

Carte des Pièces Cocktails

Restaurant-Traiteur

« Le Saint-Laurent »



« Aujourd'hui, le vrai luxe, c'est de retrouver les plaisirs simples »

Paul Bocuse



RESTAURANT-TRAITEUR LE SAINT-LAURENT
ROUTE DE LIGNE « LE MONT-JARRY »
02 40 72 72 00
LESAINTLAURENT44@ORANGE.FR

Les Pièces Cocktails Froides

Nos verrines

- Crémeux D'Asperges, Chantilly au Comté, Chips de Coppa
- Panacotta de Petit-Pois, Chair de Crabe au Combawa et Agrumes
- Crème de Chèvre frais, Poivrons Confits, Caviar D'Aubergine
- Gelée de Tomates, Billes de Mozzarella au Basilic et Chips de Chorizo
- Tagliatelles de Courgettes à la Coriandre et Coques Marinées à l'Huile de Sésame
- Gaspacho Andalou à l'Huile d'Olive
- Suggestion du moment

Nos Canapés

- Focaccia à l'Huile d'Olive, Rillettes de Poissons aux Epices, Lait de Coco au Curry
- Bruschetta, Tartare au Tomate à l'Aneth, Purée de Poivrons, Sardine Rôtie
- Feuilleté à la Tapenade d'Olive Noire, Crème de Chèvre à la Coriandre, Chips de Serrano
- Feuilleté aux Poivrons Confits, Maquereau à l'Escabèche
- Mini Blinis, Guacamole à la Coriandre, Crevettes Marinées au Curry
- Suggestion du Moment

Nos Club Sandwich

- Pain Toasté, Mayonnaise, Jambon aux Herbes, Comté Affiné, Salade « Iceberg »)
- Pain Toasté, Concombre au Sésame, Fromage Frais et Saumon Fumé
- Suggestion du Moment

Nos Pîcs

- Sucette de bille de Chèvre à la Coriandre, Panée aux 2 Sésames
- Sucette de bille de Foie-Gras, Panée au Pain d'Epices
- Brochette de Crevette à l'Aneth et Pomme Granny
- Brochette de Volaille Laquée Soja et Miel
- Saumon Gravelax aux Epices et Palets de Betterave
- Suggestion du Moment

Nos Cuillères

- Tataki de Thon au Sésame, Courgettes et Wakamé Marinés, Vinaigrette à la Grenade
- Cornet Salé, Chantilly Betterave et Wasabi, Magret Fumé
- Cornet Salé, Guacamole à l'Avocat, Crevette Marinée et Œufs de Saumon
- Tartare de Bœuf à l'Huile Fumée et Oignons Rouges
- Tartare de Truite aux Fruits Exotiques, Vinaigrette au Safran
- Saumon Gravelax au Gingembre, Purée de Mangue
- Carpaccio de Saint-Jacques, Purée de Fruits Exotiques et Poivre de Timut
- Suggestion du Moment

Nos Fantaisies Froides

- Tartelette Guacamole, Poisson Fumé, Goutte de Poivron
- Tartelette, Comptée de Figues et Bille de Foie-Gras
- Maki du Moment
- Mini Burger, Oignons Caramélisés et Foie-Gras
- Mini Burger, Guacamole et Saumon Fumé
- Mini Navette, Fromage Frais à l'Aneth, Haddock Fumé
- Mini Navette, Fromage Frais à la Noix, Filet Mignon de Porc Fumé
- Coque de Macaron, Mousse au Saumon Fumé, Perles de Citron
- Croquant de Sarasin, Guacamole et Magret de Canard fumé
- Sablé au Parmesan, Caviar d'Aubergine, Chips de Chorizo
- Wraps de Saumon, Crème de Chèvre au Curry
- Pita à la Grecque (Concombre, Olives, Feta, Oignons Rouges)
- Mini Cake du Moment
- Suggestion du Moment

Les Pièces Cocktails Chaudes

Nos Verrines

- Velouté de Chou-Fleur, Crumble Chorizo
- Cappuccino de Courge à la Crème de Gorgonzola
- Œufs Brouillés à l'Aneth et Œufs de Truite
- Suggestion du Moment

Nos Marmites et Cassolettes

- Risotto de Frégola à l'Huile de Truffe et Jésus de Lyon
- Wok de Légumes et Bœuf Mariné aux Epices
- Saint-Jacques Snackée, Purée de Panais à la Noix
- Crumble d'Epices aux Légumes du Soleil
- Suggestion du Moment

Nos Mini's

- Palourde farcies en Persillade
- Huitre Pochée, Comptée de Pomme, Crème à la Citronnelle
- Boulettes de veau à l'Orientale
- Ravioles de Chair de Crabe, Bouillon Thai
- Mini-Croque-Monsieur au Jambon à la Truffe et Fromage à Raclette
- Mini Burger de Veau, Comptée d'Oignons, Sauce Barbecue
- Mini Quiche de Champignons de Saison, Lomo Ibérique et Huile de Noisette
- Crème Brulée Chorizo et Sauge
- Bun's à l'Agneau et Légumes Grillés
- Suggestion du Moment

RESTAURANT-TRAITEUR LE SAINT-LAURENT
ROUTE DE LIGNE « LE MONT-JARRY »
02 40 72 72 00
LESAINTLAURENT44@ORANGE.FR

Nos Croustillants

- Crevettes en tempura, Sauce Aigre Doux
- Samossa à la Galette de Sarasin, Crème de Chèvre et Bacon
- Samossa Agneau et Romarin
- Cromesquis d'Escargots, Champignons et Ecrasé de Pomme de Terre à la Sauge
- Nems de Poulet, Radis Blanc, Carotte et Courgette au curry, Vermicelle de riz
- Accras de Morue
- Suggestion du Moment

A Partager

- Plateau de Charcuteries Artisanales (AOC Coppa de Parma, Chorizo de Porc « Abotia », Saucisson « Domaine Abotia », Jambon de Serrano affiné 9 Mois, Lomo Abotia au Piment D'Espelette, Andouille de Guéméné)
- Plateau de Crudités crues et en Pickles (Radis, Carotte, Concombre, Choux, Tomate)
- Plateau de Fumage Maison (Saumon, Magret, Mignon de Porc et Thon)
- Pain Surprise (Environ 40 Pièces)
- Suggestions du Moment

Les Ateliers

- Découpe de Saumon Gravelax accompagné de ses Condiments
- Découpe de Fumage Maison (Saumon, Magret, Mignon de Porc et Thon Fumé)
- Découpe de Foie-Gras accompagné de ses Condiments
- Assortiment de Brochettes (Bœuf, Poulet, Poisson, Légumes) à la Plancha
- Friture (Tempura de Crevette, Poissons et Légumes, Eperlan Frit) accompagné de ses Condiments
- Plateaux d'Huitres (Selon Arrivage) accompagné de ses Condiments
- Suggestion du Moment

Les Fromages

- Plateaux de Fromages de Pascale Beillevaire accompagné de ses Condiments (Assortiment de Confitures et Pains)
- Suggestion du Moment

Les Pièces Sucrées

Nos Verrines

- Panacotta à la Vanille, Coulis de saison
- Smoothies de saison
- Mousse Chocolat Dulcey et Spéculos
- Crème Citron, Meringue et Crumble
- Tiramisu du Moment
- Suggestion du Moment

Nos Fantaisies

- Baba au Rhum, Chantilly au Citron Vert, Eclat de Meringue
- Mini Fondant Cœur Chocolat/Caramel
- Mini Tartelette Chocolat et Fruit Frais
- Mini Tartelette Chocolat/Caramel
- Mini Canelé de Bordeaux
- Mini Palet Chocolat/Framboise
- Mini Financier
- Mini Pavlova Cerise Amarena, Chocolat
- Brochette de Fruits Frais
- Gâteau Nantais
- Suggestion du Moment

Nos Assortiments

- Assortiment de Muffin's (Caramel, Fruits Rouges et Chocolats)
- Assortiment de Macarons
- Assortiment de Pop Cakes
- Suggestion du Moment

Les Ateliers

- Fontaine à Chocolat avec Fruits Frais et Chamallow
- Ateliers Crêpes Accompagnées de Confitures, Nutella, Caramel
- Atelier Gaufres Accompagnées de Confitures, Nutella, Caramel
- Atelier Barbe à Papa
- Suggestion du Moment

RESTAURANT-TRAITEUR LE SAINT-LAURENT
ROUTE DE LIGNE « LE MONT-JARRY »
02 40 72 72 00
LESAINTLAURENT44@ORANGE.FR

Nos Formules Cocktails

8 Pièces : 13.20€/TTC

(3 Pièces Froides, 2 Pièces Chaudes, 3 Pièces Sucrés)

10 Pièces : 15.00€/TTC

(4 Pièces Froides, 3 Pièces Chaudes, 3 Pièces Sucrés)

12 Pièces : 18.00€/TTC

(5 Pièces Froides, 3 Pièces Chaudes, 1 Assortiment de Fromages ,3 Pièces Sucrés)

14 Pièces : 21.00€/TTC

(5 Pièces Froides, 4 Pièces Chaudes, 1 Atelier aux Choix ,1 Assortiment de Fromages ,3 Pièces Sucrés)

16 Pièces : 24.00€/TTC

(6 Pièces Froides, 4 Pièces Chaudes, 1 Atelier au Choix ,1 Assortiment de Fromages ,4 Pièces Sucrés)

18 Pièces : 27.00€/TTC

(7 Pièces Froides, 4 Pièces Chaudes, 2 Ateliers au Choix,1 Assortiment de Fromages ,4 Pièces Sucrés)

Nos Forfaits Boissons

Formule n°1 : 2.80€/TTC/Personne

Vin Blanc (1 bouteille pour 5), Vin Rouge (1 bouteille pour 5), Eaux Plates et Gazeuses, Jus de Fruits et Soft

Formule n°2 : 4.20€/TTC/Personne

1 Coupe de Crémant, Vin Blanc (1 bouteille pour 5), Vin Rouge (1 bouteille pour 5), Eaux Plates et Gazeuses, Jus de Fruits et Soft,

Formule n° 3 : 5.50€/TTC/Personne

1 Coupe de Crémant ou Punch (1 Verre), Vin Blanc (1 bouteille pour 4), Vin Rouge (1 bouteille pour 4), Eaux Plates et Gazeuses, Jus de Fruits et Soft, Café

Formule n° 4 : 8.50€/TTC/ Personne

1 Coupe de Champagne, Vin Blanc (1 bouteille pour 4), Vin Rouge (1 bouteille pour 4), Eaux Plates et Gazeuses, Jus de Fruits et Soft

RESTAURANT-TRAITEUR LE SAINT-LAURENT
ROUTE DE LIGNE « LE MONT-JARRY »
02 40 72 72 00
LESAINTLAURENT44@ORANGE.FR

Ce Qu'il Faut Savoir:

Pour vos apéritifs (sur devis)

Pièce Cocktail (Voir détails des Pièces Cocktails) sur devis à partir de 1.00€/Pièce (Verrine, Cuillère, Pics ...) TVA à 10%

Les Boissons

Le Saint-Laurent propose une carte des vins adaptée selon vos goûts et en accord avec vos mets
Vous avez la possibilité d'apporter vos vins, servis par notre personnel
Droit de bouchon : 1.90€/TTC/Bouteille TVA à 20%

Option pour votre Cocktail

Repas accompagnant : musicien, baby-sitter... (entrée/plat/dessert) à 20€TTC TVA à 10%

Nos prix comprennent :

Mise en Place de la Salle (Horaire défini à l'Avance)
Le bon fonctionnement du Service (Suivant les Heures Indiquées sur le devis)
Le Matériel indiqué sur le devis (Couverts, Verres, Assiettes en Porcelaine)

Personnel de Service

Personnel de service : (Horaire Fixé sur le devis) sur devis au-delà de ces horaires à 35€/H/personnel
TVA à 20%

Options (Sur devis)

Matériel : Location de matériel sur demande : tables, chaises, mange-debout etc...
Décoration florale - Centre de table – Chandeliers

Divers

Pour les Prestations Extérieurs, le transport est facturé 0.70€TTC/km TVA à 20%
Tout le matériel perdu ou cassé par vos soins sera facturé
Certains de Produits Peuvent être remplacés par d'autres selon la saisonnalité
Demander nous la liste des allergènes si besoin
Toute demande Complémentaire sera spécifiée sur devis

RESTAURANT-TRAITEUR LE SAINT-LAURENT
ROUTE DE LIGNE « LE MONT-JARRY »
02 40 72 72 00
LESAINTLAURENT44@ORANGE.FR