



Le Bel'Air

RESTAURANT-TRAITEUR

Aytré, le 2 mai 2019

Monsieur,

Nous vous remercions de nous avoir consultés pour l'organisation de votre cocktail, réception ou repas.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint nos différentes suggestions adaptées à votre demande de ce jour.

Vous en souhaitant bonne réception et restant ouverts à toute autre possibilité qui répondrait mieux à vos souhaits pour le succès de votre réception.

Dans l'attente de votre commande et au plaisir de vous servir nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Isabelle & Pascal POIRIER.

5, rue Lavoisier
Z.A.C de Belle Aire Nord
17440 Aytré
Tél : 05.46.41.47.98
E-mail : le-bel-air17@orange.fr
Site : www.lebelair-traiteur.com



Cocktail, Vin d'Honneur et Apéritif

Pineau rouge ou blanc
Ou
Kir Vin blanc + crème cassis, mûre ou pêche
Ou
Punch exotique
Ou
Sangria blanc ou rouge
Ou
Kir pétillant + crème cassis, mûre ou pêche
Ou
Champagne
Ou
Soupe angevine

Possibilité d'avoir des bouteilles de champagne ou de pineau

Exemple de sucré pour vin d'honneur 4 pièces (à définir)

- Brioche (tranche), cookies, chouquette sucré, mini muffins
Mini beignet fourré, galette charentaise, cannelé
- Brioche seul tressée façon cœur* ou couronne : (100g)

*Pour la brioche en cœur, minimum 70 personnes.

(Pour les cocktails et vin d'honneur 3 verres vous serons servi)
Possibilité de varié les canapés et petits fours

Forfait 1

Vin blanc, crème/rosé pamplemousse.
4 canapés salé ou sucré chaud ou froid
Jus d'orange, soda et gâteaux salés

Forfait 2

Punch exotique ou Sangria
4 canapés salé ou sucré chaud ou froid
Jus d'orange, soda et gâteaux salés

Forfait 3

Soupe angevine ou Pétillant crèmes
4 canapés salé ou sucré chaud ou froid
Jus d'orange, soda et gâteaux salés

Forfait 4

Cocktail sans alcool
4 canapés salé ou sucré chaud ou froid
Jus d'orange, soda et gâteaux salés

Tous nos apéritifs sont accompagnés de jus de fruits, soda et de gâteaux salés
Possibilité de varier les canapés.



Canapés froids

- Foie gras frais « maison »
- Magret séché kiwi
- Jambon de pays, pistache
- Chiffonnade de saumon fumé
- Concombre et œufs de saumon
- Tartelette au chèvre et noix
- Profiterole au foie gras
- Rosasse de crevettes
- Œuf tomate cerise



Fours chauds

- Mini brioches escargots
- Tartine tomate, fêta, basilic
- Mini feuilleté anchois tapenade
- Tartelette de boudin aux pommes
- Mini tartelette ratatouille noix de St Jacques
- Mini croque saumon à l'aneth
- Mini cheeseburger et hot dog

Mini verrines

- Crème brûlée au foie gras
- Carpaccio de noix de Saint Jacques
- Mousse de betterave au chèvre frais
- Purée d'artichauts au confit de canard
- Caviar de poivrons et fromage de brebis à la menthe
- Poulet à la marocaine sur chutney de mangue
- Tartare de saumon au citron vert, au lait coco



Petits fours sucrés

- Mini tartelette abricot pistache
- Mini éclair chocolat et café
- Mini tartelette aux fruits de saison
- Mini fondant caramel noix
- Mini mœlleux pistache griotte
- Mini macarons et cannelé

Mini verrines sucrées :

- Milk-shake banane, framboise écrasées
- Crème catalane caramélisé aux framboises
- Gelée d'orange et mousse légère au chocolat
- Blanc-manger à la vanille et au coulis de mangue
- Délice caramel et chocolat aux craquant de sésame
- Tiramisu au carambar





Pour compléter vos cocktails, vous pouvez ajouter :
Club sandwich, Navette, Pain Bagnat ou Pain Nordique : 1.50€ pièce

Pain surprise
50 pièces

Couronne festive
40 pièces

Couple d'Hérissons
60 pièces

Coque de légumes à la croque au sel

1 plateau pour 30 personnes

(Bâtonnets de carotte, concombre, céleri, tomates cerise, sommité de chou-fleur, radis)
accompagné de quatre sauces.



Présentoir de mini brochettes

1 Présentoir de 160 brochettes

1 Présentoir de 200 brochettes

(Brochettes de saumon mariné, magret kiwi et tomate crise mozzarella).

Néno : tranches de saumon mariné (50 personnes)



Couple de hérissons



Couronne festive



Nos ateliers culinaires

Atelier découpe de jambon

Tranches de jambon Serrano : 50 g
2 pièces par personne

Atelier huîtres

Huîtres, assaisonnement et condiments
2 pièces par personne

Atelier foie gras

Brochette de canard, Pépites de foie gras à la plancha sur toast,
Crème brûlée et Velouté de cèpes et mouillettes de foie gras
4 pièces par personne

Atelier des îles

Acras de morue, boudin antillais
Tartare de saumon au citron vert et lait de coco
3 pièces par personne

Atelier de mini brochettes à définir (plancha)

2 pièces par personne
Liste ci-dessous

Atelier wok viande

Bœuf aux épices : 60 g

Atelier wok seiche

Blanc de seiche pesto : 60 g

Atelier Japonais

Sushi, maki
2 pièces par personne

Brochettes Salées

- Brochette de poulet marinée à la citronnelle
- Brochette de crevettes persillées
- Brochette de Saint Jacques poitrine fumée
- Brochette de saumon mariné au citron
- Brochette de bœuf à la sauce soja
- Brochette de magret de canard au miel

- Brochette de mini saucisse et merguez
- Brochette de légumes grillés



Exemple de brochettes partie à la plancha

Apéritif

2 canapés froids
2 vélines salées
1 Présentoir de mini brochettes froides
(Minimum 30 pers.)

Brochettes Salées

Brochette de Saint Jacques poitrine fumée
Brochette de crevettes persillées
Brochette de saumon mariné au citron
Brochette de légumes grillés
Brochette de bœuf à la sauce soja
Brochette de magret de canard au miel
Brochette de mini saucisse et merguez
Brochette de poulet marinée à la citronnelle

Fromage

Brochette d'emmental
Brochette de comté

Dessert

Assortiment de 3 mignardises

Avec un cuisinier et le matériel nécessaire (5 heures de présence)
Nous prévoyons également la vaisselle nécessaire pour le service.



Buffet froid

Buffet de hors d'œuvres

Salade de pâtes méditerranéenne
Taboulé aux fruits de mer
Céleri rémoulade
Concombres à la crème
Tomates au basilic

Assortiment de cochonnaille

Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail, pâté
Ou

Terrine de poissons et ses sauces

Assortiment de viandes froides

2 viandes au choix

Rôti de bœuf, longe de porc, poulet
Chips ou terrine de légumes

Buffet de fromage

Roue de brie et salade

Buffet de dessert

Tartelette feuilletée aux fruits

Condiments sur le buffet.

Pain non compris

Repas sans services

Possibilité de louer la vaisselle

(Couteau, fourchette, petite cuillère, une grande et une petite assiette
et deux verres).



Buffet campagnard

Buffet de hors d'œuvres

Salade de poireaux et pommes vertes
Carottes râpées, tomates basilic
Salade piémontaise
Salade coleslaw
Céleri rémoulade

Assortiment de cochonnaille

Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail, pâté, farci charentais

Assortiment de poissons

Terrine de St Jacques
Saumon fumé norvégien
Rillettes de truite à la noisette

Assortiment de viandes froides

2 viandes au choix

Miroir de viandes froides
Rôti de bœuf, longe de porc, poulet
Chips ou terrine de légumes
Ou
Jambon à l'os braisé à l'ananas, gratin dauphinois (En sup)

Buffet de fromages affinés

Roue de brie, chèvre

Dessert sur le buffet

Crousti-chocolat et sa crème
Ou
Entremet Mangue passion

Condiments sur le buffet.
Pain non compris

Repas sans services

Possibilité de louer la vaisselle
(Couteau, fourchette, petite cuillère, une grande et une petite assiette
et deux verres).



Buffet froid avec plat chaud

Buffet de hors d'œuvres

Salade piémontaise
Salade de fenouil aux fruits
Salade de mangue au poulet grillé
Carpaccio tomate mozzarella au basilic
Assortiment de crudités
(Carottes, concombre et betterave)

Assortiment de cochonnaille

Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail, pâté, farci charentais

Plat chaud (viande ou poisson) servi à table

Duo de poissons au noilly prat
Ou
Pavé de maigre au beurre rouge
Ou
Filet mignon de porc, poêlée de choux rouge
Ou
Ballottine de pintade forestière
Ou
Magret de canard aux épices
Ou
Miroir de viandes froides au buffet
(Rôti de bœuf, Poulet rôti, longe de porc)

Plat servi avec deux garnitures à définir

Assiette ou buffet de fromages affinés

Roue de brie, chèvre et salade

Dessert au buffet ou à l'assiette

Entremet aux 3 chocolats et sa crème
Ou
Dacquoise aux trois fruits rouges
Ou
Pièce montée en chou avec nougatine (3 chx)/ Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain et café compris



Buffet prestige

Cocktail 10 pièces

- 4 Canapés salés froids
- 2 Petits fours salés chauds
- 2 Verrines salées
- 2 Mini brochettes à la plancha
(Voir liste jointe)

Papillon de charcuterie

Assortiment de cochonnaille
(Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail, pâté, farci charentais)

Assortiment de poissons et fruits de mer

Merlu en Bellevue
Saumon mariné à l'aneth
Assortiment de fruits de mer
(Huitres, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux)

Assortiment de viandes froides

Miroir de viandes froides
(Rôti de bœuf, Poulet rôti, longe de porc)
Chips et terrine de légumes

Possibilité plat chaud (Jambon à l'os)
Autre nous consulter

Buffet de deux fromages affinés

Brie, chèvre et salade

Dessert sur le buffet ou à l'assiette

Feuillantine au chocolat et sa crème

Ou

Dacquoise aux trois fruits rouges

Ou

Pièce montée en choux avec nougatine (3 chx)/ Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain, café et nappage tissu compris



Buffet prestige avec plat chaud

Buffet de hors d'œuvres OU Cocktail 10 pièces

Salade piémontaise
Salade de pâtes méditerranéenne
Carpaccio de tomates mozzarella au basilic
Carotte à l'orange en salade
Salade de mangue au poulet grillé
Papillon de cochonnailles
(Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail, pâté, rillettes, farci charentais)

Assortiment de poissons et fruits de mer

Buisson de langoustines
Saumon mariné à l'aneth
Merlu en Bellevue
Bouquet de crevettes, moules en ravigote, panier bulots et bigorneaux
Barque d'huitres

Possibilité de prévoir un plateau de charcuterie si cocktail 10 pièces (Sup. par personne)

Trou Charentais

Sorbet passion et liqueur de Cognac
Ou
Sorbet griotte et liqueur sève feu de joie

Plat chaud servi à table

Filet de lotte sauce safranée
Ou
Filet de daurade en croute de basilic
Ou
Tournedos de canard façon Rossini
Ou
Filet de bœuf sauce périgourdine

Plat servi avec deux garnitures à définir voir liste

Buffet ou assiette de fromages affinés

Brie, St nectaire et salade

Dessert sur le buffet ou à l'assiette

Feuillantine au chocolat et sa crème
Ou
Framboisier ou fraisier suivant saison
Ou
Pièce montée en choux avec nougatine (3 chx) / Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain, café et nappage tissu compris



Proposition de menu

Entrée au choix

Rillette de truite de mer à la noisette
Ou
Petit pâté aux cèpes et julienne de magret fumé
Ou
Millefeuille de tartare de tomate et mozzarella
Ou
Terrine de pintade aux fruits secs

Plat chaud au choix

Duo de poissons au noilly prat
Ou
Pavé de saumon au beurre d'orange
Ou
Filet mignon de porc à l'estragon
Ou
Suprême de volaille crème de morilles
Ou
Cuisse de canard confit aux poivres de séchuan

Plat servi avec deux garnitures à définir voir liste

Assiette de deux fromages

Brie, Chèvre et salade

Dessert

Entremet chocolat et sa crème
Ou
Miroir aux fruits rouges
Ou
Pièce montée en choux avec nougatine (3 chx) / Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain, café et nappage tissu compris



Proposition de menu

Entrée au choix

Carpaccio de St Jacques et truite de mer marinée à l'aneth, toast de pain de campagne
Ou
Assiette de canardise, jeune pousses de salade (gésier, magret fumé, copeaux de foie gras)
Ou
Assiette gourmande (crème brûlée au foie gras, tartare de tomate féta, saumon mariné)

Plat poisson au choix

Feuilleté de fruits de mer et langoustines et son coulis
Ou
Aumônière de saumon mariné, fromage frais et agrumes
Ou
Filet de rouget à la provençale

Trou Charentais

Sorbet passion et liqueur de Cognac
Ou
Sorbet griotte et liqueur sève feu de joie

Plat viande au choix

Suprême de volaille aux morilles
Ou
Pavé de bœuf poêlé aux échalotes confites
Ou
Aiguillette de canard au poivre de séchuan et balsamique

Plat servi avec deux garnitures à définir voir liste

Assiette de deux fromages

Brie, Chèvre et salade

Dessert

Feuillantine au chocolat et sa crème anglaise
Ou
Dacquoise framboise et son coulis
Ou
Trilogie de desserts (1choux, 1 part de gâteau et 1 verrine)
Ou
Pièce montée en choux avec nougatine (3 chx)/ Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain, café et nappage tissu compris



Proposition de menu

Cocktail 8 pièces

2 Canapés salés froids
2 Petits fours salés chauds
2 Verrines salées
2 Brochettes fraîcheur sur présentoir

Mise en bouche

Tartare de saumon au citron vert et aneth
Ou
Velouté de cèpes et mouillette au foie gras
Ou
Friandise de crabe et saumon mariné

Plat chaud au choix

Feuilleté de fruits de mer et langoustines
Ou
Dos de cabillaud en croute de chorizo
Ou
Filet de rouget à la provençale
Ou
Suprême de volaille aux morilles
Ou
Pavé de bœuf poêlé aux échalotes confites

Plat servi avec deux garnitures à définir voir liste

Assiette de deux fromages

Brie, Chèvre et salade

Dessert

Feuillantine au chocolat et sa crème anglaise
Ou
Dacquoise framboise et son coulis
Ou
Trilogie de desserts (1choux, 1 part de gâteau et 1 verrine)
Ou
Pièce montée en choux avec nougatine (3 chx)/ Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain, café et nappage tissu compris



Proposition de menu

Entrée au choix

Terrine de confit de canard et foie gras, accompagné de compotée d'oignons

Ou

Croustillant de noix de Saint Jacques et julienne de légumes, sur lit de jeune pousses

Ou

Assiette gourmande (crème brûlée au foie gras, tartare de tomate féta, saumon mariné et tartare de St Jacques)

Poisson au choix

Marinière de maigre, palourdes et points d'asperges

Ou

Filet de lotte en rôti et sa crème au lard

Ou

Filet de bar en écaille de pommes de terre, sauce lie de vin

Trou Charentais

Sorbet passion et liqueur de Cognac

Ou

Sorbet griotte et liqueur sève feu de joie

Viande au choix

Carré de porcelet caramélisé et pomme farci

Ou

Tournedos de canard au miel et sa poire caramélisée

Ou

Médaille de veau aux cèpes, petits légumes au lard

Ou

Pièce de bœuf à la périgourdine, rosace de pomme de terre

Plat servi avec deux garnitures à définir voir liste

Assiette de deux fromages

Brie, Chèvre et salade

Dessert

Feuillantine au chocolat

Ou

Framboisier ou Fraisier et son coulis

Ou

Caramélise (Caramel au beurre salé)

Ou

Pièce montée en chou avec nougatine (3 chx) / Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain, café et nappage tissu compris



Proposition de menu

Cocktail 10 pièces

2 Canapés salés froids
2 Petits fours salés chauds
2 Verrines salées
2 Brochettes à la plancha
Barque d'huitres (2 par personne)

Mise en bouche

Tartare de daurade à l'huile de vanille et de mangue
Ou
Crème brûlée au foie gras et tartine au foie gras au confit de figes
Ou
Friandise de homard et saumon fumé

Plat chaud

Marinière de maigre et palourdes
Ou
Cassolette de rouget, St Jacques et crevettes
Ou
Filet de bar en écailles de pommes de terre
Ou
Magret de canard rôti sauce aux agrumes
Ou
Grenadin de veau aux cèpes, pommes grenaille de l'île de Ré
Ou
Selle d'agneau rôti, galette de vermicelle aux morilles
Ou
Pavé de bœuf poêlé à la périgourdine, rosace de pomme de terre

Plat servi avec deux garnitures à définir voir liste

Assiette de deux fromages

Brie, Chèvre et salade

Dessert

Tentation chocolat et sa crème mentholé
Ou
Délice poire Caramel
Ou
Dacquoise framboise et son coulis
Ou
Pièce montée en choux avec nougatine (3 chx)/ Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain, café et nappage tissu compris



Proposition de menu

Apéritif

4 Canapés salés

Entrée au choix

Friandise de homard, saumon fumé et sa crème acidulé

Ou

Foie gras de canard poêlé accompagné de boudin au cidre

Poisson au choix

Filet de daurade en croute de basilic

Ou

Tataki de thon aux tagliatelles de légumes croquant

Ou

Brochette de Saint Jacques et crevettes, vinaigrette de merlot

Ou

Filet de bar en écailles de pommes de terre, beurre lit de vin

Trou Charentais

Sorbet passion et liqueur de Cognac

Ou

Sorbet griotte et liqueur sève feu de joie

Viande au choix

Grenadin de veau aux cèpes, petits légumes au lard

Ou

Tournedos de canard au miel et sa route des épices

Ou

Selle d'agneau rôti, galette de vermicelle aux morilles

Ou

Filet de bœuf poêlé à la périgourdine, rosace de pomme de terre

Plat servi avec deux garnitures à définir voir liste

Assiette de deux fromages

Brie de Meaux, Sainte Maure et salade

Dessert

Tentation chocolat et sa crème

Ou

Mangue passion et son sorbet

Ou

Assiette gourmande (1choux ou une part de gâteaux, une verrine et Milk Shake)

Ou

Pièce montée en choux avec nougatine (3 chx)/ Wedding Cake

(Sup. par personne)

Pain, café et nappage tissu compris



Proposition de menu

Cocktail 12 pièces

2 Canapés salés
2 Verrines salées
1 Mini brochette sur fleur

Atelier Huitres

Barque d'huitres (2 par personne)

Atelier Foie gras (plancha)

Brochette de canard, Pépites de foie gras à la plancha sur toast,
Crème brûlée et Velouté de cèpes et mouillettes de foie gras

Atelier de mini brochettes (plancha)

Mini brochettes poissons : Saint Jacques, crevettes

Mise en bouche

Friandise de homard et saumon fumé
Ou
Fraicheur de crabe aux herbes fraiche en feuilleté

Plat chaud

Médallions de lotte au lard, jus de viande
Ou
Grenadin de veau aux cèpes, petits légumes au lard
Ou
Selle d'agneau rôti, galette de vermicelle aux morilles
Ou
Filet de bœuf poêlé façon « Rossini », rosace de pomme de terre

Plat servi avec deux garnitures à définir voir liste

Assiette de deux fromages

Brie, chèvre et salade

Dessert

Feuillantine au chocolat et sa crème anglaise
Ou
Caramélise (Caramel au beurre salé)
Ou
Assiette gourmande (1choux ou une part de gâteaux, une verrine et milk shake)
Ou
Pièce montée en choux avec nougatine (3 chx)/ Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain, café et nappage compris



Proposition de menu

Cocktail 14 pièces

2 Canapés salés froids
2 Verrines salées
1 Mini brochette sur présentoir

Atelier Huitres

Barque d'huitres (2 par personne)

Atelier Espagnol

Découpe de jambon Serrano

Atelier Foie gras (plancha)

Brochette de canard, Pépites de foie gras à la plancha sur toast,
Crème brûlée et Velouté de cèpes et mouillettes de foie gras

Atelier de mini brochettes (plancha)

Mini brochettes poissons : Saint Jacques, crevettes

Mise en bouche

Friandise de homard et saumon fumé
Ou
Fraicheur de crabe aux herbes fraiche en feuilleté

Plat chaud

Médallions de lotte au lard, jus de viande
Ou
Tataki de thon aux tagliatelles de légumes croquant
Ou
Tournedos de canard au miel et sa route des épices
Ou
Grenadin de veau aux cèpes, petits légumes au lard
Ou
Filet de bœuf poêlé façon « Rossini », rosace de pomme de terre

Assiette de deux fromages

Brie de Meaux, Saint Maure et salade

Dessert

Feuillantine au chocolat et sa crème anglaise
Ou
Assiette gourmande (1 chou ou une part de gâteaux, une verrine et milk shake)
Ou
Pièce montée en chou avec nougatine (3 chx)/ Wedding Cake
(Sup. par personne)

Pain, café et nappage compris



Proposition de menu

Cocktail 16 pièces

3 Canapés salés froids
2 Verrines salées
1 Mini brochette sur présentoir

Atelier Huitres

Barque d'huitres (2 par personne)

Atelier Espagnol

Découpe de jambon Serrano
Tortilla de pomme de terre

Atelier Foie gras (plancha)

Brochette de canard, Pépites de foie gras à la plancha sur toast,
Crème brûlée et Velouté de cèpes et mouillettes de foie gras

Atelier de mini brochettes (plancha)

Mini brochettes poissons : Saint Jacques, crevettes

Mise en bouche

Friandise de homard et saumon fumé
Ou
Fraicheur de crabe aux herbes fraîche en feuilleté

Trou charentais

Sorbet passion et liqueur de Cognac
Ou
Sorbet griotte et liqueur sève de feu de joie

Plat chaud

Médallions de lotte au lard, jus de viande
Ou
Tataki de thon aux tagliatelles de légumes croquant
Ou
Tournedos de canard au miel et sa route des épices
Ou
Grenadin de veau aux cèpes, petits légumes au lard
Ou
Filet de bœuf poêlé façon « Rossini », rosace de pomme de terre

Assiette de deux fromages

Brie de Meaux, Saint Maure et salade

Dessert

Feuillantine au chocolat et sa crème anglaise
Ou
Assiette gourmande (1choux ou une part de gâteaux, une verrine et milk shake)
Ou
Pièce montée en choux avec nougatine (3 chx)/ Wedding Cake (Sup. par personne)

Pain, café et nappage compris



Nos suggestions

Forfait boissons

Vin blanc « Marquis de Fontoy » entre-deux-mer 2013 ou « Domaine des Terrisses » Cuvé haut Bel Air 2014
Une bouteille pour 4 personnes
Vin rouge «Domaine du Cèdre» St Nicolas de Bourgueil 2013 ou «Domaine des Terrisses» Cuvé haut Bel Air 2014
Une bouteille pour 3 personnes

Forfait glace pilée ou glaçon

Bib de vin rouge, blanc et rosé

Vin de Gaillac en 10L

Cote de bourg en 10L

Forfait eaux minérale

Prix par personne :

Une bouteille pour deux personnes

Forfait Pineau

Prix à la bouteille :

Blanc ou Rosé

Forfait pétillant

Prix à la bouteille (6 coupes)

-Pétillant « 1 ère Bulle » blanc de blanc Ou Pétillant « Vouvray » blanc ou rosé

Forfait champagne

Prix à la bouteille (6 coupes)

- Champagne « Massé »

Nous pouvons vous réaliser une cascade de champagne.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Brioche tressée façon cœur ou couronne



Cascade fruits frais et exotique

Deux fruits par personne





Liste des garnitures à définir

Fondant de pomme de terre
Emietté de pommes vitelotte
Fagot de haricots verts
Tonnelet de légumes provençales
Poêlée de champignons forestière
Tatin de légumes à la tomate confite
Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic
Mousseline de carotte et graines de pavot
Poêlée de légumes verts
Flan de légumes
Blinis de pommes de terre
Ecrasé de patate douce
Poire Caramélisée

Menu enfants

Assiette de crudités ou charcuterie

Suprême de volaille forestière, tagliatelles

Dessert des mariés

Ou

Menu enfants

Burger et Potatoes

Brownie

Les enfants peuvent avoir le même menu que les adultes à demi tarif.



Brunch du lendemain

Avec 5 heures de service, nappage papier tissé

Café, thé, jus de fruits
2 Mini viennoiseries par personne
Jambon blanc, saucisses, bacon et plat de charcuterie
Plat de viandes froides et chips
Œufs brouillés
Fromage blanc
Pain, beurre, confiture,
Fruits

Buffet du lendemain

Sans service

Salade piémontaise
Salade de pâtes méditerranéenne
Carottes râpées
Jambon de pays-rosette
2 viandes froides : bœuf et poulet
Terrine de légumes
Tartelette feuilletée aux fruits

Plat viande froide (lendemain)

2 tranches de rôti + 2 roastbeefs

Plateau charcuterie

1 tranche de saucisson sec, 1 tranche de saucisson à l'ail, 1 pâté en croute,
Rillettes, pâté de campagne

Plateau poissons

Saumon fumé, terrine St Jacques, rillettes de poisson

Plateau DJ

Options possible

Remorque frigorifique



Composez votre menu !

Créer le menu de vos rêves pour déguster un menu unique et personnalisé !

Mise en bouche au choix

Poisson

Friandise de homard et saumon fumé

Ou

Friandise de crabe et saumon mariné

Ou

Tartare de saumon au citron vert et aneth

Ou

Tartare de daurade à l'huile de vanille et de mangue

Viande

Crème brûlée au foie gras et tartine au foie gras au confit de figes

Ou

Velouté de cèpes et mouillette au foie gras

Entrée au choix

Salade

Assortiment de crudités et salades en buffet
(Carotte, betterave, concombre, céleri rémoulade, tomate)

Salade piémontaise

Salade de pâtes méditerranéenne

Taboulé aux fruits de mer

Poisson

Carpaccio de St Jacques et truite de mer marinée à l'aneth

Ou

Friandise de homard, saumon fumé et sa crème acidulée

Ou

Croustillant de noix de Saint Jacques et julienne de légumes, sur lit de jeune pousses

Ou

Charlotte d'avocat, émietté de crabe sur salade d'herbes

Ou

Aumônière de saumon mariné, fromage frais et agrumes

Viande

Terrine de confit de canard et foie gras, accompagné de compotée d'oignons

Ou

Assiette gourmande (crème brûlée au foie gras, tartare de tomate féta, saumon mariné
et tartare de St Jacques)

Ou

Assiette gourmande (crème brûlée au foie gras, tartare de tomate féta, saumon mariné)

Assiette de canardise (gésier, magret fumé, copeaux de foie gras)

Ou

Foie gras de canard poêlé accompagné de boudin au cidre



Plat chaud au choix

Poisson

- Feuilleté de fruits de mer et langoustines
Ou
Cassolette de la mer (saumon, cabillaud et crevette)
Ou
Cassolette de rouget, St Jacques et crevettes
Ou
Marinière de maigre, palourdes et points d'asperges
Ou
Médallions de lotte au lard, jus de viande
Ou
Filet de bar en écaïlle de pommes de terre, sauce lie de vin
Ou
Filet de rouget à la provençale
Ou
Dos de sandre au beurre lie de vin

Viande

- Suprême de volaille aux morilles
Ou
Aiguillette de canard au miel et sa route des épices
Ou
Tournedos de canard au miel et sa poire caramélisée
Ou
Magret de canard rôti à la poudre de dragées
Ou
Râble de lapin au lard et aux herbes
Ou
Carré de porcelet caramélisé et pomme farci
Ou
Médailon ou Grenadin de veau aux cèpes, petits légumes au lard
Ou
Selle d'agneau rôti, galette de vermicelle aux morilles
Ou
Pavé ou Filet de bœuf poêlé aux échalotes confites
Ou
Pièce de bœuf à la périgourdine, rosace de pomme de terre
Ou
Méchoui cochon de lait ou agneau de lait à la broche
(Minimum 30 personnes)



Liste des garnitures à définir

Fondant de pomme de terre
Emietté de pommes vitelotte
Fagot de haricots verts
Tonnelet de légumes provençales
Poêlée de champignons forestière
Tatin de légumes à la tomate confite
Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic
Mousseline de carotte et graines de pavot
Poêlée de légumes verts
Flan de légumes
Blinis de pommes de terre
Ecrasé de patate douce

Fromages aux choix et salade verte

Dessert au choix

Tentation chocolat et sa crème mentholé
Ou
Entremet menthe/chocolat
Ou
Entremet aux 3 chocolats et sa crème
Ou
Feuillantine au chocolat et sa crème anglaise
Ou
Crousti-chocolat et sa crème
Ou
Mascarpone mangue passion
Ou
Délice Poire Caramel
Ou
Dacquoise framboise et son coulis
Ou
Fraisier et son coulis
Ou
Tarte aux fruits
Ou
Assiette gourmande
Ou
Pièce montée en choux avec nougatine
Ou
Wedding Cake

Conditions générales de vente

Application des conditions générales

Les présentes conditions générales s'appliquent aux prestations fournies par la société « Le Bel Air Traiteur » et sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa commande.

Ainsi, le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales au moment de la passation de la commande et les accepter sans réserve.

Commandes

Toute commande doit se faire par mail à contact@lebelair-traiteur.com ou par téléphone au 05.46.41.47.98 ou par courrier. Un devis est remis systématiquement au client afin de déterminer ses besoins. Ce document de vente établit avec précision l'ensemble de la prestation. Afin de confirmer la réservation de nos services, le devis doit être retourné signé par mail ou courrier et un acompte de 25% du montant total de la manifestation doit être versé. Le traiteur se réserve le droit de refuser ou annuler toute commande notamment en cas d'insolvabilité du client ou dans l'hypothèse d'un défaut de paiement ou dans le cadre d'un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

Modification de la commande

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à la société « Le Bel Air Traiteur » (mail ou courrier). Faute d'acceptation écrite de la société « Le Bel Air » dans les trois jours avant la réception, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

Tarifs et conditions de paiement

Les tarifs sont établis sur la base d'une réservation du cocktail apéritif et du dîner. Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Ils sont exprimés en Euros et sont révisables en fonction de l'augmentation du coût des matières premières, énergie et taxes mais aussi en cas de modifications des éléments quantifiables (personnel et nombre d'invités).

Stockage, rafraîchissement des boissons la veille à notre laboratoire et livraison sur le lieu de réception dans le respect des normes sanitaires au tarif de 2,00 € TTC par bouteille.

Tous nos prix s'entendent HT puis TVA en sus. Pour les particuliers, les devis seront adressés TTC au taux en vigueur (actuellement 10% pour les prestations traiteur, le service, le matériel et les boissons non alcoolisées et 20 % pour la livraison et les boissons alcoolisées). Nos prix sont établis sur la base du taux de TVA en vigueur à la date de la remise de l'offre. Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera donc répercutée sur ces prix.

Sauf accord particulier, les règlements seront effectués ainsi : acompte de 25% du montant total de la manifestation à la signature du devis, puis, 25% supplémentaires 2 semaines avant la prestation. Le solde sera réglé à réception de la facture.

Le prix facturé au client est le prix indiqué sur le dernier devis qui lui est adressé. Le dernier devis sera envoyé au client en deux exemplaires, l'un des deux exemplaires devra nous être retourné avec votre signature précédée de votre « Bon pour accord ».

Le paiement s'effectue par chèque ou virement bancaire.

Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, par dérogation à l'article 1153 du Code civil, au paiement d'intérêts de retard fixés à 3 fois le taux d'intérêt légal. Le taux d'intérêt de ces pénalités de retard est de 3.79 % par an.

Les intérêts courront du jour de l'échéance jusqu'au paiement.

Dégustation repas test

Les repas dégustation se déroulent au déjeuner dans notre restaurant l'Atelier du Bel Air. Ils sont réalisés dans les mêmes conditions qu'en situation de manifestation extérieure, c'est à dire préparés à notre laboratoire de cuisine, remis en température et dressés dans notre restaurant où se déroule la dégustation. Le repas est facturé 40.00 € TTC par personne.

Ou clause particulière : Pour les réceptions de mariage dont le nombre de convives dépasse 150 couverts hors enfant, les menus seront remboursés sur la base de deux personnes sous réserve de confirmation de la commande.

Le Nappage

Les nappes et les serviettes sont en coton blanc .Le nappage qui est compris dans la prestation, sont pour les tables des convives ainsi que les serviettes. Le plan de table sera demandé afin de prévoir au plus juste votre nappage. Toutes nappes brûlées, tachées, non rendues feront l'ordre d'une facturation supplémentaire. Les nappes supplémentaires (Candy Bar, Bar, Cagnottes, Cérémonie laïque,...) seront facturées à hauteur de 12€ TTC. Les nappes pour les buffets dinatoires seront à notre charge.

Exécution de la prestation

Le prestataire s'engage à mener à bien la prestation précisée à l'article «**Commandes**», conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier.

A cet effet, il constituera l'équipe et fournira le matériel nécessaire à la réalisation de la manifestation. Il sollicitera du client tous les éléments indispensables à la bonne réalisation de l'événement. Le client est informé que le décompte des heures supplémentaires lui sera présenté pour signature au terme de la réception. Si celui-ci n'était pas signé, le décompte du Bel Air Traiteur ferait foi pour la facturation des éventuelles heures supplémentaires de service.

Le nettoyage

Nos équipes se chargent du rangement et du nettoyage des cuisines avec les moyens mis à disposition sur place. Dans la mesure où le lieu de réception met à disposition du traiteur des containers pour la gestion des déchets alimentaires et du verre, moyennant une participation à hauteur de 80€ TTC par tranche de 50 convives.

Calendrier et délais

Lors de la signature du devis, le nombre approximatif de convives devra être stipulé.

Le nombre définitif devra être confirmé par courrier ou téléphone au plus tard quinze jours avant la prestation. La facturation se fera en fonction de ce nombre définitif, communiqué dix jours avant la manifestation et ne pourra être modifiée si le nombre d'invités diminuait. Nos bons de commande étant réalisés pour un nombre précis de convives, toute augmentation du nombre d'invités doit être communiquée 48 heures ouvrés avant la date de la manifestation et confirmée par écrit.

Si ce nombre venait à être dépassé, sans que nous soyons préalablement prévenus, nous établirons notre facturation à partir du nombre de convives présents à la manifestation. Une majoration pourra être appliquée sur nos tarifs dans le cas où nous devrions relancer de la production.

Confirmation et nombre de couverts

La confirmation du nombre de couverts pour l'ensemble des prestations, que cela soit le cocktail, le dîner et le brunch devra nous être communiqué 10 jours avant la réception. Le nombre de couverts commandé sera le nombre de couverts facturé.

Pour les prestations (service compris) nous prévoyons :

Le nappage, la vaisselle nécessaire, un serveur pour 25 à 30 personnes environ (selon prestation) le service du début à la fin de la prestation.

Passage du pont de l'Île de Ré

Toutes prestations qui se dérouleront dans l'Île de Ré se verront rajouter le prix en vigueur du péage. Si votre réception se déroule à plus de 30 km d'Aytré une facturation de 1.70 euro sera effectuée pour chaque kilomètre supplémentaire aller retour. (via Michelin)

Heure de service vin d'honneur et heures supplémentaires

Si vous souhaitez seulement le service 32.00€ de l'heure et par serveur.

Toutes les heures supplémentaires au-delà de 1h du matin seront facturées 32.00€ de l'heure et par serveur.

