

# HERRENG TRAITEUR

## REPAS CHAUDS

**MENU « Saveur » : A 27.00 € TTC par personne**

6 Fours Salés Apéritif par personne

Tatin de pétoncles à la provençale aux essences anisées  
Moelleux intense aux crevette roses et herbes fraîches, coulis de crustacée

Mignon de porc à la Bayonne,  
Rouleau de tagliatelles au pesto et roulade de courgettes farcies  
Filet de pintadeau Vallée d'Auges  
Gâteau moelleux à la Normandie et sa jonque de carottes Vichy

Plateau de Fromages

Dessert au choix :

Pièce Montée ( 4 choux, 2 choux et gâteau, tout en gâteau)  
Buffet de Desserts ( à partir de 40 personnes)  
Pièce Montée Glacée

**Menu « Gourmandise » : A 29.00 € TTC par personne**

6 Fours Salés Apéritif par personne

Balluchon de st jacques au lard et comté sur sa polenta crémeuse aux herbes  
Noix de st jacques en écrin de saumon et poireaux

Suprême de volaille clouté au fois gras  
Timbaline de pomme de terre périgourdine et sa jonque d'épinard à la crème  
Médailillon de veau trois noix et sa tuile dentelles blinis de râpé de pomme de terre au piquillos et sa jonque d'épinard à la crème

Plateau de Fromages

Dessert au choix :

Pièce Montée ( 4 choux, 2 choux et gâteau, tout en gâteau)  
Buffet de Desserts ( à partir de 40 personnes)  
Pièce Montée Glacée

## HERRENG TRAITEUR

### REPAS CHAUDS

**Menu « Pêché Mignon » : A 31.00 € TTC par personne**

6 Fours Salés Apéritif par personne

Superposition de foie gras et pain d'épices (entrée froide)  
Tournedos de lotte lardé sur son chutney d'endives et riz basmati aux éclats  
d'oranges confits

Pavé de veau aux morilles  
Nem de poireaux et pleurotes croquette aux petits légumes  
Tournedos d'épaule d'agneau de foie gras  
Nem de poireaux et pleurotes croquette aux petits légumes

Plateau de Fromages

Dessert au choix :  
Pièce Montée ( 4 choux, 2 choux et gâteau, tout en gâteau)  
Buffet de Desserts ( à partir de 40 personnes)  
Pièce Montée Glacée

**Menu « Prestige » : A 36.00 € TTC par personne**

6 Fours Salés Apéritif par personne

Prélude de petites entrées marines (entrée froide)  
Prélude de petites entrées périgourdin (entrée froide)

Pavé de bar rôti sur son risotto crémeux  
Escalope de foie gras sur son pain perdu et confit d'oignons

Tournedos de filet de bœuf sauce cognac  
Risotto crémeux aux courgettes et tomate rôtie en croûte d'herbes  
???????

Plateau de fromages

Dessert au choix  
Pièce Montée (tout gâteau, 4 choux, 2 choux et gâteau)  
Buffet de Desserts ( à partir de 40 personnes)  
Pièce montée glacée

---

## HERRENG TRAITEUR

### REPAS CHAUDS

**Menu « Gala » : A 38.00 € TTC par personne**

6 Fours Salés Apéritif par personne

Terrine de foie gras de canard maison et chutney de figues (entrée froide)  
Duo d'asperges enrubannée de son coulis de tomates (entrée froide)

Noix de st jacques en écrin de saumon et poireau  
Caquelon de fricassé de langoustes et écrevisses sur sa Matignon de petits légumes

Tournedos de filet de bœuf et son escalope de foie gras poêlée  
Couronne de grenaille et tartare de tomates, mini fagots d'asperges sauvages  
Tambourin d'effiloché d'agneau aux cèpes et foie gras  
Timbaline de pomme périgourdine et fagots d'asperges

Plateau de Fromages

Dessert au choix :

Pièce Montée (tout gâteau, 4 choux, 2 choux et gâteau  
Buffet de Desserts ( à partir de 40 personnes )  
Pièce montée Glacée

## **Conditions Générales des Réceptions à l'extérieur 2010-2011**

Nos prix comprennent uniquement le repas.

A votre demande, nous pourrions vous fournir du personnel de service.  
Le Tarif de ces prestations est à votre disposition

Nous pouvons, si vous le souhaitez, nous charger de la location du matériel et de toutes prestations pouvant servir votre réception.

### **RESERVATION**

La réservation définitive est confirmée après le versement d'un acompte de 200.00 Euros.

Cette somme ne sera remboursée en aucun cas si annulation de la réception, sauf cas de force majeure.

(paiement par chèque - espèces).

Le menu sera à établir au minimum deux mois avant votre réception. Un premier versement de 30% du montant global de la prestation vous sera demandé deux mois avant votre réception.

Un second versement du même montant le mois précédent votre réception. Le solde sera à régler à réception de facture.

Le nombre de couverts doit être confirmé par courrier ou par fax au minimum 8 jours avant la date de votre réception, il ne peut être inférieur à 15 personnes.

### **MATERIEL**

La restitution du matériel se fera par vos soins dans les trois jours suivant la réception.

Il doit être restitué nettoyé, l'adhésif sur les socles est lavable.

Les casses, manquants, et non restitution d'un élément (ex: Buste de marquise), seront facturés.

**Janvier 2010**