## 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



## **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 & Mozarella.



#### LES DOUBLES NAVETTES • •



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

20 pces

48€00

30 pces

72£,00

40 pces

96€00



## LES DOUBLES NAVETTES LUXES • •

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

20 pces

56€,00

30 pces

84€00

40 pces

112€00





## **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	l5€00
24 pces	24€00
40 pces	40€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
1 4 1/2 0111	

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.



(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



## LES TAPAS • La formule 20 pces

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.



#### 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
- Patisserie maison (Éclair)



### PLATEAU REPAS TRADITION

## 18€00

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



### PLATEAU REPAS PRESTIGE

#### 24€50

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

### **BOISSONS SANS ALCOOL**

Eau plate 1,5 l	4€00
eau pétillante 1,51	4€80
Coca cola 1,5I	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





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 dela 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 prété est à ramener sous 48h par le client

### **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.
- Patisseries 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.
- Patisseries maison au choix (entremet)



## LES INCONTOURNABLES

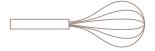
CHOUQUETTES GARNIES (Vanille, Chocolat)	10 pièces	8€50
MINIS TROPÉZIENNES	12 pièces	10€20
MINIS MERVEILLEUX (Noir, Blanc, Spéculoos)	8 pièces	9€60
MINIS MACARONS (assortiment)	12 pièces	15€50
LES GAUFRES MAISON (à la vergeoise)	6 pièces ——	8€50
LES MADELEINES (2 natures, 2 chocolats, 2 framboises)	6 pièces	8€00

## LES CAKES \_\_\_\_\_ 10€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.



## FORFAITS LIVRAISON

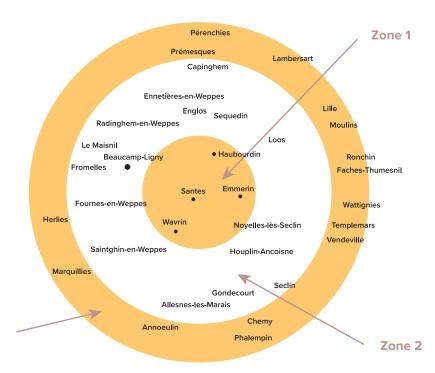
**Zone 1:** 20€

Zone 3

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 prété est à ramener sous 48h par le client)



# 50 rue du Maréchal Foch - 59211 SANTES 03 20 07 07 67 - www.boulangerie-vienne.fr



**SANTES** 

