

Menu à 60€

Médaillon de foie Gras Entier mi-cuit
au Tuilé de Rivesaltes sur Pain d'Épice
Saumon Fumé, Noix d'Escalibade de légumes de la Salanque



Duo de Langouste et médaillon de Lotte à l'Américaine



Couché de Soleil du Canigou



Filet de Canette entier farcie au foie-gras
et figues sur sauce au foie-Gras
Croustillant de Giroles et Gratiné de Céleri
au Fromage de Chèvres



Assiette de 3 Fromage



Pièce Montée a l'Américaine



Café et mignardises



Buffet « A la Campagne »

À partir de 30 personnes

Le Buffet seul: 25€ (livré sans salle)

Le Buffet salle: 30€ (avec salle, vaissell, nappes)

Le Buffet Plus : 40€ (avec salle, vaisselle, nappes, et service)

Papillon de charcuteries maison rosette, boudin noir / blanc, chorizo, pâté

Marquise de jambons de Montagne

Plateaux de Salades Diverses

La Crevette (riz, crevettes, thon, olive noire, œufs) - L'Exotique (poulet, cœurs de palmier, ananas, maïs) - La Catalane (poivrons grillés, anchois marinés à l'ail) - La Paysanne (pommes de terre, saucisson à l'ail, cornichons, lardons) - Les Crudités (céleri rave ou carotte râpées ou tomates ou macédoine) - Le Taboulé Oriental

Saumon Mayonnaise et Crevettes Nordiques

Plateau de Viandes Froides rôti de porc, roastbeef, poulet rôti

Plateau de Fromages brie, roquefort, chèvre, tome catalane

Pièce Montée Américaine & Café

Vin d'honneur sur place

Forfait apéritif sur place*: mis en place, tables, nappes, location des verres, glaçon, eau fraîche, nettoyage, rangement 60€ le forfait pour 100 personnes maximum

* obligatoire pour tout commande d'un de nos menus

* pas de droit de bouchons

Service apéritif : 15€/h/serveur

Les Options

Charcuterie maison sur miroir 30€ / 20 pers
saucisson, pâté, boudin, chorizo

Feuilletés 25€ / 80 pièces
saucisse catalane, chorizo, Boudin fromage, saumon...

Verrines salées 60€ / 30 pièces

Moules gratinées à l'aioli 18€ / plateau

Canapé cocktail 60€ / 140 pièces

Pain surprise 36€ / 50 canapés

Pain con tomates Serrano 20€ / 50 pièces

Mignardise 40€ / 60 pièces

Pizza 30€ / plaque 60x40cm

4 Fromages (tomate /crème, roquefort, emmental, parmesan, chèvre, jambon)

Catalane (tomate, poivron, jambon sec, chorizo, emmental)

Collioure (tomate, poivron, anchois, olive noire, emmental)

Quiche lorraine, Chèvre brocoli, Savoyarde

Sangria 30€ / la jarre de 8l

Punch 60€ / la jarre de 8l

Soupe de champagne 60€ / la jarre de 8l

Trou Normand, Catalan ou Antillais 2€ / personne

Vin

Votre vin: 1€ / personne (pour le service)

Vin de pays (rouge blanc rosé) à volonté 3€ / personne

Vin Cote catalane, Père-Puig, Barbé,
Arnaud de Villeneuve à volonté 4€ / personne

Vin Cote du Roussillon Village, Caramany,
Père Puig, Vigneron de Tautavel à volonté 6€ / personne



Les Adrets

ARTISAN TRAITEUR DEPUIS 1903
COMPLEXE DE BANQUETS

Le Spécialiste de la Fête tout Simplement



Tarifs 2011 Pour Mariage et fêtes



Espace Roussillon Est zone commerciale

Péage Perpignan Nord 66530 CLAIRA

04 68 59 94 90 ou 06.22.52.51.33

www.adret-et-fils.com / www.traiteur-66.com

adrets@hotmail.fr

La Petite Fête (33€)

Assiette Catalane Charcuterie Maison
et sa Salade du Chef
ou Salade aux Noix Fromage Gésier



Cuisse de Canard Sauce Forestière ou Sauce à l'Orange
Fondant de pommes de terre, tomate gratinée
ou Paella Royale du Chef



Assiette de 2 fromages



Omelette Norvégienne sur Crème Anglaise et Chantilly
ou Gâteaux en plaque aux choix



Café



Mariage en toute Simplicité (35€)

Mélange de jeunes pousses et Salade aux Noix



Croustade de St Jacques et fruits de mer
marinée et safranée sur coulis de Poivrons



Rôti de veau sauce crème de Girolles
Petit gratin de pommes de terre



Assiette de 3 Fromages



Pièce Montée Américaine



Café

Menu N°1 (40 €)

Assiette catalane de charcuteries maison et crudités
ou Salade de noix, fromage et gésiers



Filet de Saumon sauce Crème de Crevette
ou Croustade de St Jacques et fruits de mer
marinée et safranée sur coulis de poivrons



Cuisse de canard sauce forestière
Fondant de gratin dauphinois
ou Rôti farci aux cèpes sauce forestière
et ses accompagnements



Assiette de 3 fromages



Pièce montée américaine



Café



Nos Pièces Montées Américaines

3 Chocolats - Poire Chocolat -

Abricot Touron - Fruit de la passion Meringuée

St Honoré - Dame Blanche

Mousse de fruit (Fraise ou Framboise ou Citron ou Banane)

Menu N°2 (43 €)

Aumônière de St Jacques à la Bretonne
Salade de jeunes pousses
ou Feuilleté de foie gras aux pommes, salade Chèvre chaud
ou Salade Salanque Jambon de Montagne
et Mousseron de Canard au Porto



Filet de loup de mer sauce Crustacés
ou Cassolette de St Jacques et fruits de mer
feuilleté aux petits légumes



Sauté de Veau aux olives et champignons et ses accompagnements
ou Filet de canette sauce crème de girolles
Fondant de Pomme de terre et Escalibade de légumes



Assiette de 3 fromages



Pièce montée Américaine



Café

Menu N°3 (45 €)

Salade Salanque, Jambon de montagne,
Pavé de Foie-gras entier mi-cuit au Rivesaltes tuilé
ou Salade de Chèvre chaud filet de Miel
Crabe farci



Gambas Flambées au Whisky
ou Lotte et Gambas à l'Américaine

ou Marmite de St Jacques feuilletée à l'Américaine



Porcelet Farci Façon Médiévale
cuit à la Broche et sa poêlée campagnarde
ou Filet de bœuf sauce poivre ou roquefort
et son petit gratin à la Provinciale et Duchesse



Assiette de 3 Fromages



Pièce Montée Américaine



Café