



Notre engagement est de faire de votre réception un moment unique, magique et convivial.

Depuis de longues années, nous proposons un service traiteur de qualité, axé sur l'écoute et la prise en compte de vos demandes.

Nos nombreux clients qui nous ont fait confiance, ont été séduits par nos diverses prestations, notre accueil chaleureux et la fraîcheur de nos produits.

Ils nous recommandent auprès des leurs.

Notre équipe, composée de serveurs expérimentés vous accompagnent pour que vos bulles de bonheur deviennent des instants pétillants, remarquables et mémorables à jamais!

Conditions générales de vente

☞ Pour les repas, le nappage et les serviettes sont compris en papier intissé couleur ivoire ou blanc (non compris pour les buffets)

☞ Possibilité de location

- Serviettes blanches en tissu : 2€ TTC l'unité

- Nappes blanches en tissu : 10€ TTC la nappe

- Kit vaisselle standard : 1.50€ TTC/personne, comprend 1 verre à pied, 1 assiette plate ronde, 1 assiette à dessert, 1 jeu de couverts, 1 tasse à café

La vaisselle est rendue sale en caisse, la casse est à la charge du client.

☞ Aucun droit de bouchons.

☞ Forfait livraison : 60€

(pour environ 20 km autour de Montoire), au-delà, devis en fonction du kilométrage de la réception.

☞ Versement d'un acompte de 30% du prix du repas pour garantir la réservation et signé le bon pour accord

☞ Le nombre définitif doit être donné 3 semaines avant la réception, au-delà nous n'acceptons plus d'annuler le nombre de repas

Menu Bambino (enfant) 10€

Petite assiette de charcuterie

Escalope de volaille à la crème

Gratin dauphinois individuel

Glace

Boissons non comprises

BLIN Bruno

Traiteur

02 54 67 19 23



18 avenue de la République

41800

Montoire sur le Loir

Site internet

www.restaurant-traiteur-41.fr

Mail de contact

blin.bruno@orange.fr

COCKTAILS

Le Plaisant-9€

8 pièces/personne

Pain surprise
Toasts au saumon fumé
Toasts au mousson de canard
Brochette tomate cerise, jambon et fromages
Melon surprise
Chouquettes

Le Séduisant -12€

12 pièces/personne

Pain surprise
Toasts au saumon fumé
Toasts aux œufs de lumps
Toasts au mousson de canard
Petites quiches
Petites pizzas
Divers feuilletés chauds
Chouquettes
Macarons



Le Généreux-15€

14 pièces/personne

Toasts au saumon fumé
Toasts au foie gras maison
Petites quiches, Petites pizzas
Bouchées d'escargots au beurre d'ail
Diverses verrines salées, Mini croque-monsieur
Brochette tomate cerise, jambon, fromages
Pain surprise, Mini nems, Acras de morue



L'Etonnant-20€

16 pièces/personne
Bouchées chaudes

Bruschetta crevettes et légumes marinés
Mini-coquille st jacques façon bretonne

Bouchées froides

Foie gras maison sur pain d'épice
Cuillère tartare de saumon, crème d'aneth

Assortiment de verrines salées

Bouchées sucrées

Macarons variés et chouquettes
Verrine de brunoise de fruits, sirop de menthe
Assortiment de petits fours d'enfance

Deux animations culinaires comprises

~ Les verres sont compris dans nos cocktails.

Animations culinaires



Divers ateliers sont possibles :

- Wok chaire de cuisse de grenouille flambées au whisky
- Wok d'escargots flambés à la crème d'ail
- Plancha noix de st jacques au naturel
- Plancha crevettes snackées à la fleur de sel
- Plancha de brochette de canard mariné
- Foie gras snacké sur toast de pain aux figues
- Bateaux d'huitres fraîches
- Chariot de crudités et ses mousselines (mayonnaise, sauce cocktail, sauce au cognac)
- Jambon cru Serrano affiné à la découpe
- Mini cornet de frites

Supplément 3€/personnes par atelier

BUFFETS

FROIDS

Les condiments

(sel, poivre, moutarde, cornichons)

accompagnent tous les buffets.

Non compris : le pain, le nappage, le service, la vaisselle et la livraison.

Toute la vaisselle pour les buffets doit être rendue propre.

Le Charmant-14€

TABOULÉ

SALADE PIÉMONTAISE

CRUDITÉS

(carottes, tomates, céleri rémoulade)

Plateau de CHARCUTERIES

(saucisson à l'ail, rosette, jambon cru, terrine de campagne)

RÔTI DE PORC et ROSBIF

Accompagné de chips

Plateau de FROMAGES (3 sortes)

PÂTISSERIE MAISON

Tarte amandine aux poires

Le Savoureux -19€

TABOULÉ

SALADE PIÉMONTAISE

SALADE DE PÂTES au surimi

CRUDITÉS

(carottes, tomates, céleri rémoulade)

Plateau de CHARCUTERIES

(saucisson à l'ail, rosette, jambon cru, terrine de campagne)

TERRINE DE St JACQUES

Accompagné de sauce grêbiche

RÔTI DE PORC et ROSBIF

Accompagné de chips

Plateau de FROMAGES (4 sortes)

PÂTISSERIE MAISON

(à la carte)



Le Gourmand -25€

TABOULÉ

SALADE PIÉMONTAISE

SALADE DE PÂTES au surimi

CRUDITÉS

(carottes, tomates, céleri rémoulade)

Plateau de CHARCUTERIES

(saucisson à l'ail, rosette, jambon cru, terrine de campagne, rillettes de tours)

SAUMON EN BELLEVUE

sauce grêbiche et mayonnaise

RÔTI DE PORC et ROSBIF

Accompagné de chips

Plateau de FROMAGES (4 sortes)

BUFFET de PÂTISSERIES MAISON

(à la carte)



BUFFETS

FROIDS

Avec Plats Chauds

Les condiments : sel, poivre, moutarde, cornichons accompagnent tous les buffets.

Non compris : le pain, le nappage, le service, la vaisselle et la livraison.

Toute la vaisselle pour les buffets doit être rendue propre.

L'enchanteur -19€

TABOULÉ

SALADE PIÉMONTAISE

CRUDITÉS

(carottes, tomates, céleri rémoulade)

Plateau de CHARCUTERIES

(saucisson à l'ail, rosette, jambon cru, terrine de campagne)

PLAT CHAUD

Jambon à l'os sauce porto (min 30p) deux garnitures

Plateau de FROMAGES (3 sortes)

PÂTISSERIE MAISON Tarte amandine aux poires

Le plat chaud peut être changé.

Il est servi avec deux garnitures, sauf les spécialités

Plats chauds

Pas de supplément

Jambon à l'os sauce au porto (min 30p)

Supplément 4€

Magret de canard sauce aux pleurotes

Supplément 4€

Coq au vin et ses pommes vapeurs

Supplément 5€

Filet de bœuf sauce au poivre vert

Plats chauds seuls

Jambon à l'os sauce au porto 6€ (min 30p)

Tartiflette et salade verte 6€

Lasagne et salade vert 6€

Filet mignon de porc aux pleurotes 6€

Coq au vin et ses pommes vapeurs 6.50€

Magret de canard sauce pleurotes 8€

Filet de bœuf sauce poivre vert 9.50€

Choucroute, cassoulet, couscous 9.50€



Le Gastronomes -29€

SALADES

Salade niçoise / Trio de choux

Taboulé / Salade de tomates

Salade de carottes / Salade marine

Plateau de CHARCUTERIES

Rosette / Rillons

Jambon cru / Terrine de campagne

1 tranche de foie gras maison

POISSON

Saumon en Bellevue

Sauce grébiche et macédoine de légumes

PLAT CHAUD

Jambon à l'os sauce porto, deux garnitures

(min 30p)

Plateau de FROMAGES (4 sortes)

BUFFET de PÂTISSERIES MAISON

Café en open bar

MENUS

L'élégant -37€

Feuilletés chauds (pour l'apéritif)

Croustillant de fruits de mer

Ou salade de saumon fumé à la crème d'aneth

Ou salade tourangelle

Trou normand (à définir)

Filet mignon de porc aux pleurotes

Ou faux-filet rôti sauce aux cinq baies

Ou cuisses de canard farcies sauce forestière

Accompagné de deux garnitures

Trilogie de fromages sur lit de salade

Fraisier ou framboisier et son coulis

Ou croquant aux trois chocolats et sa crème anglaise

Ou nougat glacé et son coulis

Café et petit chocolat

Le Raffiné -44€



Feuilletés chauds (pour l'apéritif)

Assiette d'attente :

une tranche de foie gras, sa comotée d'oignons et mesclun de salade

ou tartare aux deux saumons, sauce vinaigrette aux deux citrons

Filet de sandre au beurre blanc

Ou aumônière de noix de st jacques aux petits légumes, sa crème citronnée

Ou lotte à la bisque d'écrevisse / Accompagné de riz pilaf

Trou normand (à définir)

Filet de bœuf à la mignonnette de poivre doux

Ou magret de canard sauce aux cinq baies

Ou noix de veau braisée au jus à l'ancienne / Accompagné de deux garnitures

Trilogie de fromages sur lit de salade

Pâtisserie maison (à la carte)

Café et petit chocolat

Pour tous nos menus, décrits ici et ci-dessous, le pain, le nappage, le service et la vaisselle sont compris. Non inclus : les boissons et la livraison.

Supplément pour les vins : 4.50€/personne. Sont prévus 3 vins (Rosé de Loire, Muscadet, Chinon)

Supplément pour le vin pétillant : 2€/personne

MENU



Avec cocktail

Le Prestigieux -59€

Cette prestation comprend le vin d'honneur et le repas

Sont inclus : pain, vaisselle, service, nappage

Non compris : les boissons et la livraison

Supplément invités supplémentaires

au vin d'honneur : 16€ / au dessert : 8€

Menu

Foie gras maison, pain d'épice et marmelade d'oignons ou Duo de saumon (saumon fumé et tartare) sur mesclun de salade

ou Filet de bar sauce safranée ou Lotte à la bisque d'écrevisse

Trou normand (à définir)

Filet de bœuf rôti à la graine de moutarde ou Pavé de quasi de veau au cidre

ou Suprême de pintadeau fondant sauce foie gras et jus de truffe ou Moelleux de veau confit au thym, cuisson basse température

Accompagné de deux garnitures de saison

Aumônière de chèvre au miel sur lit de salade

Pièce montée et une pâtisserie maison (à la carte) / Café et petit chocolat

Cocktail

12 pièces/personne et 4 animations culinaires

Cuillère tartare de saumon et crème d'aneth

Verrine guacamole, mousseline de betterave et crevette

Assortiment de tapas : mousse de sardine-citron vert, saumon fumé-mousseline aux herbes,

crème d'ail-chorizo, crémeux de chèvre-miel

Bruschetta de flétan fumé et caviar d'aubergines

Eprouvette gaspacho-tomate et concombre-menthe

Chouquettes

Animations culinaires

Jambon cru Serrano affiné à la découpe devant le client

Foie gras snacké sur toast de pain aux figues

Plancha crevettes snackées à la fleur de sel

ou Plancha de noix de st Jacques au naturel

Wok chaire de cuisse de grenouille flambées au whisky

ou Wok d'escargots flambés à la crème d'ail



MENU



Avec cocktail

L'harmonieux -49€

Cette prestation comprend le vin d'honneur et le repas

Sont inclus : pain, vaisselle, service, nappage

Non compris : les boissons et la livraison

Cocktail

12 pièces/personne

Toasts au saumon fumé

Cannelé carottes-chorizo

Bruschetta de flétan fumé et caviar d'aubergines

Tapas crémeux de chèvre et figues

Verrine tartare de tomate, crevette et crème d'aneth

Nems

Acras de morue

Chouquettes

Macarons

Menu

Foie gras maison, pain d'épice et marmelade d'oignons

Ou salade de magret fumé et son foie gras maison

Ou aumônière de st jacques aux petits légumes

Ou filet de flétan doré au four crème citronnée

~

Trou normand (à définir)

~

Fondant de pintade farci au foie gras sauce au jus de truffe

Ou filet de bœuf rôti à la mignonette de poivre doux

Ou noix de veau braisée au jus à l'ancienne

Ou éventail de magret de canard sauce forestière

Accompagné de deux garnitures de saison

~

Trilogie de fromages sur lit de salade

~

Pièce montée et une pâtisserie maison (à la carte)

~

Café et petit chocolat

Trou normand possibles

pomme-calvados/ pomme-manzana

citron vert-vodka/ passion-passoa

poire-alcool poire/ mirabelle-alcool prune

Supplément invités supplémentaires

au vin d'honneur : 12€ / au dessert : 8€

Pâtisseries maison



- Pièce montée (3 choux/personne)
- Pièce montée en macarons (3 macarons/personne)
- Croquant aux trois chocolats, crème anglaise
- Omelette norvégienne
- Fraisier
- Framboisier
- Poirier
- Charlotte aux poires, sauce chocolat
- Charlotte aux fruits rouges, coulis à la framboise
- Fondant au chocolat, crème anglaise
- Entremet poire-caramel, coulis de caramel au beurre salé
- Entremet pêche-passion, coulis à la mangue