

Carte Professionnelle

Restaurant-Traiteur

« Le Saint-Laurent »



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

Paul Bocuse

Formules Petits-Déjeuners ou Pause Accueil

Formule n° 1 à 3.10€ HT/Personne

(Matériel Jetable, Installation par nous, pas de Personnel)

Assortiment de Viennoiseries (environ 2/Personne)
Mini Pains aux Chocolats, Mini Croissants, Mini Pains aux Raisins
Assortiment de Gâteaux Secs
Café, Thé, Jus de Fruits et Eaux

Formule n° 2 à 5.50€ HT/Personne

(Matériel Jetable, Installation par nous, pas de Personnel)

Assortiment de Viennoiseries (environ 2/Personne)
Mini Pains aux Chocolats, Mini Croissants, Mini Pains aux Raisins
Assortiment de Gâteaux Secs
Brioche Artisanale accompagnée de Confitures, Pâte à Tartiner
Corbeille de fruits Frais (Pommes, Kiwi, Banane, Orange) (1/Personne)
Café, Thé, Jus de Fruits et Eaux

Nos Cocktails

(Voir Carte des Cocktails)

Ce Qu'il Faut Savoir :

- Personnel supplémentaire à 30€/HT/heure. TVA à 20%
- Pour les Prestations Extérieures le transport est facturé 0.60€/HT/km. TVA à 20%
- Prix des Formules en HT avec TVA à 10%
- Demander nous la liste des allergènes si besoin
- Toute demande Complémentaire sera établie sur devis

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

Nos Exemples Menus

Menu Epi-Curieux à 19,00€/HT

Rillettes de Thon au Combawa, Focaccia à l'Huile d'Olive, Mayonnaise au Curry Noir
ou
Panacotta à la Fourme d'Ambert, Poêlée de Poire et Chorizo, Croûtons de Pain d'Épices
ou
Suggestion du Moment

Poisson du Marché, Crème à l'Aneth, Riz Sauvage au Citron Confit et Légumes Croquants
au Sumac
ou
Parmentier de Canard à l'Orange, Purée de Patate Douce à l'Estragon
Mesclun de Jeunes Pousses
ou
Suggestion du Moment

Assortiment de Fromages de Pascale Beillevaire (+4.00€)
Mesclun

Cheesecake Citron Vert, Brunoise de Fruits Exotiques
ou
Tarte Chocolat/Caramel Beurre Salé
ou
Suggestion du Moment

Menu Business n°2 à 22,50€/HT

Tuile de Sarrasin, Guacamole au Piment d'Espelette, Crème de Chèvre, Poisson Fumé
ou
Samoussa de Canard Confit à l'Estragon, Purée de Carotte, Sauce Barbecue
ou
Suggestion du Moment

Poisson du Marché, Beurre Blanc au Curry Madras, Écrasé de Pommes de Terre à l'Estragon
et Légumes Croquants aux Épices Sumac
ou
Filet Mignon de Porc Cuit Basse-Température Enroulé de Jambon Serrano, Sauce Moutarde
à l'Ancienne, Polenta au Parmesan et Poivrons Confits à l'Ail
ou
Suggestion du Moment

Assortiment de Fromages de Pascale Beillevaire (+4.00€)
Mesclun

Choux en Trilogie, Craquelin, Mousse Pralinée
ou
Carpaccio de Fruits Exotiques au Basilic, Coulis Mangue
ou
Suggestion du Moment

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

Menu Gourmand 27,00€/HT

Tataki de Thon Rouge au Sésame, Courgettes à la Coriandre, Purée de Fève à l'Estragon,
Vinaigrette à la Grenade
ou
Bruschetta Cœur d'Artichaut, Tapenade d'Olives, Câpres, Croquants d'Asperges, Coppa
affinée
ou
Suggestion du Moment

Poisson du Marché, Beurre Blanc aux Agrumes, Crémeux de Carotte à l'Orange, Légumes
Croquants à la Coriandre
ou
Ballottine de Volaille en Basse-Température, Farcie aux Épinards et Tomates Confites,
Réduction de Jus de Viande
Gratin de Pommes de Terre/Muscade et Légumes Verts à l'Estragon
ou
Suggestion du Moment

Assortiment de Fromages de Pascale Beillevaire (+4.00€)
Mesclun

Finger Nougat/Pistache, Coulis Fruits Rouges
ou
Baba au Rhum, Crème Mascarpone vanillée, Brunoise de Fruits Exotiques (+1,50€ pour un
shooter de Rhum 2cl)
ou
Suggestion du Moment

Menu Plaisir à 32.50€/HT

Carpaccio de Poisson à l'Huile de Noisette, Agrumes, Pommes Granny, Noisettes, Poivre de
Timut
ou
Fricassée de Shiitaké et Escargots en Persillade, Crème de Comté
ou
Suggestion du Moment

Poisson du Marché, Crème d'Ail, Freekeh (Blé Fumé) à l'Aneth, Légumes Glacés
ou
Magret d'Oie, Sauce à l'Orange
Pommes de Terre Boulangère aux Oignons Caramélisés
ou
Suggestion du Moment

Assortiment de Fromages de Pascale Beillevaire (+4.00€)
Mesclun

Mille-feuille au chocolat (Blanc et Noir) et Framboises, Coulis Fruits Rouges
ou
Dessert Gourmand (4 Sortes)
ou
Suggestion du Moment

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

Menu découverte à 35.50€/HT

Noix de Saint-Jacques Snackées, Fricassée de Champignons au Chorizo
Crèmeux de Céleri à l'Huile de Noisette

ou

Foie Gras de Canard Maison, Comptée du Moment, Pain d'Épices

ou

Suggestion du Moment

Poisson du Marché, Beurre Blanc au Safran, Légumes Grillés et Fenouils Confits

ou

Filet de Bœuf Grillé, Crème de Champignons, Risotto de Frégola à l'Huile de Truffe,
Légumes Croquants

ou

Suggestion du Moment

Assortiment de Fromages de Pascale Beillevaire (+4.00€)

Mesclun

Finger Chocolat, Feuillantine au Praliné, Mousse au Chocolat Dulcey

ou

Dessert Gourmand (4 Sortes)

ou

Suggestion du Moment

Ce Qu'il Faut Savoir

Pour vos apéritifs (sur devis)

Pièces Cocktail (Voir détails Pièces Cocktails) sur devis à partir de 0.90€/HT/Pièce (Verrine, Cuillère, Pics ...) TVA à 10%

Les Boissons

Particularités : Le Saint-Laurent propose une carte des vins adaptée selon vos goûts et en accord avec vos mets.

Forfait boisson Alcool sur Devis

Forfait Boisson Sans Alcool sur Devis

Vous avez la possibilité d'apporter vos vins, servis par notre personnel.

Droit de bouchon : 1.60€/HT/Bouteille TVA à 20%

Options pour votre repas

Trou Normand à 1.60€/HT/Personne : TVA à 20%

- Sorbet Citron/Vodka
- Sorbet Pêche de Vigne/ Rhum
- Sorbet Pomme/ Pommeau de Cidre
- Sorbet Poire/ Liqueur de Poire
- Sorbet Mandarine/ Liqueur de Mandarine

Café (En Percolateur) : 1.10€/HT/Personne TVA à 10%

Repas accompagnant : musicien, baby-sitter... (entrée/plat/dessert) à 19.00€/HT/ TVA à 20%

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 que le devis (Couverts, Verres, Assiettes en Porcelaine)

Le Nappage Tissu et Serviette Semi-Tissé

RESTAURANT-TRAITEUR LE SAINT-LAURENT

ROUTE DE LIGNE « LE MONT-JARRY »

02 40 72 72 00

LESAINTLAURENT44@ORANGE.FR

Personnel de Service

Personnel de service : sur devis au-delà de ces horaires (Horaire Fixé sur le devis) 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 0.60€HT/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 établie sur devis
Mise en Place de la salle : Tables Rondes (8/10/12 personnes) ou Tables
Rectangles (6 personnes)

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