



SAS PATIN Traiteur BOUEILH
461 Chemin de Mellet
40270 RENUNG
Tél : 05.58.71.50.59
Port : 06.95.30.21.05
@ : enclosdumellet@wanadoo.fr
www.enclosdumellet.fr
RCS : 830503801

POUR L'APERITIF,

*nous pouvons vous proposer une formule sous forme de **PLANCHES***

La planche « SUD OUEST »

✂ Jambon de Bayonne ✂ Toast au Foie Gras ✂ Brochette de Melon

La planche « CHARCUTERIE » (3 sortes à déterminer)

✂ Chiffonnade de Jambon ✂ Saucisson ✂ Coppa ✂ Chorizo ✂ Rillette

Accompagnés de toasts de pain

La planche « LEGUMES CROQUANTS » et ses sauces

☞ Carottes ☞ Tomates cerise ☞ Radis ☞ Chou fleur ☞ Concombre

La planche « FACON ESPAGNOLE »

☞ Accras de morue ☞ Beignets de calamars ☞ Tempura de moules ☞ Beignets de crevettes

L'atelier « BROCHETTES »

☞ Brochette de poulet au soja ☞ Brochette de bœuf ☞ Brochette de cœurs aux poivrons

☞ Brochette de Gambas au Chorizo accompagnés de petits gratins de légumes

L'atelier « PLANCHA »

Mini brochettes de Cœurs de Canard Foie Gras poêlé Gambas grillés Moules



SAS PATIN Traiteur BOUEILH
461 Chemin de Mellet
40270 RENUNG
Tél : 05.58.71.50.59
Port : 06.95.30.21.05
@ : enclosdumellet@wanadoo.fr
www.enclosdumellet.fr
RCS : 830503801

nous pouvons aussi vous proposer des TOASTS

FORMULE 1 – 10 Toasts /personne

Assortiment de navettes briochées - 2/pers

Accras de morue, Beignets de calamars – 1/pers

Cannelé au chorizo et piment d'Espelette - 1/pers

Pruneaux Bacon - 1/pers

Festival de petits canapés - 2/pers

Verrines - 1/pers

Feuilleté Pomme cannelle Boudin - 1/pers

Abricots Bacon - 1/pers

FORMULE 1bis – 12 Toasts /personne

Assortiment de navettes briochées - 2/pers

Accras de morue, Beignets de calamars – 1/pers

Cannelé au chorizo et piment d'Espelette - 1/pers

Pruneaux Bacon - 1/pers

Tarte Tatin à la tomate , Foie Gras de canard poêlé – 1/pers

Festival de petits canapés - 2/pers

Verrines - 1/pers

Feuilleté Pomme cannelle Boudin - 1/pers

Abricots Bacon - 1/pers

Brochette de Gambas au chorizo – 1/pers

FORMULE 2 – 15 Toasts /personne

Assortiment de navettes briochées - 2/pers

Accras de morue, Beignets de calamars – 1/pers

Cannelé au chorizo et piment d'Espelette - 1/pers

Pruneaux Bacon - 1/pers

Tarte Tatin à la tomate , Foie Gras de canard poêlé – 1/pers

Corolles de Saint-Jacques – 1/pers

Festival de petits canapés - 2/pers

Verrines - 1/pers

Feuilleté Pomme cannelle Boudin - 1/pers

Abricots Bacon - 1/pers

Brochette de Gambas au chorizo – 1/pers

Aumônière d'escargots – 1/pers

Mini-Brochette de Cœurs de canard grillés aux poivrons – 1/pers

Vous pouvez aussi faire un mix des 2 (quelques planches et des toasts) ...



SAS PATIN Traiteur BOUEILH
461 Chemin de Mellet
40270 RENUNG
Tél : 05.58.71.50.59
Port : 06.95.30.21.05
@ : enclosdumellet@wanadoo.fr
www.enclosdumellet.fr
RCS : 830503801

LES ENTREES FROIDES

L'Assiette Melon, Jambon du Pays

Le ½ Melon surprise (melon, tomates cerises, suprême de pamplemousse, copeaux de jambon de Bayonne)

Terrine de pomme de terre et foie gras de canard, salade de mesclun en vinaigrette d'appétit

Le tiramisu à la tomate confite au piment d'Espelette et crouton à l'huile d'olive

L'Assiette Fraîcheur (Jambon de Bayonne, Eventail de Melon, Foie Gras de canard)

L'Assiette Landaise (Salade verte, Tomates, Gésiers de canard confit, Magret fumé, Foie Gras de canard)

Le foie gras cuisiné maison mi-cuit, toast de pain brioché et pain d'épices

LES ENTREES CHAUDES

La Cassolette de Ris de jeune bétail cuisiné façon Grand-mère, Sauce financière

Le Feuilleté de Foie Gras de Canard aux Pommes caramélisées, Jus court aux Raisins

La Tarte Tatin à la Tomate confite, Escalope de Foie Gras de Canard

La Tarte Tatin à l'endives braisée, Escalope de Foie Gras de Canard

LES POISSONS

La Paupiette de Saumon farcie aux poivrons, Velouté crémeux à l'anis étoilé

Le Pavé de Merlu rôti au four et son piquillos farci à la morue

Le Pavé de Cabillaud rôti au four

Le Pavé de Saumon grillé

Le Saumon sauce champagne

Le Filet de St-Pierre rôti au four

Le Pavé de Merlu rôti au four et ses gambas flambées au whisky, sauce à l'espagnole

Les sauces pour accompagner vos poissons :

Sauce crémeuse à la Ciboulette, Velouté crémeux à l'anis étoilé, Velouté crémeux aux Fruits de mer,

Sauce à l'espagnole (ail, persil, chorizo), Sauce ensoleillée (brunoise de légumes et velouté crémeux)



SAS PATIN Traiteur BOUEILH
461 Chemin de Mellet
40270 RENUNG
Tél : 05.58.71.50.59
Port : 06.95.30.21.05
@ : enclosdumellet@wanadoo.fr
www.enclosdumellet.fr
RCS : 830503801

LES VIANDES

Supplément Rossini (Escalope de foie gras poêlé déposée sur la viande)

Le 1/2 Magret de Canard grillé et son accompagnement

Le Filet de Canette grillé et son accompagnement

Le Quasi de Veau rôti au romarin en braisade de Champignons et son accompagnement

Les Ris de Jeunes Bétaills cuisinés façon Grand-mère et son accompagnement

La Côtelette de Canard grillée

Le Tournedos de Canard grillé

Le Cochon de Lait farci aux petites légumes

Le Pavé de Bœuf grillé, Petit Jus au Foie Gras et son accompagnement

Le Pavé de Quasi de veau grillé et son accompagnement

Le Duo de Veau (quasi de veau + cassolette de Ris de Jeune bétail) et son accompagnement

La Souris d'Agneau cuisinée au thym et son accompagnement

Le Chateaubriand et son accompagnement

LES ACCOMPAGNEMENTS (1^{er} accompagnement inclus - 2^{ème} accompagnement à 1.50 €)

Poêlée de Pommes de terre sautées à la forestière OU Gratin Dauphinois OU Haricots verts à la persillade

OU Poêlée de Pommes de terre grenaille cuite à la graisse de canard OU Fondant de vitelotte aux éclats d'amande

OU Ecrasée de Pommes de terre à l'huile d'olive OU Gratin de Légumes OU Poêlée de légumes grillées

OU Ecrasée de Patates douces Chutney d'oignons et Quenelle de vitelottes OU Tomate à la Provençale



SAS PATIN Traiteur BOUEILH
461 Chemin de Mellet
40270 RENUNG
Tél : 05.58.71.50.59
Port : 06.95.30.21.05
@ : enclosdumellet@wanadoo.fr
www.enclosdumellet.fr
RCS : 830503801

LES FROMAGES

La salade verte et son fromage de brebis, confiture de cerises noires

La salade verte et son toast de Chèvre Chaud au miel

La Salade verte et sa brochette de fromages (conté, brie de meaux, saint-nectaire)

La Salade verte et son croustillant de camembert aux pommes caramélisées

LES DESSERTS

Le Bavaois aux Fruits Rouges et son coulis

La Charlotte au Fruits rouges

La Tarte aux Fruits de saison

La Tourtière Landaise et sa quenelle de glace

Les Profiteroles glacées, Sauce au Chocolat, Chantilly

L'Omelette norvégienne

Le Velours au Chocolat, Cœur coulant à la Mandarine

Le Baccara croustillant au caramel (mousse caramel, Croustillant au chocolat et biscuit chocolat)

Le Fraisier

La Feuillantine au chocolat amer

Le croustillant aux 3 chocolats, Le croquant au chocolat

Le moka au café

La tarte au citron meringuée

Le nougat glacé artisanal

L'inspiration Carachoco (biscuit amande, ganache chocolat, quenelle mousse caramel, glace vanille)

Le pavlova (meringue montée d'une crème mascarpone vanille)

Le café gourmand composé de 3 mini desserts (mignardises et verrines)

Le café gourmand composé de 5 mini desserts (mignardises et verrines)

L'assiette gourmande composée de 3 choux



SAS PATIN Traiteur BOUEILH
461 Chemin de Mellet
40270 RENUNG
Tél : 05.58.71.50.59
Port : 06.95.30.21.05
@ : enclosdumellet@wanadoo.fr
www.enclosdumellet.fr
RCS : 830503801

1^{ère} PROPOSITION DE MENU DES « Petits en Culottes courtes »

Steack haché

OU

Croustillant de Poulet

OU

Wings de Poulet

Accompagnement : Frites OU Pommes noisettes

Pot de Glace

OU

Brownies

OU

Donuts

2^{ème} PROPOSITION DE MENU DES « Petits en Culottes courtes »

Jambon, Melon

OU

Assiette de crudités

Rôti de Bœuf

OU

Poulet rôti

Accompagnement : Frites OU Pommes noisettes

Brownies

OU

Donuts

OU

Dessert des adultes



SAS PATIN Traiteur BOUEILH
461 Chemin de Mellet
40270 RENUNG
Tél : 05.58.71.50.59
Port : 06.95.30.21.05
@ : enclosdumellet@wanadoo.fr
www.enclosdumellet.fr
RCS : 830503801

PROPOSITION DE BUFFET

Assortiments de Salades

Le taboulé à l'orientale

La salade de tomates, concombres et poivrons

La salade niçoise

La salade de pâtes

La salade de perles aux petits légumes et chorizo

La salade de perles marines (pâtes perles, surimi, œuf de truite, sauce à la crème et aneth)

La salade piémontaise

Les champignons à la Grecque

La salade de risoni au thon (salade de pâtes, thon, poivrons rouges, tomates, oignons rouges)

La salade aux produits du terroir (salade verte, tomates, gésiers, lardons, asperges)

La salade aux produits du terroir (salade verte, tomates, gésiers, lardons, toast de foie gras de canard)

Assortiments de Charcuterie - 2 au choix

Jambon de Bayonne, Saucisson, Chorizo, Rillettes de canard, Pâté de campagne

Assortiments de Viandes froides

Le confit de porc

Le poulet rôti

Le rôti de Porc

Le rôti de Bœuf

Assortiments de Poissons froids

Saumon Bellevue

Merlu Bellevue

Assortiments de DESSERTS »

Assortiment de mignardises :

Eclair

Tropézienne

Cannelé

Millefeuille

Opéra

Macaron

Tartelette citron

Chou garni

Rocher coco

Assortiment de verrines :

Mousse aux fruits

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Tiramisu

Salade de fruits

Crème anglaise