

Nom Prénom

Tél Mail

COMMANDE N°
(Ne pas remplir)

LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

- Boule surprise céréales (50 sandwiches) saumon, rosette, Rillettes canard, comté 30,00 €
- Pain surprise polaire (50 sandwiches) saumon, serrano, thon soja, poulet tomate 30,00 €
- Escalier de 75 mini brochettes bambou variées terre et mer 49,00 €
- Assiette de 16 pains aux 2 olives, caviar de tomates et thon 13,50 €
- Assiette de 16 mini éclairs aux rillettes de saumon frais et fines herbes 13,50 €
- Assiette de 16 ficelles moelleuses aux raisins et son foie gras 13,50 €
- Verrines pétoncles marinées petits pois mousseline betteraves (coffret de 12) 14,00 €
- Verrines légumes du soleil au quinoa, mousseline de chèvre (coffret de 12) 14,00 €
- Assiette de 12 macarons foie gras-chocolat 11,00 €
- Assiette de 12 macarons figues oignons 11,00 €

LES AMUSE-BOUCHES A RECHAUFFER

- Boîte de 20 Crevettes Pré-frites tempura sauce aigre douce 18,00 €
- 10 blinis saumon/poireaux + 10 corolles Sainte Maure Magret et miel 17,00 €
- Boîte de 12 mini profiteroles d'escargots au beurre d'ail persillé 9,00 €
- Boîte de 12 mini croustilles de Sainte Maure de Touraine et magret fumé 10,00 €
- Assiette de 30 brochettes St Jacques/courgettes marinées à snacker 26,00 €
- 10 Mini Black Burger Charolais 14,00 €
- 10 Mini rosti burger (Galette de pommes de terre) Charolais 15,00 €

LES ENTRÉES

- Marmite de St Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise, fleuron 5,90 €
- Corolle de Saumon et joue de loup sur fondue de poireaux, carottes sabayon d'oseille 6,50 €
- Box foie gras frais sur gelée de vin d'Anjou et chutney de figues 6,70 €
- Foie gras au kg (façon torchon) 74,00 €
- Assiette de 12 macarons figues oignons, pour accompagner votre foie gras 11,00 €
- Veritable Saumon Gravelax sur grand blinis et mousseline d'Aneth 7,00 €
- Veritable Saumon Gravelax au kilo 39,00 €
- Plateau du grand large 14,50 €
- Plateau du Mareyeur 14,50 €
- Bourriche d'huîtres fine de claire Bretonne n°3 non ouvertes (les 50) 35,00 €
- Langoustines fraîches et cuites (Taille 20/30) au kilo 29,00 €

LES POISSONS

- Marmite de St Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise, fleuron 5,90 €
- Corolle de Saumon et joue de loup sur fondue de poireaux, carottes sabayon d'oseille 6,50 €
- Filet d'omble chevalier rôti en croûte de sésame, sauce duglérée 6,50 €
- Duo de Saumon et Maigre sur tatin de légumes et coulis coquillages safrané 7,50 €
- Filet de bar (160 à 180 g) précuit à l'unilatéral sauce dugléré 8,50 €
- Filet de Dorade (160 à 180 g) précuit à l'unilatéral, coulis safrané 7,00 €

GARNITURES POISSONS

- Tarte fine d'endives caramélisées 1,90 €
- Tatin aux légumes provençaux 1,90 €
- Mille feuilles de poireaux carottes 1,80 €
- Julienne de légumes « carottes, céleris, courgettes » au pesto (100gr) 1,70 €

LES VIANDES

- Oie d'Anjou confite aux marrons glacés et son coulis 12,00 €
- Crapaudine de caille désossée farcie au foie gras et son coulis 7,00 €
- Suprême de pintadeau mariné romarin, sauce abricot 6,60 €
- 1/2 filet de canard Mayennais mariné abricot romarin et son glaci 6,50 €
- Pavé de cuissot de cerf à la plancha, sauce griottes 7,00 €
- Médailon de veau dans le paleron mijoté 6h, crème de morilles 7,00 €
- Coeur de filet de boeuf pré-grillé, beurre maître d'hôtel 7,50 €
- Noisette d'agneau « façon rôti » et marinée bigarade (2 portions) 14,00 €

GARNITURES VIANDES

- Tarte fine d'endives caramélisées 1,90 €
- Fond d'artichaut farci à la bretonne 1,80 €
- Pomme fruit cuite à la gelée de groseilles et raisins 1,60 €
- Quartier d'ananas frais caramélisé à la cassonade 1,70 €
- Mini cocotte purée pommes de terre et potimarrons aux éclats de châtaignes 2,00 €
- Brochette de pommes de terre grenailles rôties à la Fleur de Sel 1,80 €
- Poêlée de marrons confits façon Grand-mère (100g) 2,40 €
- Fagot d'asperges vertes au lard 1,80 €
- Poêlée de champignons frais (Paris, Pleurote) (100g) 2,20 €
- Poêlée gourmande « minis cubes de courgettes, champignons, fèves » (100g) 2,00 €

LES DESSERTS

- Sélection Marie Quatrehomme MOF 2000 27,00 €
- Moelleux au chocolat à tiédir et son coulis de vanille 2,60 €
- Sablé breton, compotée de fruits rouges, crémeux vanille 3,00 €
- Le croquant caramel façon cheesecake, vanille, sauce chocolat 3,00 €
- Omelette norvégienne glace vanille et Biscuit Grand Marnier (10/12 personnes) 28,00 €
- Coffret de 12 verrines panna cotta vanille coulis cacahuète, crumble 14,00 €
- Assiette de 16 Petits fours sucrés 16,00 €

SUGGESTIONS DE VINS

- Viognier blanc les Janelles 6,80 €
- Côtes de Blaye Château Haut Lambert 2015 7,80 €
- Pessac Léognan Château Coucheroy 2016 12,00 €
- Saint Estephe Château Bel-air Ortet 2012 18,00 €
- Crémant de Loire propriété 8,50 €
- Champagne Deutz Blanc de Blanc 29,00 €

MENU

- Menu "Enfant" 7,00 €
- Menu "Le Relais" | Croquant caramel - Qte : Sablé breton - Qte : 17,00 €
- Menu "Fêtes" | Croquant caramel - Qte : Sablé breton - Qte : 18,50 €
- Menu "Prestige" | Croquant caramel - Qte : Sablé breton - Qte : 24,00 €

TOTAL



Le Relais

Traiteur - Restaurant - Hôtel

1, rue de l'Oudon - 53400 Saint Quentin Les Anges

Tél. 02 43 06 10 62 - snc.le-relais@orange.fr

www.lerelais53.fr

Carte spéciale FÊTES 2018

valable du 22 au 31 décembre 2018



LA DATE DE CLÔTURE DES COMMANDES
pour le 24 et 25 décembre est fixée au lundi 17/12 à 21h
et au lundi 24/12 pour les commandes du 31 décembre

Livraison sur les régions de Château-Gontier, Craon, Segré

(forfait 15€/commande), aucune livraison le 31/12.

Container chaud pour mini 30 pers. (Forfait 15€)

Selon le nombre de commandes déjà enregistrées,

Le Relais se réserve le droit de pouvoir honorer les commandes tardives



Chèques vacances et tickets restaurants acceptés





LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

- Boule surprise céréales (50 sandwiches) saumon, rosette, Rillettes canard, comté 30,00 €
- Pain surprise polaire (50 sandwiches) saumon, serrano, thon soja, poulet tomate 30,00 €
- Escalier de 75 mini brochettes bambou variées terre et mer 49,00 €
Saumon Gravelax, tomate mozzarella pesto, abricot confit comté Serrano
- Assiette de 16 pains aux 2 olives, caviar de tomates et thon 13,50 €
- Assiette de 16 mini éclairs aux rillettes de saumon frais et fines herbes 13,50 €
- Assiette de 16 ficelles moelleuses aux raisins et son foie gras 13,50 €
- Verrines pétoncles marinées petits pois mousseline betteraves (coffret de 12) 14,00 €
- Verrines légumes du soleil au quinoa, mousseline de chèvre (coffret de 12) 14,00 €
- Assiette de 12 macarons foie gras-chocolat 11,00 €
- Assiette de 12 macarons figues oignons 11,00 €



LES AMUSE-BOUCHES À RÉCHAUFFER

- Boîte de 20 Crevettes Pré-frites tempura sauce aigre douce 18,00 €
- 10 blinis saumon/poireaux + 10 corolles Sainte Maure Magret et miel 17,00 €
- Boite de 12 mini profiteroles d'escargots au beurre d'ail persillé 9,00 €
- Boite de 12 mini croustilles de Sainte Maure de Touraine et magret fumé 10,00 €
- Assiette de 30 brochettes St Jacques/courgettes marinées à snacker 26,00 €
- 10 Mini Black Burger Charolais 14,00 €
- 10 Mini rosti burger (*Galettes de pommes de terre*) Charolais 15,00 €

LES ENTRÉES

- Marmite de St Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise, fleuron 5,90 €
- Corolle de Saumon et joue de loup sur fondue de poireaux, carottes sabayon d'oseille 6,50 €
- Box foie gras frais sur gelée de vin d'Anjou et chutney de figues 6,70 €
- Foie gras au kg (façon torchon) 74,00 €
- Assiette de 12 macarons figues oignons, pour accompagner votre foie gras 11,00 €
- Veritable Saumon Gravelax sur grand blinis et mousseline d'Aneth 7,00 €
- Veritable Saumon Gravelax au kilo 39,00 €
- Plateau du grand large (5 huîtres, 5 langoustines, 5 crevettes bouquets, bulots, 1 pince tourteau, vinaigre échalote) 14,50 €
- Plateau du Mareyeur (8 langoustines, 6 crevettes bouquets, bulots, 1 pince de tourteau) 14,50 €
- Bourriche d'huitres fine de claire Bretonne n°3 non ouvertes (les 50) 35,00 €
- Langoustines fraîches et cuites (Taille 20/30) au kilo 29,00 €



LES POISSONS CUISINÉS

- Marmite de St Jacques, pétoncles et moules à la Nantaise, fleuron 5,90 €
 - Corolle de Saumon et joue de loup sur fondue de poireaux, carottes sabayon d'oseille 6,50 €
 - Filet d'omble chevalier rôti en croûte de sésame, sauce duglérée 6,50 €
 - * Duo de Saumon et Maigre sur tatin de légumes et coulis coquillages safrané 7,50 €
 - Filet de bar (160 à 180 g) précuit à l'unilatéral sauce dugléré 8,50 €
 - Filet de Dorade (160 à 180 g) précuit à l'unilatéral, coulis safrané 7,00 €
- * légumes déjà dans votre recette

GARNITURES POISSONS

- Tarte fine d'endives caramélisées 1,90 €
- Tatin aux légumes provençaux 1,90 €
- Mille feuilles de poireaux carottes 1,80 €
- Julienne de légumes « carottes, céleris, courgettes » au pesto (100gr) 1,70 €

NOS MENUS

Menu "Le Relais" - 17,00 € TTC

- Corolle de Joue de loup de Mer et Saumon Sabayon d'oseille, sur fondue de poireaux carottes
- Suprême de pintadeau mariné romarin, sauce abricot
- Mini cocotte purée pommes de terre et potimarrons aux éclats de chataignes
- Poêlée gourmande « minis cubes de courgettes, champignons, fèves »
- Croquant caramel façon cheesecake vanille, sauce chocolat
- OU** • Sablé breton, compotée de fruits rouges, crémeux vanille

Menu "Des Fêtes" - 18,50 € TTC

- Filet d'omble chevalier rôti en croûte de sésame, sauce duglérée et tatin aux légumes provençaux
- Médaille de Paleron de Veau mijoté 6h, crème de morilles
- Mini cocotte purée pommes de terre et potimarrons aux éclats de chataignes
- Poêlée gourmande « minis cubes de courgettes, champignons, fèves »
- Croquant caramel façon cheesecake vanille, sauce chocolat
- OU** • Sablé breton, compotée de fruits rouges, crémeux vanille

Toutes les sauces de poissons et viandes peuvent être vendues séparément
12,50 € / le litre (Prévoir 1 litre pour 15 personnes)

LES VIANDES CUISINÉES

- Oie d'Anjou confite aux marrons glacés et son coulis 12,00 €
- Crapaudine de caille désossée farcie au foie gras et son coulis 7,00 €
- Suprême de pintadeau mariné romarin, sauce abricot 6,60 €
- ½ filet de canard Mayennais mariné abricot romarin et son glaci 6,50 €
- Pavé de cuissot de cerf à la plancha, sauce griottes 7,00 €
- Médaille de veau dans le paleron mijoté 6h, crème de morilles 7,00 €
- Coeur de filet de boeuf pré-grillé, beurre maître d'hôtel 7,50 €
- Noisette d'agneau « façon rôti » et marinée bigarade (2 portions) 14,00 €

GARNITURES VIANDES

- Tarte fine d'endives caramélisées 1,90 €
- Fond d'artichaut farci à la bretonne 1,80 €
- Pomme fruit cuite à la gelée de groseilles et raisins 1,60 €
- Quartier d'ananas frais caramélisé à la cassonade 1,70 €
- Mini cocotte purée pommes de terre et potimarrons aux éclats de chataignes 2,00 €
- Brochette de pommes de terre grenailles rôties à la Fleur de Sel 1,80 €
- Poêlée de marrons confits façon Grand-mère (100g) 2,40 €
- Fagot d'asperges vertes au lard 1,80 €
- Poêlée de champignons frais (Paris, Pleurote) (100g) 2,20 €
- Poêlée gourmande « minis cubes de courgettes, champignons, fèves » (100g) 2,00 €



LA PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS (POUR 12 À 20 PERSONNES)

Sélection Marie Quatrehomme MOF 2000 27,00 €
Camembert lait cru AOP Normand 250gr, Comté 12 mois 200g, Sainte Maure de Touraine 250gr, Saint Nectaire fermier 200gr

LES DESSERTS PENSEZ À COMPOSER VOTRE ASSIETTE GOURMANDE

- Moelleux au chocolat à tiédir et son coulis de vanille 2,60 €
- Sablé breton, compotée de fruits rouges, crémeux vanille 3,00 €
- Le croquant caramel façon cheesecake, vanille, sauce chocolat 3,00 €
- Omelette norvégienne glace vanille et Biscuit Grand Marnier (10/12 personnes) 28,00 €
- Coffret de 12 verrines panna cotta vanille coulis cacahuète, crumble 14,00 €
- Assiette de 16 Petits fours sucrés (4 Mini tartes maison, 4 macarons framboise, 4 choux croque en bouche vanille, 4 cheesecakes caramel) 16,00 €



PROFITEZ DE LA CAVE DES FÊTES



- Viognier blanc les Jamelles 6,80 €
- Côtes de Blaye Château Haut Lambert 2015 7,80 €
- Pessac Léognan Château Coucheroy 2016 12,00 €
- Saint Estephe Château Bel-air Ortet 2012 18,00 €
- Crémant de Loire propriété 8,50 €
- Champagne Deutz Blanc de Blanc 29,00 €



LES COMMANDES RÉCUPÉRÉES
AU RELAIS DEVRONT ÊTRE PRISES :
- avant 15h le 24/12
- avant 12h le 25/12
- entre 9h et 12h30 le 31/12

Menu "Enfant" 7,00 € TTC

- 2 minis black burgers charolais
- 2 aiguillettes de poulet panées
- Pommes grenailles sautées
- Brochette 3 chocotrésor coeur vanille