



HOTEL RESTAURANT

Le Faisan Doré | La Table de Catherine

LA TABLE DE CATHERINE TRAITEUR

L'authenticité et la qualité sont les maitres mots de la cuisine de Catherine



La table de Catherine / le Faisan Doré

02.33.67.18.11

lefaisandore@viaorne.fr

Nos suggestions

Les cocktails apéritifs

Les cocktails déjeunatoires

Les menus servis

Les buffets d'entrées avec plat principal servi

Les lendemains

Les forfaits boissons

Les conditions et organisations générales

Pour réussir au mieux votre réception, nous sommes à votre disposition afin de vous aider dans la conception de votre menu, le choix des vins, la détermination du type de réception le plus approprié.

le service est compris pour toutes nos prestations.



Les cocktails apéritifs

5 pièces salées froides et chaudes
en 7 variétés
11.60 euros TTC par personne

*Chouquettes au fromage, allumettes et saucisses
en feuilletage
Boudin noir et compote de pomme
Frvolités au saumon fumé
Velouté de coquilles st jacques
Mousseline de betterave au vinaigre balsamique*

8 pièces salées froides et chaudes en
12 variétés
15.60 euros TTC par personne

*Chouquettes au fromage, allumettes et saucisses
en feuilletage
Cuillère de boudin noir et compote de pomme
Blinis et saumon fumé, crème aigrette
Gaspacho et concombre
Thon mariné au soja et graine de sésame
Royale de tomate et tourteau au Tabasco
Cuillère de gambas et caviar d'aubergine
Bouchées d'escargots au beurre à l'ail
Croque monsieur maison
Croustillant andouille et camembert, caramel au
cidre*

*Nappage des buffets
Verrerie
Glaçons
Décor floral des buffets
Service compris*



Les cocktails apéritifs

10 pièces salées froides et chaudes en
15 variétés
20 euros TTC par personne

15 pièces salées froides et chaudes en
20 variétés
30 euros TTC par personne

Variétés de feuilletés chauds, quiche et pizza
Opéra de foie gras et pain d'épice
Thon mariné au soja et graine de sésame
Toasts de jambon cru belota, légumes marinés
Verrine de betterave rouge et vinaigre au balsamique
Gaufre et saumon fumé, chantilly au basilic
Moules à l'espagnol
Tomate cerise et mozzarella au basilic
Escargots en profiterole
Tartare de tomate et émietté de tourteau
Brochette de melon et magret fumé
Pépité de foie gras chaud au gros sel
Velouté de moules au safran
Gaspacho et hareng fumé

Même variétés que le cocktail 10 pièces

Plus :

*Mini plats chauds servis sur assiette, à déguster
debout*

*Saumon d'isigny : julienne de poireau et carottes /
beurre au yuzu*

*Filet de canette /sauce aigre au poivre de timut/
choux chinois*

Pastilla d'agneau / concassé de tomate

Calamar / coulis de langoustine

Risotto / gambas et vinaigre à la pulpe de pêche

Possibilité de changer certaines pièces salées par des pièces sucrées
Nappage en coton blanc, verrerie, matériel de service et décoration des buffets inclus



Ateliers Culinaires

Animation pour 50 convives
(matériel culinaire compris)

L'Etal du pêcheur : 120,00 TTC

Huitres de Normandie, saumon mariné et fumé
accompagné de citron, blinis et sauce échalotes

Balade Landaise : 150,00 TTC

Foie gras mariné au pomeau, accompagné de pommes au coriandre et miel
fleur de sel, poivre du moulin
pain d'épice et pain de campagne toasté

Buffet à l'italienne : 120,00 TTC

Jambon Serrano et légumes confits
Différents pains toastés aux fruits et noix et légumes confits

Party crêpes et gaufres (en extérieur si le temps le permet) : 80,00 TTC

Crêpes et gaufres en animation avec nutella, sucre et confiture maison



Toutes autres animations peuvent être proposées en extérieur si le temps le permet, tel que viande de bœuf mariné et cuite à la plancha, servi avec des sauces barbecue, sauce béarnaise

Déjeuner ou Dîner

Servis à table
Mise en bouche offerte

Plat / fromage / dessert

48,50 Euros TTC / personne (vaisselle ,nappage et service compris)

Entrée/ Trou Normand / plat / fromage / dessert

53,50 Euros TTC / personne (vaisselle ,nappage et service compris)

Entrée froide/ entrée chaude/trou normand/plat/fromage/dessert

59,50 Euros TTC / personne (vaisselle ,nappage et service compris)

Menu Enfant

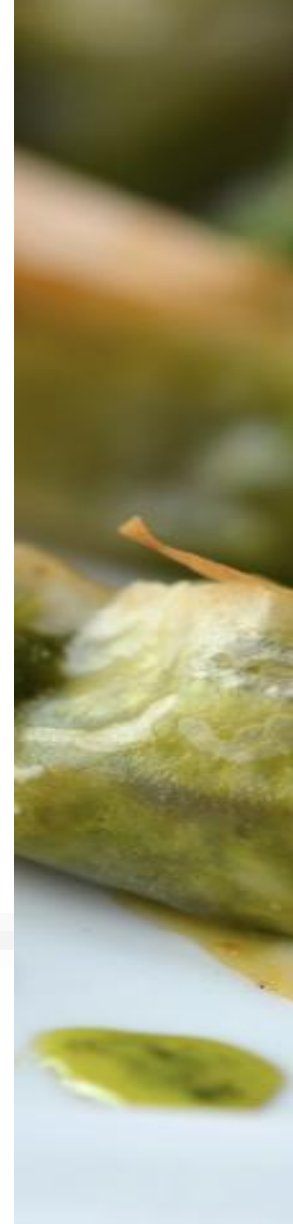
20,00 Euros TTC / personne selon leur âge, nous adapterons un menu pour leur plaisir

Menu prestataire (musiciens , DJ ...)

25,00 Euros TTC/personne (entrée - plat garni – dessert – hors boissons)

Le café et le thé sont compris dans votre menu

Tous nos entrées et plats sont garnis de légumes selon la saison.
De nombreux plats peuvent être modulable, la sauce peut varier ainsi que la garniture, selon votre gout
Les prix peuvent varier selon le marché, la saison .



Nos buffets

3 entrées/2 plats/ fromage/ 3 desserts

65,00 Euros TTC par personne
(vaisselle, nappage et service compris)

Pour tous nos Buffets / Déjeuners et Diners :

*Le service est sur la base de 1 serveur pour 20 convives dont
1 maître d'hôtel responsable
et 1 chef de cuisine et cuisiniers*

*Le service inclus la mise en place de la salle
et se termine à 1 h30 du matin*

*Pour votre confort, nous vous proposons du personnel de nuit jusqu'à 4h30 du matin en
option
(45.00 Euros TTC de l'heure par serveur)*

**Tous nos entrées et plats sont garnis de légumes selon la saison.
De nombreux plats peuvent être modulables, la sauce peut varier ainsi que la garniture,
selon votre gout.**

Les prix peuvent varier selon le marché, la saison .



Nos Entrées

Sablé au parmesan, tourteau, tartare de tomate au basilic, et son mesclun

Asperges vertes, crème aux morilles, jambon cru tiède et tapenade

Royale de tomate, tomates de couleur et gambas / mousseline de moutarde à l'ancienne

Millefeuille de saumon fumé / crème aigrette

Tarte fine au caviar d'aubergine / magret de canard fumé et champignons des bois

Terrine de joue de bœuf au foie gras / confiture d'oignon

Risotto aux gambas / crème de crustacé

Marbré de foie gras à la pomme / pommes au coriandre

Pressé de volaille / écrevisses et foie gras

Opéra de foie gras et pain d'épice, chutney à la pomme

Foie gras au torchon cognac et porto / pain de campagne grillé
(supplément+ 5 euros/ personne)

Thon mariné au soja et citron vert / graine de soja et huile de pépin de raisin

Foie gras de canard confit, condiments fruits sec
(supplément+ 5 euros/ personne)

Tartare de thon à la moutarde / brunoise et tomate de couleur

Rillettes de saumon , aneth, radis de couleur et crème aigrette

Feuillantine de langoustines / crème au curry et pousses d'épinard frais

Crémée de moules au safran / grisini au pavot

Tarte fine à l'andouille et camembert / caramel au cidre et son mesclun

Tartare de bulot / mousseline de bearnaise et roquette

Homard breton cuit à la grecque
(supplément+10 Euros/ personne)

Ravioles de foie gras / choux chinois et poivre de timut

Nage de fruit de mer / lait de coco et gingembre

Carpaccio de daurade / baies roses et huile d'olive / cives

Vitello tonnato / câpres et émulsion au thon

Samossas aux champignons des bois / soja et gingembre



Nos Poissons

Selon arrivage et saison

Autour de la coquilles st jacques :

Coquilles st jacques au naturel, échalotes et persil
plat

Risotto aux coquilles st jacques, crème de crustacé

Coquilles à l'orange, endive et coriandre

Coquilles st jacques en croute de noix, beurre au
yuzu de Normandie

Coquilles st jacques poêlées au beurre blanc
safrané, rutabaga et panais

Coquilles st jacques aux patates fraîches, beurre
blanc

Dos de cabillaud à l'indienne, riz pilaff

Dos de cabillaud en marinière, fumet de poisson et
crème légère

Sole petit bateau façon riche (crème de
champignons jus de cuisson des écrevisses)
(supplément +5 Euros/ personne)

Tronçon de turbot basse température, jus
émulsionné aux crevettes bouquets
(supplément +10 Euros/ personne)

Dos de lieu jaune , émulsion de langoustines
et fondue de poireaux

Filet de daurade royale, mousseline de panais,
huile d'olive, citron, olive et tomate

Filet de daurade ou mulot, tapenade et
Endives braisées

Dos de bar rôti, beurre parfumé au citron
confit, anchois, artichaut braisé
(supplément +10 Euros/ personne)

Dos de saumon cuit à basse température,
crème à l'oseille et fleurin, écrasé de pomme
de terre au basilic

Turbot en filet , rôti, thym et estragon, sésame
au wasabi (supplément +10 Euros/ personne)

Nage de fruit de mer au lait de coco et
gingembre, curcuma et petits légumes

Saumon Ô vert

Sole petit bateau façon riche (crème de
champignons jus de cuisson des écrevisses)
(supplément +5 Euros/ personne)

Tronçon de turbot basse température, jus
émulsionné aux crevettes bouquets
(supplément +10 Euros/ personne)



Nos Viandes

Ballotine de volailles, morilles et crème,
millefeuille de légumes

Noix de veau, jus poivrade, mousseline de panais
et carottes de couleur ou cannellonis aux
champignons

Suprême de pigeon et son cromesquis, jus au
poivre long, mousseline de patate douce et
navets

Tournedos de bœuf de race Normande, légumes
de saison, sauce au poivre
(supplément +10 Euros/ personne)

Cœur de Rumsteack , crème de camembert ,
gratin de pomme de terre

Cœur de Rumsteack, mousseline de béarnaise,
tartelette d'oignons et carottes de couleur

Carré de porc laqué, légumes au wok soja et miel
et coriandre

Noix de joue de porc à la provençale, écrasé de
pomme de terre

Magret de canard , pané au pain d'épice,
sauce aigre douce et cannelle

Magret de canard rôti, miel et orange,
blettes et navets

Confit de canard, mousseline de pomme de
terre, sauce au poivre

Filet de canette, sauce griottes, mousseline
de patate douce

Paleron de veau cuit à basse température,
jus poivre de sechuan, émulsion poitrine
fumée

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaff et
petits oignons

Epaule d'agneau confite, jus au razel
Hanout, pomme de terre persillée

Carré d'agneau en nougatine, tartelette de
légumes confits, jus d'agneau à l'ail
(supplément +5 Euros/ personne)

Suprême de poulette, sauce albufera (porto,
cognac jus de truffe), légumes truffes



Nos Fromages

Duo de fromages Normands et son mesclun 4.00 Euros TTC/personne

Nems de camembert chaud noix et roquette 4.00 Euros TTC/personne

Variation de camembert en chaud et froid , salade huile d'olive et vinaigre balsamique 4.00 Euros TTC/
personne



Nos Desserts

Moelleux chaud au chocolat, crème anglaise
Douceur vanillée, coulis de fruit rouge et crumble amande
Tiramisu normand, speculoos
L'assiette gourmande (chocolat, fruit et glace)
Crème dulcey (chocolat blond) et son biscuit noisette, perles de chocolat
Terrine de pomme, sablé Normand, caramel au beurre salé
Pistache et mangue, fruit et sorbet / meringue et crémeux au citron
Vacherin mandarine, perles de caviar mandarine et crème citron
Poire pochée, crème d'amande et croustillant amande
Millefeuille ananas et mascarpone
Coupe Mont blanc, crème de marron et glace
Fraises guariguettes, mascarpone coco et biscuit amande
Barre tout chocolat, croustillant et praliné
Crème brûlée à la lavande
Coupe de fruits exotique, soho et menthe fraîche
Soupe de fraises et basilic
Petits choux craquants à la Fraises, mousseline à la rose
Tarte fine à la figue, amande et glace vanille
Tiramisu à la framboises , speculoos et framboises fraîches

Nos gateaux anniversaire :

Framboisier, fraisier, duo au chocolat, vacherin glacé
Les classiques : Paris brest, st honoré, Forêt Noire
Tous nos gâteaux peuvent être personnalisés, selon vos demandes

Croquebouche 2 choux / personne sup 5.00 /personne

Les prestations pour la nuit

Animation pour 50 convives
(matériel culinaire compris)

Mini Burger : 200,00 Euros TTC

Planche de charcuterie et fromage : 150,00 Euros TTC

Corbeille de fruits de saison: 100.00 Euros TTC

Minis macarons : 100.00 Euros TTC



Les lendemains de réception

Buffet Repas froid :

24 Euros /personne TTC

Service compris

Rillette

Terrine de campagne

*Salades (piémontaise, taboulé,
pâtes, lentille ...)*

Rôti de bœuf ou Rôtie de porc

Fromages

*Tarte aux pommes,
mousse au chocolat*

fruits

Brunch:

28 Euros /personne TTC

service compris

Café- thé- chocolat- jus d'orange

Mini viennoiseries- pain

Yaourt- fromage blanc

(Œufs brouillés

Saumon fumé et bacon

Planche de charcuteries ,planche de fromages

Beurre- confiture-miel-nutella

crêpes

Salade de fruits



Les boissons

Forfait Soft : 2.50 Euros TTC/ personne

(eau plate et gazeuse, jus de fruits, Coca cola)

Forfait Eaux repas : 1.50 Euros TTC/Personne

(eau plate et gazeuse)

Forfait Vin : 8 Euros TTC/ personne

Vin a volonté durant toute la durée de votre déjeuner/ diner/ cocktail

Vin rouge : Bordeaux :Château grande Esteyrolle

Vin Blanc : chardonnay : les hauts de la Gousselinière



La Cave

Les vins sont proposés sous réserve de disponibilité

Vin Blanc :

- | | |
|---|-----------------|
| - Bordeaux blanc sec- <i>La petite Echope</i> | 6.50 Euros TTC |
| - Sauvignon Pleiade – <i>Cave vendôme</i> | 8 Euros TTC |
| - Coteaux du layon | 15.70 Euros TTC |
| - Bourgogne aligoté- <i>maison Prou lient</i> | 16 Euros TTC |

Vin Rosé:

- | | |
|---|-------------|
| - Rosé de loire (sec)- <i>Cave vigneron de saumur</i> | 8 Euros TTC |
| - Cabernet d'Anjou (tendre) – <i>cave vigneron de saumur</i> | 9Euros TTC |

Vin Rouge :

- | | |
|---|--------------------------|
| - Saumur Rouge- <i>cave Robert et Marcel</i> | 9 euros TTC |
| - Bordeaux Château Camargue | Magnum 1,5L 18 Euros TTC |
| | 10 Euros TTC |
| - Saint Nicolas de Bourgueil | Magnum 1,5L 22 Euros TTC |
| - Bourgogne Pinot noir- <i>Maison Drouhin</i> | 10.50 Euros TTC |
| | 22 Euros TTC |

Méthode traditionnel :

- | | |
|-------------------------------------|-----------------|
| - Saumur Blanc brut de Chanceny | 12.50 Euros TTC |
| - Saumur Blanc demi sec de Chanceny | 12.50 Euros TTC |

Champagne :

- | | |
|--|--------------|
| - Beaumont des crayères (grande reserve) | 40 Euros TTC |
| - Philipponnat Royale Réserve | 55 Euros TTC |

Droit de bouchon vin et champagne 8 euros/ bouteille



Si vous souhaitez apporter vos bouteilles , nous vous proposons le service de votre vin ou champagne à 8 Euros TTC par bouteille de 75 cl

Les conditions générales

POUR VALIDER VOTRE COMMANDE :

- Un acompte de 30% vous sera demandé lors de la confirmation de votre devis.
- J-30 : Confirmation de votre menu et du nombre de convives
- J-20 : un deuxième acompte vous sera demandé à hauteur de 50% de la prestation
- J -8 : Le plan de table définitif , le nombre précis de convives confirmé par écrit, et toutes indications pour le bon déroulement de votre événement vous sera demandé.
- *L e solde de votre événement vous sera demandé à réception de facture*

Nous vous remercions de votre confiance et nous mettrons tout en œuvre pour faire de ce jour un événement inoubliable

Toute l'équipe de la table de Catherine