



# *Le Bel'Air*

## **RESTAURANT-TRAITEUR**

Aytré, le 18 mars 2016

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de nous avoir consultés pour l'organisation de votre cocktail, réception ou 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'agrèer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Isabelle & Pascal POIRIER.

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](mailto:le-bel-air17@orange.fr)  
Site : [www.lebelair-traiteur.com](http://www.lebelair-traiteur.com)



## Cocktail et Apéritif

Pineau rouge ou blanc	2.34€ par personne
Ou	
Kir Vin blanc + crème cassis, mûre ou pêche	2.08€ par personne
Ou	
Punch exotique	2.67€ par personne
Ou	
Sangria blanc ou rouge	2.67€ par personne
Ou	
Kir pétillant + crème cassis, mûre ou pêche	2.58€ par personne
Ou	
Champagne	3.42€ par personne
Ou	
Cocktail charentais (Cognac et pétillant de raisin)	3.42€ par personne

Possibilité d'avoir des bouteilles de champagne ou de pineau

(Pour les cocktails et apéritif, 3 verres vous seront servi)

Possibilité de varier les canapés et petits fours

### **Forfait 1**

Vin blanc, crème/rosé pamplemousse.  
4 canapés salé ou sucré chaud ou  
froid  
Jus d'orange, soda et gâteaux salés  
**5.84€ par personne Hors service**

### **Forfait 2**

Punch exotique ou Sangria  
4 canapés salé ou sucré chaud ou  
froid  
Jus d'orange, soda et gâteaux salés  
**6.42€ par personne Hors service**

### **Forfait 3**

Soupe angevine ou Pétillant crèmes  
4 canapés salé ou sucré chaud ou  
froid  
Jus d'orange, soda et gâteaux salés  
**6.34€ par personne Hors service**

### **Forfait 4**

Cocktail sans alcool  
4 canapés salé ou sucré chaud ou  
froid  
Jus d'orange, soda et gâteaux salés  
**5.75€ par personne Hors service**

Tous nos apéritifs sont accompagnés de jus de fruits, soda et de gâteaux salés  
Possibilité de varier les canapés.

**Tous les tarifs sont Hors Taxes**



## Canapés froids

- Foie gras frais « maison »
- Magret séché kiwi
- Jambon de pays, pistache
- Chiffonnade de saumon fumé
- Concombre et œufs de saumon
- Tartelette au chèvre et noix
- Profiterole au foie gras
- Rosasse de crevettes
- Œuf tomate cerise



## Fours chauds

- Mini brioches escargots
- Tartine tomate, fêta, basilic
- Mini feuilleté anchois tapenade
- Tartelette de boudin aux pommes
- Mini tartelette ratatouille noix de St Jacques
- Mini croque saumon à l'aneth
- Mini cheeseburger et hot dog



## Mini verrines

- Crème brûlée au foie gras
- Carpaccio de noix de Saint Jacques
- Mousse de betterave au chèvre frais
- Purée d'artichauts au confit de canard
- Caviar de poivrons et fromage de brebis à la menthe
- Poulet à la marocaine sur chutney de mangue
- Tartare de saumon au citron vert, au lait coco



## Petits fours sucrés

- Mini tartelette abricot pistache
- Mini éclair chocolat et café
- Mini tartelette aux fruits de saison
- Mini fondant caramel noix
- Mini mœlleux pistache griotte
- Mini macarons et canelé



## Mini verrines sucrées :

- Milk-shake banane, framboise écrasées
- Crème catalane caramélisé aux framboises
- Gelée d'orange et mousse légère au chocolat
- Blanc-manger à la vanille et au coulis de mangue
- Délice caramel et chocolat aux craquant de sésame
- Tiramisu au carambar

Canapés froids et fours chauds : 0.91€ pièce

Verrines : 1.37€ pièce

**Tous les tarifs sont Hors Taxes**



Pour compléter vos cocktails, vous pouvez ajouter :

Club sandwich, Navette, Pain Bagnat ou Pain Nordique : 1.19€ pièce

Pain surprise  
50 pièces : 34.10€

Couronne festive  
40 pièces : 32.28€

Couple d'Hérissons  
60 pièces : 33.10€

Coque de légumes à la croque au sel

1 plateau pour 30 personnes : 40.91€

(Bâtonnets de carotte, concombre, céleri, tomates cerise, sommité de chou-fleur, radis)  
accompagné de quatre sauces.



Présentoir de mini brochettes

1 Présentoir de 160 brochettes : 116.37€

1 Présentoir de 200 brochettes : 145.46€

(Brochettes de saumon mariné, magret kiwi et tomate cerise mozzarella).

Néno : tranches de saumon mariné 89.73€ (50 personnes)



Couple de hérissons



Couronne festive **Tous les tarifs sont Hors Taxes**



## Nos ateliers culinaires

### Atelier découpe de jambon 3.28€

Tranches de jambon Serrano : 50 g  
2 pièces par personne

### Atelier huîtres 2.37€

Huîtres, assaisonnement et condiments  
2 pièces par personne

### Atelier foie gras 5.46€

Brochette de canard, Pépites de foie gras à la plancha sur toast,  
Crème brûlée et Velouté de cèpes et mouillettes de foie gras  
4 pièces par personne

### Atelier des îles 4.10€

Acras de morue, boudin antillais  
Tartare de saumon au citron vert et lait de coco  
3 pièces par personne

### Atelier de mini brochettes à définir (plancha) 2.73€

2 pièces par personne  
Liste ci-dessous

### Atelier wok viande 3.91€

Bœuf aux épices : 60 g

### Atelier wok sèche 3.91€

Blanc de sèche pesto : 60 g

### Atelier Japonais 2.73€

Sushi, maki  
2 pièces par personne

## Brochettes Salées

- Brochette de poulet marinée à la citronnelle
- Brochette de crevettes persillées
- Brochette de Saint Jacques poitrine fumée
- Brochette de saumon mariné au citron
- Brochette de bœuf à la sauce soja
- Brochette de magret de canard au miel
- Brochette de mini saucisse et merguez
- Brochette de légumes grillés

**Tous les tarifs sont Hors Taxes**



## Exemple de brochettes partie à la plancha

### Apéritif

2 canapés froids  
2 vérines salées  
1 Présentoir de mini brochettes froides  
(Minimum 30 pers.)

### Brochettes Salées

Brochette de Saint Jacques poitrine fumée  
Brochette de crevettes persillées  
Brochette de saumon mariné au citron  
Brochette de légumes grillés  
Brochette de bœuf à la sauce soja  
Brochette de magret de canard au miel  
Brochette de mini saucisse et merguez  
Brochette de poulet marinée à la citronnelle

### Fromage

Brochette d'emmental  
Brochette de comté

### Dessert

Assortiment de 3 mignardises

Prix par personne : 29.10 euros ttc

Avec un cuisinier et le matériel nécessaire (5 heures de présence)  
Nous prévoyons également la vaisselle nécessaire pour le service.

**Tous les tarifs sont Hors Taxes**



## **Cocktail déjeunatoire ou dinatoire**

### **12 pièces**

- 2 Canapés salés à définir
- 2 Verrines salées à définir
- 2 Mini brochettes froides (bœuf mariné et porc épicé)
- 2 Mini brochettes fraîcheur
- 2 Verrine sucrée à définir
- 2 Mignardises à définir

---

Prix net HT par personne 13.28 euros hors service

### **16 Pièces**

- 2 Canapés salés à définir
- 2 Bouchées salées chaudes à définir
- 2 Verrines salées à définir
- 2 Mini brochettes froides (bœuf mariné et porc épicé)
- 4 Mini brochettes fraîcheur
- 2 Verrine sucrées à définir
- 2 Mignardises à définir

---

Prix net HT par personne 16.55 euros hors service

### **20 Pièces**

- 2 Canapés salés à définir
- 2 Bouchées salées chaudes à définir
- 2 Verrines salées à définir
- 2 Mini brochettes froides (bœuf mariné et porc épicé)
- 4 Mini brochettes fraîcheur
- 2 Mini brochettes de fromage
- 3 Verrine sucrées à définir
- 3 Mignardises à définir

---

Prix net HT par personne 20.28 euros hors service

**Tous les tarifs sont Hors Taxes**