

Pause & Vous  
TRAITEUR

## Repas de Gala & Tradition



**Guillaume FAURE & Vianney CAZENAVE**

*Traiteur - Organisation de réceptions - Plateaux repas- Restaurant*

20 rue de Verdun

69490 Pontcharra-sur-Turdine

[pauseetvoustraiteur@gmail.com](mailto:pauseetvoustraiteur@gmail.com)

[www.pauseetvous.eu](http://www.pauseetvous.eu)

04 74 63 65 89



## Suggestions d'amuse bouche (Pré-entrée):

Gaspacho maison et gougère au parmesan.

Verrine à la crème d'avocat, crevette et suprême de pamplemousse.

Chaud froid de poulet de Bresse.

Verrine de caviar d'aubergine, Chutney de poivron rouge.

## Suggestions d'entrées

Plats servis à l'assiette

### **Entrées chaudes**

Mousseline de St Jacques & beurre de cresson.

Noix de St Jacques Poêlées & fondue de poireaux Sup de 2 €/pers.

### **Entrées froides**

Compressé de crabe & Gambas, écrasé de pommes de terre au citron vert.

Foie gras de Canard maison & chutney aux figes.

Crumble de légumes provençaux, au parmesan et fromage de chèvre.

Millefeuille de saumon & fusion d'oseille.

Tartare de bœuf assaisonné & petites pousses maraichères.

Saumon Gravelax et mélanges de pousses maraichères

Verrine de caviar d'aubergine, piperade & chèvre frais.



## Suggestions d'accompagnements

2 éléments au choix (Féculents & Légumes)

### **Féculents**

Dôme de riz Basmati

Feuilleté « Belle de Fontenay »

Gratin dauphinois

Gratin de ravioles aux cèpes (Sup de 1,20 €)

Purée maison à la truffe (Sup de 2,20 €)

Gratin de ravioles aux morilles (Sup de 2,40 €)

Polenta crémeuse au parmesan.

Purée aux cèpes

### **Légumes**

Gâteau Provençal

Fagot de haricot verts bardé de lard

Méli-Mélo de légumes

Flan de légumes de saison

Tomates cerises confites ou à la provençale

## Suggestions de Plats chauds

Plats servis à l'assiette

### **Autour de la basse-cour...**

Cuisse de canard confite jus au thym

½ Magret de Canard sauce gingembre et aïelles

Suprême de Pintade aux morilles (sup. de 1.00 €/pers.)

Suprême de Poulet fermier à la crème d'Étrez.

Caille farcie au raisin et au foie gras.

### **Autour du pré...**

Chausson de compotée d'agneau au thym «Prince noir»

Cuissot de Veau rôti, flambé et découpé en salle (60 pers. Min)

Filet de Veau aux cèpes (sup de 1.80 €/pers)

Filet de veau aux morilles (Sup de 2,80 €/pers)

Paleron de bœuf de 8h00 Snacké jus de bœuf.

Noix de Jambon en croute, sauce mère ou cèpes.

### **Autour de la Mer...**

Blanquette de Loup de mer

Dos de sandre sauce Gingembre et agrumes

Filet de St Pierre sauvage au beurre blanc (sup. de 1.00 €/pers)

Filet de Turbot sauvage , beure d'agrumes (Supp de 2,60 €/pers.)

## Suggestions de fromages

Fromages affinés sur ardoise & pains fantaisies

Fromage blanc d'Étrez

(à la crème ou coulis de fruits rouges)

Brie de Meaux à la truffe & Meslun

Brillat Savarin à la Truffe & Meslun

½ St Marcellin & Mesclun

## Buffet de desserts

Mini canelé de Bordeaux

Fondant au chocolat

Mini tropézienne

Salade de fruits

Macarons assortis

Verrine de fruits rouges & Chantilly

**1 Gâteau (ci-contre) ou pièce montée**

Les options

Cascade de fruits (1.20 € en supplément)

## Suggestions de Gâteaux maison

servis à l'assiette (1 ou 2 gâteaux et 1 brochette de fruits frais)

Ambassadeur aux fruits

Carrément chocolat (*Différentes textures de chocolat*)

Castel (*Biscuit noisette, crème au beurre, meringue Italienne*)

Chiboust citron

Fraisier (*de Mai à Octobre uniquement*)

Framboisier

Poirier

Jour et nuit (*Génoise chocolat/Chantilly*)

Le Saint Paul (*Biscuit meringué, Crème allégée et Praliné*)

Notre pièce montée (*Choux, crème pâtissière, caramel*)

Omelette norvégienne

Opéra chocolat ou café

Royal caramel (*Succès, mousse caramel*)

Royal praliné (*Succès, pralin et chocolat*)

## Les formules au choix

Formule 1 : Mise en bouche + entrée + Plat + Fromage + dessert :	43,60 € TTC/personne.
Formule 2 : Entrée + Plat + Fromage + dessert :	39,80 € TTC/personne.
Formule 3 : Plat + Fromage + dessert :	34,90 € TTC/personne.

### **Menus enfants et prestataires**

Suprême de volaille à la crème & gratin dauphinois

Dessert

Eaux minérales plates et gazeuses

18,60 € TTC/personne.

### **Les tarifs TTC (TVA à 10%) incluent:**

La mise en place, le nappage et les serviettes en tissu blanc, la vaisselle, les eaux minérales plates et gazeuses (bouteilles en verre), le pain et le café.

Le service est inclus (1 serveur pour 25 convives et la présence d'un maître d'hôtel)

Pour les suppléments : déplacement, frais hoteliers, locations de buffets, chaises, tables, chapiteau, le prix ne peut être défini qu'après l'étude détaillée de vos besoins exacts en fonction du lieu de la réception.

## Conditions Générales

1. Nos prix sont révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergies et taxes diverses.
2. Aucune vente n'est officielle, avant la signature du contrat de vente accompagné d'un acompte de 35 % du montant de la facture globale, sauf accord préalable des deux parties.
3. Toutes nos factures sont payables à Pontcharra-sur-Turdine, au comptant.

En cas de non paiement à la date d'échéance convenue, les sommes dues porteront de plein droit un intérêt de retard de 4 fois le taux légal en vigueur, tout mois commencé étant compté en entier.

4. La S.A.RL VGCF Pontcharra « Pause & Vous Traiteur » engage sa responsabilité en ce qui concerne toutes les prestations qu'elle facture : location de matériel, animation, décoration, service... Par contre, elle n'est pas tenue responsable des produits complémentaires facturés par des tiers qui entreraient dans la composition d'un produit Pause & Vous Traiteur.

5. Le nombre approximatif de convives doit être stipulé lors de la signature du contrat de vente. Le nombre définitif sera confirmé par écrit, (courrier ou mail), 7 jours pleins avant la date de la réception et servira de base à la facturation, même en cas d'annulation à la dernière minute. Dans le cas où le nombre de convives serait augmenté après la confirmation écrite, Pause & Vous Traiteur se réserve le droit de modifier les menus à sa convenance tout en conservant la qualité souhaitée par le client.

6. En cas d'annulation complète de la commande, une indemnité déduite de l'acompte versé sera exigée à raison de 304,90 euros pour frais de dossier et :

35% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient après la signature du contrat.

70% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient une semaine avant la date de réception.

100% de la valeur globale H.T. de la commande, si l'annulation intervient la veille ou le jour même de la réception.

7. Tout événement de force majeure, accident, épidémie, grève générale ou particulière dégage la S.A.RL VGCF Pontcharra « Pause & Vous Traiteur » de toute responsabilité issue du contrat de vente.

8. Des frais de 300 € H.T., pour 150 kg de transport avec garde et assurance comprises, seront imputés au client pour le vin lui appartenant, qui sera livré à la Société Pause & Vous Traiteur et transporté par cette dernière.

9. En cas de litige quelconque relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente, seul le tribunal de Villefranche sur Saône sera compétent.

10. Nous attirons votre attention sur l'utilisation des bougies et des bougies étincelantes. Nous vous demanderons de prévoir des bougeoirs qui retiennent la cire et des pots pour recueillir les bougies étincelantes. En cas de taches ou de brûlure, les nappes vous seront facturées 70 € TTC/pièce et les serviettes 20 € TTC/pièce.

Retrouver l'ensemble des produits allergènes utilisés dans notre cuisine en suivant le lien:

[https://www.metro.fr/-/media/FR-Metro/Document/Quality - Document/Liste\\_allergenes\\_METRO.pdf?la=fr-FR](https://www.metro.fr/-/media/FR-Metro/Document/Quality - Document/Liste_allergenes_METRO.pdf?la=fr-FR)