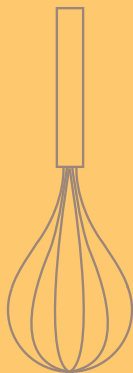


MAISON FONDÉE
EN 1931

VIENNE

SANTES







NOS ENGAGEMENTS

Toujours à la recherche de nouvelles techniques de présentation et de création, c'est avec beaucoup de plaisir que nous vous présentons notre nouvelle brochure en espérant qu'elle vous aidera dans l'élaboration de vos réceptions.

Vous souhaitez organiser un événement business ou marquer un temps fort de l'entreprise, réunissez vos collaborateurs autour de buffets thématiques ou cocktails dinatoires. Ils s'adaptent à toutes les configurations et tous les lieux.

En intérieur comme en extérieur, à la maison ou au bureau la réception est conçue comme un rendez-vous dinatoire original, chic et moderne. Buffets, Planches, Tapas seront servis dans de délicats contenants.

Au plaisir de vous recevoir.

Merci de votre fidélité
Hubert Vienne



LES COCKTAILS

L-72h

LES MINIS NAVETTES (20 pièces assorties) 6 cm

LES CLASSIQUES

38€00

• Jambon & Carottes - Fromage & Crème cheese - Poulet andalouse - Thon - Crabe - Filet américain.

LES VÉGÉTARIENNES

38€00

• Houmous de betterave & Chèvre - Guacamole & Thon - Tatziki de concombre - Tapenade de tomates & Mozzarella.

L-72h

LES DOUBLES NAVETTES • 12 cm

• Jambon & Carottes - Fromage & Crème cheese - Poulet andalouse - Thon - Crabe - Filet américain.

20 pces _____ 44€00

30 pces _____ 66€00

40 pces _____ 88€00

L-72h

LES DOUBLES NAVETTES LUXES • 12 cm

Saumon fumé Maison, Foie gras Maison, Crevettes grises de la Côte d'opale, Jambon Serrano et Roquette

20 pces _____ 52€00

30 pces _____ 78€00

40 pces _____ 104€00



LES COCKTAILS



LES PAINS SURPRISES

Servi avec du pain de campagne

48 parts

64 parts

LE FRAICHEUR • Assortiment de crudités _____ 26€00 _____ 35€00

LE TERROIR • 3 charcuteries et 3 fromages _____ 26€50 _____ 36€50

L'OCÉAN • Saumon fumé, Thon et Crabe _____ 29€50 _____ 38€50



LES TOASTS FROIDS MAISON

Ils sont différents chaque semaine et varient en fonction des saisons et des arrivages

15 pces _____ 14€25

24 pces _____ 22€80

40 pces _____ 38€00



LES PETITS FOURS CHAUDS • *assortiment*

Feuilleté saucisse, vol au vent d'escargot, Quiche au maroilles, vol au vent de poulet, Quiche lorraine, Quiche st jacques chorizo, Quiche saumon florentine, vol au vent de crevettes, Quiche poivrons légumes, Pizza

20 pces _____ 19€00

30 pces _____ 28€50



LES VERRINES (12 pièces assorties)



4,5 cm

23€40

Tartare de saumon, Crème de poire au cumin Grana padano & Serrano, Mousseline de crevette & Tartare de légumes, Guacamole & Thon, Crémeux de potimarron au foie gras & Perles balsamiques, Tapenade d'artichaud & Chair de tourteau.



LES COCKTAILS

L-72h

LES ASSIETTES • 12 pces

ASSIETTE DE 12 BLINIS SAUMON

16€80

- Crème cheese, Saumon fumé, Germes de poireaux, Œufs de lumpe

ASSIETTE DE 12 BLINIS MAGRET

- Crème cheese, Flet de canard fumé, Perles balsamique, Groseille

L-72h

LES TAPAS • La formule

24€50

LE SOLEIL LEVANT • Servi avec une sauce aigre douce

- Accras de morue, Nems, Aiguillette de poulet rôti, Beignet de crevette.

L'AMERICAIN • Servi avec une sauce curry

- Mini burger, Mini hot dog, Mini croque, Stick mozzarella.

LE VÉGÉTARIEN • Servi avec une sauce pita

- Légumes aux graines de sésames, Falafels, Nuggets végétariens, Samosas de légumes.

L-48h

LES PLANCHES

PLANCHE CHARCUTERIES (4 pers.)

18€00

- Rosette, Mortadelle, Chorizo ibérique, Jambon serrano.

PLANCHE FROMAGES (6 pers.)

12€00

- Tête de moine, Comté, Pavé du nord, Gouda pesto, Sablé de Wissant.

PLANCHE CRUDITÉS (6 pers.)

20€00

- Carottes, Champignons, Brocolis, Concombres, Radis.
- Sauces : mayonnaise, curry, andalouse.



LES PLATEAUX REPAS



PLATEAU REPAS DÉCOUVERTE

14€00

- 1 entrée charcuterie
- 3 crudités
- 4 viandes /charcuterie
- 1 fromage
- 1 boule de pain brasserie
- Pâtisserie maison (Éclair)



PLATEAU REPAS TRADITION

18€00

- 1 entrée poisson
- 3 crudités
- 5 viandes /charcuterie
- 1 fromage
- 1 boule de pain brasserie
- Pâtisserie maison (Millefeuille)



PLATEAU REPAS PRESTIGE

24€50

- 2 entrées poisson
- 3 crudités
- 5 viandes /charcuterie
- 2 fromages
- 1 boule de pain brasserie
- Pâtisserie maison (Entremets)

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau plate 1,5 l	4€00
eau pétillante 1,5l	4€80
Coca cola 1,5l	6€50
Eau plate 33cl	2€50
Perrier 33cl	2€50
Coca cola light 33cl	2€50
Fanta 33cl	2€50
Oasis 33cl	2€50
Schweppes 33cl	2€50

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière de nos régions 75cl	6€50
Rosé Listel 75cl	10€50
Rosé Gris Blanc 75cl	16€60
Champagne Vranken 75cl	35€00
Crémant d'Alsace 75cl	18€00
Vin Bordeaux 75cl	15€50



LES BUFFETS



Notre chef traiteur élabore tous les buffets avec des produits frais maison et à partir de 15 personnes

(en dessous de 15 personnes une majoration de 10% par convive vous sera demandée)

Tous nos buffets sont servis avec du beurre, des condiments, des sauces et de la vinaigrette (Option pièce montée + 4,50€/pers.)

Pour l'installation de votre buffet, il vous faut prévoir 1 mètre de table pour environ 10 personnes.

Les livraisons peuvent se faire jusqu'à 18H, gratuitement dans un rayon de 5 km à partir de 300€.

(Au delà d'un forfait livraison en fonction de la distance et de la commande vous sera facturé. Merci de vous renseigner auprès de nos vendeuses)

Le matériel prêté est à ramener sous 48h par le client



LES BUFFETS

BUFFET SANTOIS

20€00

- Crudités assorties, Salades composées
- Assortiment de charcuteries, Terrines et rillettes, Rôti de porc & boeuf, Blanc de poulet rôti, Jambon blanc (sans nitrites)
- Roue de brie, Salade verte aux noix, 2 petits pains de table / pers.
- Tarte paysanne ou Frangipane poire

BUFFET CAMPAGNARD

22€00

- Crudités assorties, Salades composées
- Assortiment de cochonnailles, Pâté en croute et rillettes, Pièce de boeuf rôti, Rôti de porc, Blanc de pintade farci, Jambon de Bayonne
- Plateau de fromages, Salade verte aux noix, 2 petits pains de table / pers.
- Tarte paysanne ou Frangipane poire ou Millefeuille



BUFFET OCÉAN

24€00

- Crudités assorties, Salades composées
- Petit assortiment de charcuteries, ½ tomate aux crevettes, Caquelon de rillettes au saumon, Terrine de poissons aux légumes, Rôti de boeuf, Blanc de poulet rôti, Jambon de Bayonne
- Plateau de fromages, Salade verte aux noix, 2 petits pains de table / pers.
- Pâtisseries maison au choix (*entremet*)

BUFFET BELLEVUE

26€00

- Crudités assorties, Salades composées
- Petit assortiment de charcuteries, Rillettes, Saumon Bellevue, ½ tomate aux crevettes, Rôti de boeuf rôti, Rôti de porc, Jambon de Bayonne, Blanc de poulet rôti
- Plateau de fromages, Salade verte aux noix, 2 petits pains de table / pers.
- Pâtisseries maison au choix (*entremet*)



LES SUCRÉS

LES INCONTOURNABLES

CHOUQUETTES GARNIES (Vanille, Chocolat)	10 pièces	8€50
MINIS TROPÉZIENNES	12 pièces	10€20
MINIS MERVEILLEUX (Noir, Blanc, Spéculoos)	8 pièces	8€00
MINIS MACARONS (assortiment)	12 pièces	15€50
LES GAUFRES MAISON (à la vergeoise)	6 pièces	8€50
LES MADELEINES (2 natures, 2 chocolats, 2 framboises)	6 pièces	8€00

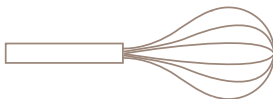
LES CAKES 8€95

PAIN D'ÉPICES
ORANGE / NOISETTES
QUATRE-QUART
CITRON
CITRON VERT / FRAMBOISES
PISTACHE GRIOTTES
PRALINÉ NOISETTES

LES MIGNARDISES

Dans un souci d'organisation, nous élaborons et présentons vos plateaux de mignardises avec notre sélection variée d'assortiments.

15 pièces	15€00
25 pièces	25€00
40 pièces	40€00





FORFAITS LIVRAISON

Zone 1 : 20€

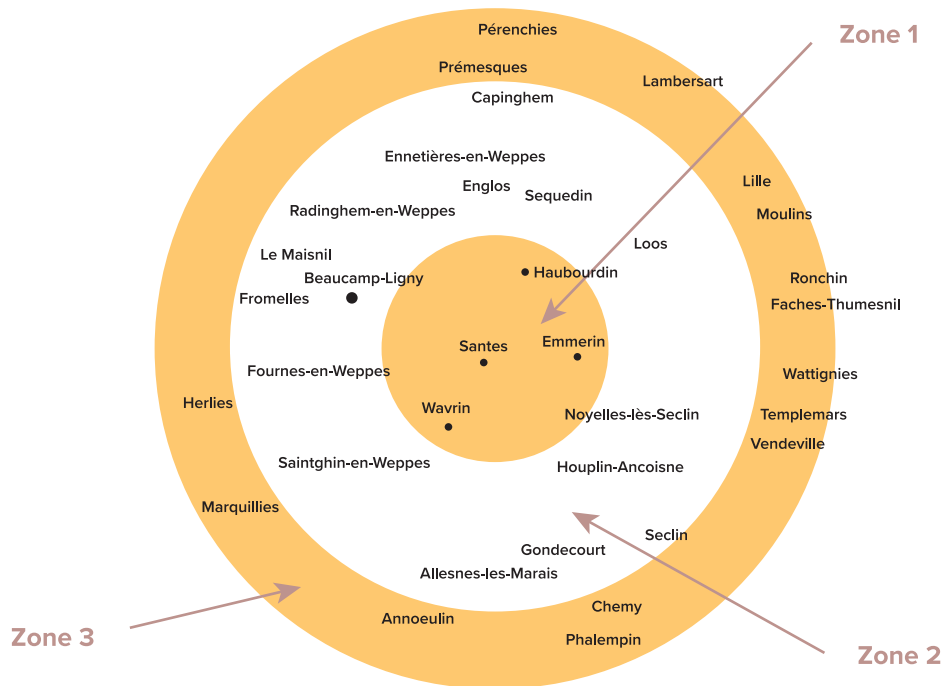
Zone 2 : 35€ (10 km autour de Santes)

Zone 3 : 50€ (20 km autour de Santes)

au delà nous consulter pour le tarif

- La livraison est offerte pour les zones 1 et 2 dès 500€ de commande

(Le matériel prêté est à ramener sous 48h par le client)



50 rue du Maréchal Foch - 59211 SANTES

03 20 07 07 67 - www.boulangerie-vienne.fr

VIENNE

SANTES

