

Menu à 88€

Médaille 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-graset figues sur sauce au foie-Gras
Croustillant de Girolles et Gratiné de Céleri au Fromage de Chèvres

Assiette de 3 Fromages

Pièce Montée à l'Américaine

Café et mignardises

Buffet « À la Campagne »

Le Buffet seul: **32€ (livrée)**

Le Buffet Plus : **42€**

(avec vaisselle, nappes, et service, possibilité de plats chauds)

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, oeufs) - L'Exotique (poulet, coeurs 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, glaçons, eau fraîche, nettoyage, rangement **100€** le forfait pour 100 personnes maximum.

* obligatoire pour toute commande d'un de nos menus

* pas de droit de bouchons

Service du vin d'Honneur : 20€/h/serveur

Les Options

Charcuterie maison sur plateau **35 €**

Saucisson, pâté, boudin, chorizo Feuilletés **28€ / 80 pièces**
saucisse catalane, chorizo, Boudin fromage, saumon...

Verrines salées **60€ / 30 pièces**

Moules gratinées à l'aïoli **28€ / plateau**

Canapé cocktail **50 € / 70 pièces**

Pain surprise **40€ / 50 canapés**

Pain con tomates Serrano **25€ / 50 pièces**

Mignardise **50€ / 60 pièces**

Pizza **33€ / 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 5l**

Soupe de champagne **60€ / la jarre de 5l**

Trou Normand, Catalan ou Antillais **2€ / personne**



Vin de Pays à volonté 4€ / personne

Vin Côte catalane, Père-Puig,

Arnaud de Villeneuve à volonté 6€ / personne

Vin Côte du Roussillon Village, Caramany,

Les Adrets

ARTISAN TRAITEUR DEPUIS 1903
COMPLEXE DE BANQUETS

Le spécialiste de la fête tout simplement

Mariage

TARIFS
04 / 2022

et fête

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
Mail : adretolivier@sfr.fr

La Petite Fête (40€)

Assiette Catalane Charcuterie Maison et sa Salade du Chef ou Salade aux Noix Fromage Gésier
Joue de porc confite aux Banyuls et Légumes
Ou

Filet Mignon de porc 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 (44€)

Mélange de jeunes pousses et Salade aux Noix Croustade de St Jacques et fruits de mer marinée et safranée sur coulis de Poivrons
Ou

Salade au chèvre chaud et Gambas sauvages Flambes

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

Cuisse de Canard sauce Morilles ou a Lorange
Fagotin d'haricots verts et croustillant de Champignons

Assiette de 3 Fromages

Pièce Montée Américain & Café

Menu N°1 (48 €)

Assiette catalane et 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

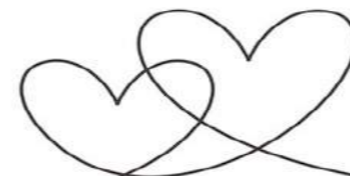
Ou

Couronne de Filet de Sole farci sur Sauce Crustacées

Cuisse de canard sauce forestière Fondant de gratin dauphinois
ou

Rôti farci aux cèpes sauce forestière et ses accompagnements

Assiette de 3 fromages



Nos Pièces Montées Américaines

3 Chocolats - Poire Chocolat
Abricot Tournon - Fruit de la passion Meringuée
St Honoré - Dame Blanche
Mousse de fruit (*Fraise ou Framboise ou Citron ou Banane*)



Menu N°2 (51 €)

Aumônière de Gambas 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 Bar 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

Ou

Sourie d'Agneau confite au vieux tuilé de Rivesaltes et ses Légumes.

Assiette de 3 fromages

Pièce montée Américaine & Café

Menu N°3 (54 €)

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

Magret de Canard Sauce Morilles Fagotin d'Haricots Verts
ou

Filet de boeuf sauce poivre
ou

roquefort et son petit gratin à la Provinciale et Duchesse

Assiette de 3 Fromages

Pièce Montée Américaine & Café