

# NOTRE BOUTIQUE TRAITEUR A EMPORTER AU 01.01.2025

Carte et tarif TTC valable à l'année sous réserve de notre disponibilité

Sauf pendant la carte spéciale période fêtes de fin d'année



## LIVRAISON SELON DISPONIBILITE

A moins de 10 kms du Relais	25 €
Plus de 10 kms	35 €
Plus de 20 kms	40 €
Plus de 30 kms	sur devis

Fontaine et ses 10 litres de cocktail maison  
Forfait **130,00 €**  
**10.00 €** le litre supplémentaire  
Prévoir 1 litre pour 3 à 4 personnes



## LES AMUSES BOUCHES FROIDS

Plateau de 50 amuse-bouches froids « 5 variétés terre et mer » (madeleines, macarons, navettes, wraps, etc) .....	49.50 €
Plateau de 20 pains nordique et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays .....	20.60 €
Assiette de 20 Foie gras frais sur pain mendiant aux fruits secs .....	20.60 €
Assiette de 20 mille-feuille de saumon fumé et mascarpone .....	23.70 €
Coffret de 12 Verrines Végétariennes du chef et de saison « sans cuillère » .....	15.00 €
Coffret de 12 Verrines de tartare de pétoncles et perles marines, mousseline de légumes verts .....	15.00 €
Escalier de 50 Brochettes bambou terre et mer 2 variétés de saison .....	47.00 €
Escalier de 75 Brochettes bambou terre et mer 2 variétés de saison .....	67.00 €

## LES AMUSES BOUCHES A RECHAUFFER

Coffret de 50 amuse-bouches « 5 variétés terre et mer du chef (Blinis, corolles chèvre, profiteroles, tartelettes...) .....	51.00 €
Boite de 20 queue de crevette panée façon panco sauce aigre douce .....	21.50 €
Assiette de 20 mini brochettes St Jacques et courgettes marinées à plancher .....	23.00 €
Assiette de 20 mini brochettes crevette et chorizo marinées à plancher .....	21.50 €
Assiette de 20 mini brochettes filet de Bœuf et oignons grelot marinées à plancher .....	23.00 €
Assiette de 20 mini brochettes de canard marinées miel et soja à plancher .....	21.50 €

Au-delà de 20/30 convives, se référer à la carte mariage

## LES ENTREES FROIDES ET A RECHAUFFER

Boite Lotus de Foie gras frais « 60g », confiture d'oignons et figues .....	8.75 €
Foie gras cuit au torchon en VRAC les 100 g .....	13.00 €
Box d'écrasée de pétoncles et légumes verts, mousseline de Betterave et mesclun .....	6.60 €
Gaufre de Saumon Gravelax sur petits légumes au coulis de coquillages à tiédir « prévoir votre salade » .....	6.60 €
Florentine aux deux saumons, mesclun petits légumes et mousseline fines herbes .....	6.90 €
Farandole Gourmande « 3 petites entrées à monter sur assiette » .....	8.50 €
<b>« Tranche de foie gras sur pain et chutney, ½ Gaufre de saumon gravelax, équinoxe de tartare de pétoncles »</b>	
Tatin de légumes du soleil gratinée à la Mozzarella, mesclun, pesto et 2 tranches de jambon de Serrano .....	6.90 €
Gratin de St Jacques, pétoncles, moules et champignons façon Nantaise et son feuilleté de sésame .....	8.00 €*

## LES POISSONS CUISINES AVEC LEURS LEGUMES \* Possibilité de contenir chaud

Gratin de St Jacques, pétoncles, moules et champignons façon Nantaise et son feuilleté de sésame .....	8.50 €*
Trilogie de la Mer sur tatin de légumes et coulis safrané « saumon, gambas, Poisson blanc » .....	9.30 €
Filet de sandre rôti sur peau, sauce et légumes aux choix Inclus .....	10.75 €*
Filet de Bar mariné et précuit à l'unilatéral sur mille-feuilles de poireaux carottes « présenté en assiette » .....	10.75 €

### SAUCES AU CHOIX

Coulis de coquillages , coulis safrané,  
Crème de blanc de poireaux,  
Béarnaise, Curcuma



OPTION : \*

CONTENAIR MAINTIEN AU  
CHAUD 2H : 20 € \*

## LES VIANDES CUISINEES \* Possibilité de contenair chaud

Pour tous « les plats uniques » voir la carte « clubs et associations »

Noix de joue de porc mijotée à l'Angevine et Pruneaux d'Agen confits .....	7.80 € *
Filet Mignon de Porc braisé façon Mayennaise sauce brunoise de pommes au pommeau « servi non tranché » .....	8.40 € *
Jambon à l'os pré-salé et caramélisé Calabraise « 250 g /pers, servi non tranché au kilo avec sauce au choix » ..	18.75 € / kg *
Moelleux de poulet lardé mariné thym citron et confit dans sa crème de cèpes .....	7.60 € *
Suprême de Pintade fermière rôti sur peau, sauce aux choix .....	8.20 € *
Tajine de poulet et noix de joue de porc au cumin et gingembre « semoule et petits légumes inclus » 15 pers mini .....	12.50 € *
Coq au Vin d'Anjou « cuisse et haut de cuisse uniquement » mijoté façon Bourguignonne 15 pers minimum .....	7.30 € *
½ Filet de Canard Mayennais mariné abricot romarin et précuit à la plancha .....	8.10 €
Cuisse de Canard confite au four et fleur de sel.....	7.10 € *
Caille désossée farcie au foie gras de canard, sauce raisins OU cèpes .....	10.50 € *
Pièce de Veau dans le quasi poêlé sauce aux choix .....	8.90 € *
Médailon de Paleron de Veau confit 5h dans sa crème de cèpes .....	9.10 € *
Fondant de bœuf braisé joue, jarret, paleron (selon le cours du marché et disponibilité) .....	8.50 € *
Cœur de Filet de Bœuf « 180 g » pré grillé et son beurre maître d'hôtel .....	11.00 €
Petit rôti d'agneau contre filet braisé aux fines herbes(selon le cours du marché et disponibilité).....	12.75 €

### SAUCES AU CHOIX

Crème de cèpes, Marchand de Vin, Graine de moutarde de Meaux  
Raisins de Corinthe

## LES LEGUMES CUISINEES \* Possibilité de contenair chaud

Petites pommes de terre grenailles sautées <b>OU</b> fondantes au beurre « 150 g /pers ».....	2.20 € *
Brochette bambou de pommes de terre grenailles sautées et une tomate cerise confite .....	2.40 € *
Gratin dauphinois crémeux VRAC « 180 g » .....	2.20 € *
Gratin dauphinois crémeux en BOX portion .....	2.70 € *
Ecrasée de pommes de terre au lard et fines herbes en BOX portion .....	2.60 € *
Purée d'hiver et pommes de terre selon saison et production «céleri, patate douce, potimarrons» en BOX portion ..	2.60 € *
Poêlée de cube de patates douces, courgettes et champignons frais « 140 g VRAC » .....	2.60 € *
Poêlée de champignons de Paris et Pleurotes à la persillade « 100 g VRAC » .....	2.90 € *
Gratin de Carottes et courgettes au parmesan .....	1.90 € *
Fagot d'asperges vertes dans sa tranche de lard .....	2.40 €
Tarte fine feuilletée d'endives caramélisées .....	2.60 €
Tatin de tomates, courgettes et oignons à l'huile d'olive .....	2.60 €
Pomme fruit cuite en gelée <b>OU</b> ½ poire pochée au vin d'Anjou <b>OU</b> Tranche 1/8 d'ananas caramélisé .....	2.10 € *

**POUR VOS ENFANTS**    *Emporté en coffret individuel à réchauffer au four 15 minutes environ*

2 Filets de Poulet panés et frits et ses pommes de terre rissolées .....	6.50 €
Petit poisson frais du marché sans arête sur écrasée de pomme de terre et sauce .....	6.50 €

**DESSERT 2.50 €**

Pot de mousse chocolat maison  
**OU**  
Eclair chocolat

**LES FROMAGES ET SALADE**

Mini Planche de 4 Fromages de 250 g <b>Laitiers</b> assortis et son confit de cerises noires « pour environ 16 à 20 pers » .	27.00 €
Mini Planche de 4 Fromages de 250 g <b>Affinés Marie Quatrehomme</b> confit de cerises noires ... «environ 16 à 20 pers »	37.00 €
Salade mélangée et la vinaigrette du chef .....	1.50 €

**LES DESSERTS : Les Individuels**

Trilogie Gourmande (3 desserts du Chef ; vanille, chocolat, fruits) .....	4.80 €
Tarte Tatin aux pommes et ananas maison.....	3.80 €
Tarte feuilletée aux pommes maison .....	2.00 €

**LES DESSERTS : Les Gâteaux à présenter avec coulis d'accompagnement**

« Minimum 10 parts » Vendu en nombre pair uniquement

Délice Mayennais pomme verte, cœur caramel beurre salé sur croquant sablé .....	3.90 €
Prestige chocolat caramel sur craquantine Pralinette .....	3.90 €
Délice Sicilien croustillant chocolat blanc, mascarpone sur génoise et fruits rouges .....	3.90 €

**LES BUFFETS DE FIN DE JOURNEE OU RETOUR : Vendu uniquement avec une commande du midi**

½ Tranche de jambon à l'os, 1 tranche de Saucisson sec et ail, pâté Mayennais, 1 rillaud, + 1 tartelette .....	6.70 €
2 Salades composées traditionnelles du chef et de saison selon production + ½ Tranche de jambon à l'os, 1 tranche de Saucisson sec et ail, pâté Mayennais, 1 rillaud , + 1 tartelette .....	9.50 €
2 Salades composées traditionnelles du chef et de saison selon production 250 g /pers.....	5.00 €
Forfait Condiments : Beurre, Mayonnaise, Cornichons, Moutarde .....	1.00 €

**MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL DE CUISINE OU SALLE**

*Vendu uniquement avec un menu complet et sous réserve de nos disponibilités*

Maître d'hôtel OU chef de cuisine mise à disposition pour un minimum de 4 h + le trajet aller et retour .....	55.00 € / heure
---	-----------------



Pour toute commande un acompte de 100 € vous sera demandé **OU** la totalité si commande de moins de 100 €  
Cette acompte pourra être versé en chèque, CB sur place ou à distance, Chèques vacances, Tickets restaurants  
Le Nombre de convives annoncé 8 jours avant sera la base minimum de facturation.  
Le Relais se réserve le droit de facturer des frais supplémentaires pour le matériel rendu sale ou cassé.

**SAS LE RELAIS – 1 Rue de l'Oudon – 53400 SAINT QUENTIN LES ANGES**  
**Tel : 02.43.06.10.62 – Mail : [snc.le-relais@orange.fr](mailto:snc.le-relais@orange.fr) – [lerelais53.fr](http://lerelais53.fr)**

**LA CAVE DU RELAIS****Tarif à l'unité****Carton de 6 Bouteilles**

Uby Colombard-Sauvignon N°3 Côtes de Gascogne .....	6 €.....	32 €
Côtes du Rhône Blanc .....	6 €.....	32 €
Côtes de Castillon « Château la Perrière 2018 ».....	8 €.....	43 €
Grand Saumur Brut « Chapin Landais » .....	8 €.....	43 €
Champagne « Propriété ».....	24 €.....	130 €

Tirage pression « perfect draft » et son fût de Leffe 6 Litres (facturé à la consommation).....46 €

**LOCATION DE VAISSELLE****LOCATION DE VAISSELLE**

(reprise non lavée)

<b>Nom :</b> .....	<b>Date de l'événement :</b> .....
<b>Adresse :</b> .....	<b>Lieu de livraison :</b> .....
<b>Ville :</b> .....	<b>Date de livraison :</b> .....
<b>N° téléphone fixe :</b> .....	<b>Forfait préparation vaisselle emportée : 10 €</b>
<b>N° téléphone portable :</b> .....	<b>Forfait livraison et reprise sur site : 20 €</b>

**VERRES****ASSIETTES - TASSES**

Nombre	Désignation	P.U.	Nombre	Désignation	P.U.
	Tubo haut punch et jus de fruits	0,30 €		Assiette carrée 20x20	0,35 €
	Verre à vin Elégance 19 cl	0,30 €		Assiette carrée 25x25	0,40 €
	Verre à vin Elégance 24 cl	0,30 €		Assiette plate blanche Ø 19	0,30 €
	Flute Elégance 17 cl	0,30 €		Assiette plate blanche Ø 26	0,35 €
	Gobelet à eau Elégance	0,35 €		Tasse uniquement	0,25 €
	Coupe à Champagne 13 cl	0,35 €		Soucoupe	0,20 €
				Assiette à pain 12x12	0,30 €

**COUVERTS****AUTRES MATERIEL**

Nombre	Désignation	P.U.	Nombre	Désignation	P.U.
	Couteau viande contour	0,25 €		Plateau de service	3,00 €
	Fourchette viande contour	0,25 €		Pichet	2,00 €
	Couteau poisson contour	0,25 €		Saladier/Poubelle de table	3,00 €
	Fourchette poisson contour	0,25 €		Percolateur Café (60 à 120 tasses)	30,00 €
	Cuillère à entremet contour	0,25 €		kg de café grosse mouture	15,00 €
	Cuillère à café contour	0,25 €		Table PVC 180 x 0,80	10,00 €
				Table ronde diam 150	12,00 €
				Chaise	2,00 €