

BELARGA CE 21/11/2021

VATOU N
GERANTE SARL VATOU TRAITEUR
13 RUE DU BARRY
34230 BELARGA
06 81 35 15 69

AU PRESIDENT DE L'ASSOCIATION

Bonjour

Ce sera avec beaucoup de plaisir que nous vous retrouverons ...malgré bien sur les difficultés que vous pouvez imaginer, nous sommes là et plus encore...toujours prêts à vous servir...toute l'équipe va bien et attend avec impatience le début « des festivités de toutes sortes ».

Bien cordialement Vatou N

LA PRESTATION

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées).

L'eau plate & gazeuse, le pain, des glaçons sont fournis.

DEVIS MENU DEUX PLATS 21€/PERS

1°) LA PRESTATION

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées).

Si vous fournissez les boissons nous nous en occuperons sans prendre de droit de bouchon.

Avec supplément, nous pouvons aussi les fournir.

L'eau plate & gazeuse en bouteille est comprise.

Le pain & des glaçons sont fournis.

2°) LE MENU

- UNE ENTREE AU CHOIX

Jambon Serrano, rosette, terrine & champignons à la grecque

OU Salade paysanne (gésiers confits, croutons, lardons)

OU Cocktail de crevette en coupe

- UN PLAT AU CHOIX

Canard aux olives (cuisses), ratatouille & haricots verts persillés

OU cuisse de pintade rôtie, petits pois & gratin dauphinois

OU Gardiane de taureau et pommes vapeur

OU Paella mixte (poulet, chipolata, moules, sépions, gambas, légumes)

OU Macaronade avec seiche à la rouille

OU Paupiette de saumon, sauce normande & fondue de poireaux

- FROMAGES A L'ASSIETTE (2/pers)

- UN DESSERT AU CHOIX

Tarte tropézienne et crème anglaise

OU Omelette norvégienne et crème anglaise

- CAFE ET GOURMANDISE

DEVIS MENU DEUX PLATS 23,50€/PERS

1°) LA PRESTATION

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées).

Si vous fournissez les boissons nous nous en occuperons sans prendre de droit de bouchon. Avec supplément, nous pouvons aussi les fournir. L'eau plate & gazeuse en bouteille verre est comprise.

Le pain & des glaçons sont fournis.

2°) LE MENU

- UNE ENTREE AU CHOIX

Foie gras sur toast, chiffonnade de Serrano, brochette de magrets séchés & mesclun

OU Salade paysanne (gésiers confits, foies de volaille, croutons, lardons)

OU Salade tiède au filet de saumon sué au four sur lit de mesclun

- UN PLAT AU CHOIX

Sauté de veau forestier, écrasé de pomme de terre & carottes vichy

OU confit de canard (cuisse), gratin dauphinois & haricots verts persillés

OU Canard à l'orange (cuisse), petits légumes & écrasé de pomme de terre

OU paupiette de saumon aux petits légumes sur fondue de poireaux à la crème

- FROMAGES A L'ASSIETTE (2/pers)

- UN DESSERT AU CHOIX

Profiteroles (2), chantilly et chocolat

OU Coupe glacée (poire Belle Helene ou pêche melba)

OU Omelette norvégienne et crème anglaise

- CAFE ET GOURMANDISE

MENU TROIS PLATS A 25€/PERS

1°) LA PRESTATION

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées).

Si vous fournissez les boissons nous nous en occuperons sans prendre de droit de bouchon. Avec supplément, nous pouvons aussi les fournir. L'eau plate & gazeuse en bouteille est comprise.

Le pain & des glaçons sont fournis.

2°) LE MENU

- UNE ENTREE AU CHOIX

Ballottine de volaille, foie gras sur toast, chiffonnade de rosette & brochette de magrets séchés

OU Filet de dorade sué au four sur brunoise de légumes

OU Cocktail de crustacé en coupe

- UN POISSON AU CHOIX

OU Darne de saumon suée au four sur fondue de poireaux

OU Encornets farcis et riz safrané

OU Seiche à la rouille et riz safrané

- UNE VIANDE AU CHOIX

Confit de canard, haricots verts persillés & gratin dauphinois

OU Suprême de pintade, petits pois lardons & pommes grenailles

OU Macaronade à la sétoise (alouette sans tête et saucisse)

OU Gigot d'agneau aux senteurs de Provence, légumes de tajines & forestière

- FROMAGES A L'ASSIETTE (3/pers)

- UNE ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX

Vacherin & crème anglaise

OU Profiteroles (3), chocolat & chantilly

OU fraisier & son coulis

- CAFE ET SA GOURMANDISE

MENU TROIS PLATS A 28€/PERS

1°) LA PRESTATION

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées).

Comme vous fournissez les boissons nous nous en occuperons sans prendre de droit de bouchon.

L'eau plate & gazeuse en bouteille est comprise.

Le pain & des glaçons sont fournis.

2°) LE MENU

- UNE ENTREE AU CHOIX

Foie gras sur toast, chiffonnade de Jambon Serrano, de rosette & mesclun croustons lardons

OU Salade paysanne (gésiers confits, foies de volaille, croustons, lardons)

OU Salade tiède avec filets de rouget (2) sués au four sur mesclun

- UN POISSON AU CHOIX

Filet de sole, sauce normande, sur fondue de poireaux à la crème

OU Paupiette de saumon, sauce normande, sur lit de petits légumes croquants

OU Filet de dorade, sué au four & poêlée ratatouille

- UN PLAT AU CHOIX

Sauté de veau forestier, gratin dauphinois & carottes à la crème

OU civet de biche, pommes aux airelles & gratin dauphinois

OU Confit de canard, haricots verts persillés & gratin dauphinois

OU Suprême de pintade rôti, petits pois lardons & pommes grenailles

- FROMAGES A L'ASSIETTE (3/pers)

- UNE ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX

Nougat glacé & crème anglaise

OU omelette norvégienne & crème anglaise

OU Coupe glacée (poire Belle Helene ou pêche melba)

OU Assiette gourmande (mini baba, pavé noisette, pépite chocolat, crème anglaise)

- CAFE ET SA GOURMANDISE

MENU TROIS PLATS A 30 €/PERS

1°) LA PRESTATION

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées).

Si vous fournissez les boissons nous nous en occuperons sans prendre de droit de bouchon. Avec supplément, nous pouvons aussi les fournir. L'eau plate & gazeuse en bouteille est comprise.

Le pain & des glaçons sont fournis.

2°) LE MENU

- UNE ENTREE AU CHOIX

Verrine de foie gras sur compotée à la figue, chiffonnade de Serrano, mesclun & brochette de magrets séchés

OU Feuilleté charcutier, mesclun aux magrets séchés & tomates séchées

OU Salade tiède aux darnes de saumon suées au four

OU Gambas (4/pers), aïoli & mesclun aux noix de st jacques (3/pers)

- UN POISSON AU CHOIX

Maestro de filet de sole à la normande & riz safrané

OU Noix de st jacques persillées sur lit de petits légumes croquants

OU Gratin de poisson en coquille

OU Filet de truite aux amandes sur fondue de poireaux

- UN PLAT AU CHOIX

Magret de canard, sauce aux cèpes, haricots persillés et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

OU Gigot d'agneau aux senteurs de Provence, flageolets et poêlée forestière

OU avec supplément 3€/pers grenadin de veau, forestière & petits pois

OU avec supplément 3€/pers tournedos de magret de canard, galette de pomme de terre & pommes aux airelles

- FROMAGES A L'ASSIETTE (3/pers)

- UNE ASSIETTE GOURMANDE AU CHOIX
Croquant au chocolat & boule de glace vanille
Ou profiterole (chou garni glace vanille, salade de fruits, chantilly, coulis chocolat)
Ou Tarte normande et boule de glace vanille
OU Galette frangipane & boule de glace vanille en période de fêtes seulement
OU Buche bavaroise aux marrons & crème anglaise en période de fêtes seulement

- CAFE ET GOURMANDISE

DEVIS MENU AVEC CRUSTACE 42 €/PERS

1°) LA PRESTATION

La prestation comprend la livraison en liaison chaude et froide avec le prêt gratuit de la vaisselle et du nappage (nappes & serviettes en in tissées).

Si vous fournissez les boissons nous nous en occuperons sans prendre de droit de bouchon. Avec supplément, nous pouvons aussi les fournir. L'eau plate & gazeuse en bouteille est comprise.

Le pain & des glaçons sont fournis.

UN CRUSTACE AU CHOIX

Langouste Bellevue (½ langouste mayonnaise) & sa garniture

OU Homard entier Bellevue (mayonnaise) & sa garniture

UNE VIANDE AU CHOIX

Civet de biche & écrasé de pomme de terre

OU suprême de pintade & gratin dauphinois

OU fondant de chapon & galette de pomme de terre en période de fêtes seulement

FROMAGES A L'ASSIETTE (3/pers)

UN DESSERT AU CHOIX

Tarte tropézienne & chantilly

OU Profiteroles (3), chocolat & chantilly

CAFE ET GOURMANDISE

LES SUPPLEMENTS A TOUS LES DEVIS

- APERITIF 2,50€/PERS A TABLE OU EN BUFFET
Marquissette, jus de fruits, feuilletés, navette garnie & olives
OU kir, jus de fruits, feuilletés, navette garnie & olives
OU sangria, jus de fruits, feuilletés, navette garnie & olives

LES VINS

Les vins rosé & rouge 2,50€/pers en bouteille cachetée

- TROU LANGUEDOCIEN 3€/PERS (sorbet citron & muscat)

VATOU N

GERANTE SARL VATOU TRAITEUR BELARGA

0681351569

SUIVEZ-NOUS SUR FACE BOOK

« TOUTE UNE EQUIPE DE PROFESSIONNEL A VOTRE ECOUTE »