



# Vos Réceptions 2010

**Faire de votre réception  
un évènement inoubliable.**

Notre métier :

- Réjouir vos papilles.
- Un savoir faire culinaire.
- Comprendre vos envies.

Vous trouverez dans cette brochure des exemples de prestations. Du repas traditionnel au buffet le plus exotique. Nous réalisons toutes les prestations.

Nous sommes à votre écoute pour vous conseiller dans votre choix, et pour concevoir toutes vos prestations personnalisées.

**Bienvenue aux Hermelles Traiteur.**

**LES HERMELLES TRAITEUR**  
14 Rue de la Grève  
35960 LE VIVIER/MER 48002713500015

[contact@hermelles-traiteur](mailto:contact@hermelles-traiteur)  
[www.hermelles-traiteur.com](http://www.hermelles-traiteur.com)

02 99 48 87 10





Répondre à vos attentes est une priorité pour nous.  
 Nous avons le plaisir de vous proposer des formules et des menus souples qui s'intégreront parfaitement dans le déroulement de votre journée inoubliable.

## Le Cocktail, Vin d'honneur

- Le classique (7 pièces/personne)

Suggestions de pièces:

Froids : Mini brioche au crabe,  
 Pain d'épices et St Maur frais ;  
 Roulade de saumon fumé  
 Tartine du Pêcheur (Rillettes de poisson, crevette, poisson fumé)  
 Millefeuilles de Saumon fumé

---

Chauds : Chaussons corses, Pruneaux & Abricots bacons

Pains/Brioche « surprise »  
 Pastèque fraîcheur...

Boisson alcoolisée 2 verres/personne

A partir de 10.00€/personne sans boisson  
 Voir conditions de ventes

A partir de 12.00€/avec 2 verres par personne avec une boisson unique à définir  
 Cocktail maison, Kir breton ou Kir pétillant, jus d'orange, eau gazeuse, cola

A partir de 14.50€/personne avec Crémant  
 Crémant, jus d'orange, eau gazeuse, cola

A partir de 18.00€/personne avec Champagne  
 Champagne, jus d'orange, eau gazeuse, cola



## Le cocktail vin d'honneur suivi d'un repas servi assis

- **Le dînatoire servi debout (15 pièces/personne)**

Roulade de Saumon au wakamé,  
Pétoncles marinés au citron vert  
Assortiment de Sushi,  
Mini brochette de crevettes au Whisky (chaud)  
Beignet de crabe (chaud),  
Poisson fumé  
Emincé de poivrons rouges au vinaigre balsamique  
Salade de chou chinois et volaille,  
Quenelles de légumes  
Tartine magret de Canard & Mousse de Canard

- **Le repas servi assis**

Filet de Bœuf Périgourdine  
Fromage Bordier  
Assiette gourmande  
Café

A partir de 53.00€ hors boissons

Le prix comprend la location de la verrerie/vaisselle, le nappage et le personnel qualifié nécessaire au bon déroulement de votre prestation (Les horaires de service seront définis sur votre devis)  
Nos tarifs par personne sont estimés sur la base 100 convives, pour une vacation de 7h00 de service et dans un rayon de 20 km.



## Les repas assis et menus

### ● Menu Bréhat

Rosace de Sandre, Gratin d'Ecrevisses & Mousseline de persil plat

Selle d'Agneau Jus simple aux herbes et Gâteau de légumes

Reblochon en feuilleté

Fondant au caramel salé

Café

Hors boissons à partir de 40,00 Euros

### ● Menu Molène

Filet de Rouget légèrement fumé Tartare de Saumon & Blinis

Caramel d'épice et graines germées

Grenadin de Veau Poêlée de pleurotes et Cannelloni de légumes

Trilogie de fromages sur mesclun

Duo de desserts (Bavarois fruits/Pavé chocolat)

Café

Sauvignon (1 bouteille pour 4 personnes)

Bordeaux supérieur (1 bouteille pour 3 personnes)

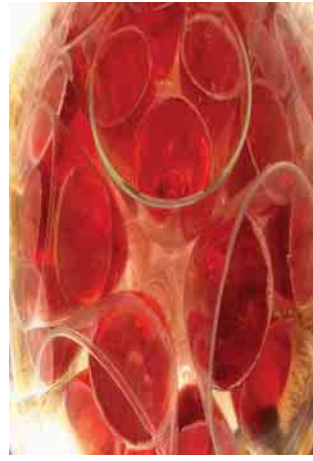
Eau plate

**1 coupe de Champagne servie en fontaine avec le dessert**

Boissons comprises à partir de 50,00 Euros

Le prix comprend la location de la verrerie/vaisselle, le nappage et le personnel qualifié nécessaire au bon déroulement de votre prestation (Les horaires de service seront définis sur votre devis)

Nos tarifs par personne sont estimés sur la base 100 convives, pour une vacation de 7h00 de service et dans un rayon de 20 km.



## La carte

Notre carte est une invitation où vous trouverez l'inspiration pour composer votre menu idéal selon vos désirs.

### Les Mises en bouche

- 3,50 € Gaspacho de légumes
- 3,50 € Velouté de tomates et Chantilly légèrement fumée
- 3,50 € Flan de moules parfumé au safran
- 4,50 € Emincé de Bar mariné au citron vert
- 5,50 € Poêlée de pétoncles aux pointes d'asperges
- 6,00 € Agneau boucané mariné au poivre de Chechouam

### Les Intermèdes

- 2,00 € Trou Normand
- 2,00 € Poiré
- 3.00 € Granité Champagne

Le prix comprend la location de la verrerie/vaisselle, le nappage et le personnel qualifié nécessaire au bon déroulement de votre prestation (Les horaires de service seront définis sur votre devis)

Nos tarifs par personne sont estimés sur la base 100 convives, pour une vacation de 7h00 de service et dans un rayon de 20 km.

## Les entrées

- 7.00€ Déclinaison d'huîtres & moules  
Tartare de moules sur toast, Huîtres en beignets  
Croustillant de moules
- 7.00€ Tarte fine de Lisettes marinées au balsamique  
& Chantilly de crustacés
- 10.00€ Tartare de coques & tomates au basilic  
Jeunes pousses en acidulé
- 11.00€ Queues de gambas (5) au caramel d'épices &  
mangue
- 12.00€ Parmentier de moruettes, Croustillant de  
crevettes grises & Crème légère au persil
- 12.00€ Pavé de Bar comme un crumble  
Purée d'artichaut & persil plat croustillant
- 13.00€ Roulade de sole aux citrons confits & asperges
- 16.00€ Croustillant de crabe & crème brûlée aux  
crustacés
- 18.00€ Ravioles de St Jacques (3) croustillantes  
Flan de légumes & Mousseline d'herbes fraîches
- 21.00€ Gaspacho d'asperges & queues de langoustines (6)  
parfumé à l'huile de bouquets
- 21.00€ Escalope de foie gras chaud, Caramel d'agrumes  
& pain d'épices
  
- 23.00€ Effeillé de Saumon fumé & langoustines (3)  
Gaspacho de pois gourmands parfumé à la  
coriandre
  
- 23.00€ Fondant de volaille aux écrevisses Crème brûlée  
au foie gras
  
- 23.00€ Beignets de Lotte aux épices douces, Mousseline  
d'herbes fraîches & vinaigrette d'artichaut

Le prix comprend la location de la verrerie/vaisselle, le nappage et le personnel qualifié nécessaire au bon déroulement de votre prestation (Les horaires de service seront définis sur votre devis)  
Nos tarifs par personne sont estimés sur la base 100 convives, pour une vacation de 7h00 de service et dans un rayon de 20 km.

## Les Viandes

- 14.00€ Mignon de Porc au Miel d'Acacia  
& Galette de Pomme de Terre
- 17.00€ Carré d'Agneau rôti & Samossa d'épaule confite
- 17.50€ Pièce de Veau farcie  
Parmentier de champignons & Châtaignes  
caramélisées
- 23.00€ Filet de Bœuf poêlé, Jarret confit en croustillant  
& gâteau de légumes
- 25.00€ Emincé de Canard au pain d'épice Façon pain  
perdu
- 25.50€ Farci d'Agneau légèrement boucané  
Confiture d'oignons & ail rôti
- 25.50€ Filet de Canard & foie gras chaud, Tarte fine de  
légumes
- 29.00€ Crêpinette de Pigeon Figue rôtie  
& Pommes de Terre écrasées au persil plat

Si vous préférez un Poisson, nous pouvons vous conseiller

## Les Fromages

- 3.50€ Assiette aux deux fromages sur salade
- 4.00€ Assiette aux trois fromages sur salade
- 4.50€ Samoussa de chèvre chaud parfumé à la coriandre
- 5.00€ Tarte fine aux pommes et Chavignol
- 5.00€ Tartine de Brie au caramel de betterave
- 7.50€ Fromages affinés sur ardoise de chez Maître. Bordier

Le prix comprend la location de la verrerie/vaisselle, le nappage et le personnel qualifié nécessaire au bon déroulement de votre prestation (Les horaires de service seront définis sur votre devis)  
Nos tarifs par personne sont estimés sur la base 100 convives, pour une vacation de 7h00 de service et dans un rayon de 20 km.

## Les desserts



- 4.00€ Croquant Praliné
- 4.00€ Pavé au chocolat sauce caramel
- 4.00€ Saint Honoré
- 4.00€ Charlotte aux fruits et son coulis
- 4.00€ Délice aux cassis
- 4.00€ Bavarois aux fruits
- 5.50€ Fraisier ou Framboisier (en saison)
  
- 6.00€ Assiette gourmande  
Pavé chocolat, Bavarois aux fruits, Chou ou Macaron
  
- 6.00€ Fontaine au chocolat  
Financier/Brochette de fruits/Macaron



## Les boissons

Pour le choix des vins et des boissons,  
Notre sommelier vous conseillera et vous fera  
découvrir une sélection de vins en accord parfait  
avec votre menu.



**Nous réalisons vos pièces montées  
Choux & nougatine ou Macarons**

**Pièce montée artistique  
30/40 cm à partir de 100.00€**

Le prix comprend la location de la verrerie/vaisselle, le nappage et le personnel qualifié nécessaire au bon déroulement de votre prestation (Les horaires de service seront définis sur votre devis)  
Nos tarifs par personne sont estimés sur la base 100 convives, pour une vacance de 7h00 de service et dans un rayon de 20 km.

# Selon vos goûts & votre budget...

## Vous souhaitez un buffet pour votre repas...

Nos prix sont estimés en livraison avec les condiments



Mayonnaise, moutarde, cornichons, vinaigrette et beurre

### ● Buffet à partir de 8.00€

Andouille, saucisson sec,  
Pâté, rillettes  
Rôti de porc  
Salade Fidji  
Taboulé  
Salade florentine  
Carottes râpées  
Pommes au curry  
Duo de Fromages

et Salade verte

● Ou

Assortiment de Tartes



### ● Buffet à partir de 11.00€

Andouille, saucisson sec,  
Pâté, rillettes  
Rôti de porc, Poulet froid  
Crudités  
(Carottes, betteraves, tomates)  
Salade Fidji  
Taboulé  
Salade florentine  
Terrine de poisson

Duo de Fromages  
et Salade verte

● Ou

Assortiment de Tartes

### ● Buffet à partir de 14.00€

Mousse de foie, saucisson à l'ail,  
saucisson sec, galantine de volaille,  
museau vinaigrette  
Rôti de porc, Rôti de bœuf  
Poulet froid  
Salade Fidji  
Taboulé  
Crudités  
(Carottes, betteraves, tomates)

Émincé de saumon  
Sushi  
Moules marinières (à servir chaud)

Duo de Fromages et Salade verte

Tarte aux pommes, Tarte chocolat  
Corbeille de fruits

**SARL LES HERMELLES TRAITEUR**  
**Extraits de nos CONDITIONS GENERALES DE VENTES 2010**

Les devis (prix € TTC) sont confidentiels et s'entendent uniquement pour la prestation et livraison décrites à la date demandée.

**Réservation : LE PAIEMENT SERA ECHELONNE COMME SUIT :**

A défaut, la commande sera considérée comme nulle.

Réservation de la date :

152.00€ à la signature du devis détaillé et/ou de la commande détaillée.

1er acompte de 30% : 6 mois avant la date de livraison encaissé à réception

2ème acompte de 30% : 1 mois avant la date de livraison encaissé à réception

Le solde : A réception de facture le jour de la livraison.

Nous pouvons, si vous le désirez, vous établir un échéancier à votre convenance pour échelonner vos règlements **avant** la livraison.

**En aucun cas, un crédit ne pourra être accordé après la livraison.**

En cas d'augmentation non négligeable des matières premières ou des tarifs de nos fournisseurs/prestataires de service entre le devis et la facturation de la prestation, la SARL LES HERMELLES TRAITEUR pourra être amenée à réajuster les tarifs du devis signé.

**CONDITIONS D'ANNULATION :**

Entre 6 et 3 mois avant :

La réservation de 152.00€ reste acquise aux HERMELLES TRAITEUR.

3 mois avant : l'acompte vous sera restitué.

1 mois avant : 50% de l'acompte vous sera restitué.

15 jours ou moins : l'acompte sera acquis aux HERMELLES TRAITEUR.

**MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES :**

Au plus tard 8 jours avant la date par courrier ou fax. Ce nombre servira de base à la facturation. Passé ce délai, le nombre réservé de participants sera facturé.

**LE CLIENT S'ENGAGE :**

A respecter la réglementation en vigueur dans les locaux où se déroulera la prestation.

A régler (au prix d'achat) la casse ou la détérioration de la vaisselle ou du matériel mise à sa disposition par LES HERMELLES TRAITEUR.

Toute nappe en tissu endommagée (hors taches de vin) bougies, cigarettes, décoration... sera facturée

au prix de 60.00€ TTC/nappe.

**NOUS NOUS ENGAGEONS :**

A honorer les prestations décrites dans le devis et/commande signé(e) des deux parties

A limiter le nombre de prestations le jour de votre réception.

Nous transportons nos denrées en camion frigorifique.

Nous vous certifions que tout notre personnel est déclaré.