'Angélique. (Sur devis)

Possibilité de location de vaisselle jusqu'à 50 couverts 2.00€ / couvert.

Réservation et commande 15 jours à l'avance au plus tard.

Un acompte 50 €, vous sera demandé le jour de la commande.



MENUS DE SAISON ENFANT

WEEK-END ET JOUR FERIE

Menu enfant 12.50€, jusqu'à 12 ans (menu identique pour tous les enfants)

Entrées

Mousson de canard accompagné de toasts

Salade de surimi

Plat

Emincé de volaille sauce champignon - Coquillettes

Parmentier de poisson

Dessert

Mousse au chocolat

Tarte fine aux pommes



LES PLANCHES

Les planches (6 personnes) :

***Charcutière N° 1** : Saucisson sec, Jambon de Bayonne, Rosette 16.00 €

***Charcutière N°2** : Saucisson sec, Jambon de Bayonne, Rosette, chorizo doux, chorizo fort 19.00 €

***Charcutière et fromagère N°3** : Saucisson sec, Jambon de Bayonne, Rosette, Comté, Gouda au cumin, Camembert 22.00 €

Fromagère N° 4 : Comté, gouda au cumin, Camembert, Emmental, fourme d'Ambert, Curé Nantais 25.00 €

Plateau raclette (6 personnes) : 60.00€

Fromage à raclette - Reblochon de Savoie - Saint Nectaire

Jambon blanc - Grison - Mortadelle - Jambon cru - Rosette



Mignardises salés & sucrés

Amuse-bouche salés froides

Amuse-bouche salés chaudes à réchauffer

Amuse-bouche sucrés





Amuse-bouche salés froids

Canapés sur toast :

Saumon, crème monté fromage frais	x10 pièces	12.00 € (TTC)
Rillettes de thon	x10 pièces	12.00 € (TTC)
Tapenade noir, anchois aux capres	x10 pièces	12.00 € (TTC)
Pain surprise terre et mer	1 pièce	25.90 € (TTC)

Wraps :

Fromage frais, bacon, tomates séché	x10 pièces	10.50 € (TTC)
Ail et fines herbes, saumon, concombre	x10 pièces	12.50 € (TTC)

Brochettes :

Emmental, goudas, olive, tomate cerise	x10 pièces	11.60 € (TTC)
Mozzarella, tomate cerise, jambon cru	x10 pièces	11.60 € (TTC)
Hérison brochettes salés	1 pièces	30.00 € (TTC)

Navettes :

Foie gras, confit de figue	x10 pièces	15.50 € (TTC)
Saumon, fromage frais	x10 pièces	15.50 € (TTC)
Tarama, concombre	x10 pièces	13.50 € (TTC)



Verrines :

Foie gras, confit de figue pain d'épices	x10 pièces	15.50 € (TTC)
Saumon, fromage frais œufs de lompe	x10 pièces	15.50 € (TTC)
Thon, pêche	x 10 pièces	15.50 € (TTC)
Petites cuillères ou fourchettes à verrines	x10 pièces	2.50 € (TTC)

Amuse-bouche salés chaudes à réchauffer

Croque-monsieur	x10 pièces	11.00 € (TTC)
Mini-pizza	x10 pièces	11.00€ (TTC)
Mini-quiche	x10 pièces	11.00 € (TTC)
Feuilleté saucisse	x 10 pièces	11.00 € (TTC)
Feuilleté pétoncle	x 10 pièces	13.00 € (TTC)



Sucrés

Amuse-bouche sucrés

Mini tartelettes :

Aux pommes	x10 pièces	13.00 € (TTC)
Aux pêches	x10 pièces	13.00 € (TTC)
Au chocolat	x10 pièces	13.00€ (TTC)

Brochettes fruits frais :

Myrtilles, kiwi et framboise (été uniquement)	x10 pièces	12.50 € (TTC)
Fraise, pastèque et melon (été uniquement)	x10 pièces	12.50 € (TTC)
Hérisson brochettes sucré	1 pièces	30.00 € (TTC)

Verrines :

Mousse au chocolat	x10 pièces	12.50 € (TTC)
Panna-cotta caramel	x10 pièces	12.50 € (TTC)
Riz au lait	x10 pièces	12.50 € (TTC)

Mini gâteaux :

Entremet spéculoos/pomme	x 30 pièces	26.00 € (TTC)
Brownie	x 20 pièces	18.00 € (TTC)





Buffet Froid

*Crudités N° 1 : Saladier de 8 personnes 11.60€

Carottes râpées

Taboulé

Duo carotte-céleris

Tomates



*Crudités composées N°2 : Saladier de 8 personnes 14.90 €

Penne au surimi

Salade de riz (jambon, maïs, tomate, olive)

Salade de coquillettes (tomate, olives, thon, poivron)

Salade de lentilles (feta, tomate, anchois, œuf)



*Pain de poisson :

Cake aux légumes 10.20€

Cake au surimi 11.50€

Cake poisson blanc 13.60€

Cake au saumon 14.90 €



*Viandes froides : minimum un choix pour 6 personnes

Rôti de porc 4.30€/pers.

Cuisse de poulet 4.80€/pers.

Rôti de bœuf cuit 5.60€/pers





Dessert Buffet Froid

Dessert : minimum par 6 parts

Tarte fine aux pommes 2.20 € pièce

Flan pâtissier 2.50 € pièce

Tartelette au citron 2.90 € pièce

Salade de fruits frais 2.90 € /pers.

Fraisier, framboisier ou 3 chocolats et autre gâteau confectionné par les boulangeries de la Bernerie en Retz partenaires des mets d'Angélique. (Sur devis)

Possibilité de location de vaisselle jusqu'à 50 couverts 2.00€ / couvert.

