



# Accueil du "MENESTREL"

**Buffet Apéritif**

Tarif personnalisé indissociable du Repas MENESTREL

## Assortiment de BOISSONS Fraîches

KIR de VIN BLANC et CREME de CASSIS/MURE/FRAMBOISE/PECHE au choix

JUS de FRUITS Assortis

EAUX MINERALES Plate et Gazeuse



## Assortiment de PIECES SALEES

MYRIADE de FEUILLETES « MAISON »

- \* Bouchées Feuilletées : Auvergnates – Parisiennes – Provençales .....  
(un Kilogramme pour 20 personnes)

PAINS « SURPRISE » PANACHES

- \* Charcuterie : Rosette de Lyon– Jambon Blanc et Jambon Sec – Rillettes d’Oie.....  
\* Fromages: Tartare – Fraîcheur Tomatée .....  
\* Poissons : Rillettes de Saumon – Mousse de Cabillaud - Saumon Fumé.....  
(1 pain pour 20 personnes)

Ménestrel - 1/5

« ARLEQUIN » S.A.R.L. au capital de 7.622,45 Euros – SIRET 419340245.00010

*Siège Social* : 121, Route de Beynost - 01120 THIL

TEL : 04 72 25 44 71 - FAX : 04 72 25 44 79

[www.arlequin-traiteur.com](http://www.arlequin-traiteur.com) – [contact@arlequin-traiteur.com](mailto:contact@arlequin-traiteur.com)

« Le Traiteur De L’Entreprise Au Service Du Particulier »



# Repas du "MENESTREL"

Mets proposés à titre d'Exemples  
Nous contacter pour de plus amples renseignements  
**MENU IDENTIQUE** pour l'ensemble des Convives

## UNE ENTREE Froide Exemple :

### Salade «VENDEMAIRE»

Mesclun de salades – Tomates - Maïs - Mozzarella et Raisins Muscat

### SALADE « GOURMANDE »

Mesclun de Salades – Tomates Cerises – Œufs - Pignons de Pin  
Foies de Volailles - Magret de Canard



## (Facultative) UNE ENTREE à servir chaude Exemple :

Ménestrel - 2/5

« ARLEQUIN » S.A.R.L. au capital de 7.622,45 Euros – SIRET 419340245.00010

*Siège Social* : 121, Route de Beynost - 01120 THIL

TEL : 04 72 25 44 71 - FAX : 04 72 25 44 79

[www.arlequin-traiteur.com](http://www.arlequin-traiteur.com) – [contact@arlequin-traiteur.com](mailto:contact@arlequin-traiteur.com)

« Le Traiteur De L'Entreprise Au Service Du Particulier »



### CASSOLETTE ROYAL

Dés de Jambon Blanc, Mini-Quenelles, Ris de Veau (facultatif), Champignons de Paris  
Sauce Crémée aux Olives Vertes.

### GATEAU de FOIE de VOLAILLE & sa Mini-Quenelle

Sauce Aurore



## UN PLAT PRINCIPAL Exemples

Choix unique pour l'ensemble des convives

- \* BLANQUETTE de VEAU à l'Ancienne
- \* CARBONNADE de BŒUF Flamande
- \* Filet MIGNON de PORC aux Pruneaux
- \* PAVE de SAUMON à la Méridionale
- \* THON Basquaise (supplément de 2 €/personne)

UN ou DEUX LEGUMES d'Accompagnement parmi les exemples suivants:

- \* GRATIN DAUPHINOIS
- \* TOMATES PROVENCALES
- \* HARICOTS VERTS
- \* MIJOTEE PROVENCALE



## LES FROMAGES



**ARLEQUIN de FROMAGES Affinés**  
**Faisselles de FROMAGE Blanc**



**UN DESSERT PATISSIER** Exemples....

(un parfum par tranche de 40 personnes)

- \* TIRAMISU
- \* TARTE aux POMMES des SŒURS TATIN
- \* FORET NOIRE aux Griottes
- \* SALADE de FRUITS FRAIS & CHOUQUETTES



**LES PETITS « PLUS »**

Corbeille de PAIN « CHIABATA »  
CAFE en FONTAINE « Libre-service »



**LES BOISSONS selon les Mets**

(Consulter les Options Facultatives )





(minimum de commande : 20 personnes - Version avec service uniquement à partir de 60 adultes),

**Apéritif d' « ACCUEIL », en deux versions :**

- |                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| 1. Version complète.....      | 5,69 €/HT |
| 2. Version sans boissons..... | 2,85 €/HT |

➤ Les Enfants de moins de 12 ANS bénéficient d'une réduction de 30% sur le prix du repas hors options.

**Repas « MENESTREL » sans service, hors options, en 2 versions afin de mieux cibler vos besoins :**

- |  |            |
|--|------------|
| 3. Version avec 1 <u>Entrée Froide</u> .....                           | 16,60 €/HT |
| 4. Version avec 1 <u>Entrée Froide</u> et 1 <u>Entrée Chaude</u> ..... | 22,27 €/HT |

➤ Les Enfants de moins de 12 ANS bénéficient d'une réduction de 30% sur le prix du repas hors options.

**Nous consulter pour les options complémentaires :**

- Boissons sans alcool : Eaux, Jus de Fruits, Sodas divers.
- Boissons alcoolisées : Vin, Crémant de Bourgogne, Cerdon du Bugey, Champagne.....
- Mobilier de réception : Tables rectangles ou rondes, Bancs, Chaises.
- Vaisselle : Vaisselle porcelaine blanche avec liseret bleu ou rouge , verre à Pied, jeu de couverts inox.
- Service : Service à tables ou en buffet à déterminer ensemble.
- Livraison sans retour : Fourniture de Verres plastiques et serviette en papier tissé.
- Livraison avec retour : Fourniture de Verres à Pied, Serviettes en papier tissé et Nappes en tissu pour le buffet.

**P.S : Sur l'ensemble du buffet le taux de TVA diffère en fonction de l'option service :**

- Avec service..... Taux applicable 19,6 %
- Sans service..... Taux applicable 5,5 %

Ménestrel - 5/5

« ARLEQUIN » S.A.R.L. au capital de 7.622,45 Euros – SIRET 419340245.00010

*Siège Social* : 121, Route de Beynost - 01120 THIL

TEL : 04 72 25 44 71 - FAX : 04 72 25 44 79

[www.arlequin-traiteur.com](http://www.arlequin-traiteur.com) – [contact@arlequin-traiteur.com](mailto:contact@arlequin-traiteur.com)

« Le Traiteur De L'Entreprise Au Service Du Particulier »