

Le Bel'Air

RESTAURANT-TRAITEUR



2016

PLATEAUX REPAS LIVRES

5, rue Lavoisier - Z.A.C de Belle Aire Nord - 17440 Aytré

Tél : **05.46.41.47.98**

E-mail : le-bel-air17@orange.fr

Site : www.lebelair-traiteur.com

Sarl au capital de 7000€ - R.C.S. LA ROCHELLE 505 398 917- APE 561



Le Bel'Air

RESTAURANT-TRAITEUR

Aytré, le 18 mars 2016

Monsieur,

Nous vous remercions de nous avoir consultés pour l'organisation de votre cocktail ou plateaux repas.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint nos différentes suggestions adaptées à votre demande de ce jour.

Vous en souhaitant bonne réception et restant ouverts à toute autre possibilité qui répondrait mieux à vos souhaits pour le succès de votre réception.

Dans l'attente de votre commande et au plaisir de vous servir nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Isabelle & Pascal POIRIER.



Plateaux Economique

Plateau Economique n°1 (viande)

Entrée : Crudités ou charcuterie

Plat chaud ou froid : Viande du jour ou rôti de porc/bœuf/poulet froid

Fromage : Brie, salade

Dessert : Entremet poire caramel

> Pain, couverts, assaisonnement, condiments

Plateau Economique n°2 (poisson)

Entrée : Crudités ou charcuterie

Plat chaud ou froid : poisson du jour ou terrine de poissons froides

Fromage : Gruyère, salade

Dessert : Fondant au chocolat

> Pain, couverts, assaisonnement, condiments



12.64€ HT



Plateaux Affaire

Plateau Affaire n°1 (viande)

Entrée : Taboulé de fruits de mer à la coriandre

Plat chaud : Filet mignon de porc à l'estragon
OU froid : Carpaccio de bœuf au basilic et parmesan

Fromage : St-Nectaire, salade

Dessert : Charlotte aux fruits rouges

> Pain, couverts, assaisonnement, condiments

Plateau Affaire n°2 (poisson)

Entrée : Aspic de gésiers et magret fumé

Plat chaud : Duo de flétan et saumon au Noilly Prat
OU froid : Ballottine de lotte aux piquillo's

Fromage : Chèvre, salade

Dessert : Feuillantine au chocolat

> Pain, couverts, assaisonnement, condiments



15.64€ HT





Plateaux Prestige

Plateau Prestige n°1 (viande)

Entrée : Friandise de crabe et saumon mariné

Plat chaud : Suprême de volaille aux morilles

OU froid : Mi-cuit de canard thaï

Fromage : St-Maure, salade

Dessert : Macaron framboise citron

> Pain, couvert, assaisonnement, condiments

Plateau Prestige n°2 (poisson)

Entrée : Crème brûlée au foie gras

Plat chaud : Filet de rouget à la vanille

OU froid : Brochette de thon au sésame

Fromage : Camembert, salade

Dessert : Tiramisu au carambar

> Pain, couvert, assaisonnement, condiments



Coffrets club à partager

PETIT DEJEUNER

PETIT DEJEUNER FRANCAIS

1 Thé

1 Café

1 Jus d'orange

3 Mini viennoiseries

1 Mini dosette de sucre, gobelet, serviette

Pour une personne _____ Prix net HT : 4.10€

Minimum de commande : 10 personnes

Boissons

Eau minérale ou pétillante 33 cl: 1.37€ HT

Soda 33 cl: 1.82€ HT

Verre de vin operculé 19 cl: 1.67€ HT

La livraison est comprise dans le prix du plateau.

Passez votre commande au plus tard la veille avant 17h par

> Téléphone au 05.46.41.47.98

Mail à contact@lebelair-traiteur.com



Coffrets club à partager

Minimum 10 personnes

BOX SALE

MINI WRAP

Thon
Jambon
Fromage

Prix net HT : 1.19€ pièce

MINI CLUB SANDWICH

Poulet
Jambon
Fromage

Prix net HT : 1.19€ pièce

MINI PAIN SUEDOIS ou MINI PAIN BAGNAT

Prix net HT : 1.19€ pièce

BOX SUCRE

MINI ECLAIRS ou MACARONS ou CANNELES

Prix net HT : 0.91€ pièce

