



# Le Saint Laurent

Restaurant ◦ Traiteur



## NOS PRESTATIONS TRAITEUR

[lesaintlaurent44@orange.fr](mailto:lesaintlaurent44@orange.fr) – Tél : 02.40.72.72.00



# Nos offres de restauration

- Les menus
- Les cocktails
- Notre carte et nos forfaits boissons

Nos prestations sont réalisées sur mesure en fonction de votre projet, sur place, à emporter, ou sur le lieu de votre choix selon le moment de la journée.

Toutes nos propositions culinaires sont à l'origine de produits frais, une sélection de vins et de boissons sont proposés à la carte ou inclus dans un forfait de prestation.

Dans une démarche de satisfaire notre offre de service, nous vous proposons d'élaborer ensemble un devis de projet.

# Nos prestations de menus (hors boissons)

(Service compris)

## Menu à 25€

### Entrées

Tatin de légumes confits,  
Gambas snackées et Mesclun.

Terrine de Campagne Maison.

Saladine de gésiers confits & Jambon de pays.

### Plats

Poisson du marché selon arrivage.  
Crème d'herbes, beurre blanc.

Filet mignon de porc, crème champignons.

Matelote de poissons & gambas.

Blanquette de sot l'y laisse de dinde.

### Desserts

Dessert gourmand (3 sortes).

Crème brûlée vanille.

Finger chocolat & tartare de fruit de saison.



Supplément plateau de fromage Beillevaire : 5€ ou autre fromage sur devis

(Liste des allergènes disponible sur simple demande)

# Nos prestations de menus (hors boissons)

(Service compris)

Menu à 32€

## Entrées

Gravlax de bœuf, sauce Porto au foie gras.

Cassiolette de fruits de mer à la Nantaise lutée.

Tarte fine d'oignons, mousse chèvre et sa  
Chiffonnade de jambon Serrano .

## Plats

Poisson du marché (lieu noir)  
Vierge de courgette & herbes fraîches,  
Beurre blanc.

Ballotine de volaille farcie aux poivrons, ricotta basse  
Température et son crumble de chorizo.

Pavé de rumsteack, sauce Bordelaise.

## Desserts

Dessert gourmand (4 sortes).

Bavarois du moment : exotique – fruits rouges.

Tartelettes trois chocolat.



Supplément plateau de fromage Beillevaire : 5€ ou autre fromage sur devis

(Liste des allergènes disponible sur simple demande)

# Nos prestations de menus (hors boissons)

(Service compris)

## Menu à 43€

### Entrées

Tartelette magret fumé, crémeux de légumes de saison & Cream cheese.

Tartare de saumon, pomme aneth.

Poisson beurre blanc, fondue de poireaux.

### Plats

Filet de Daurade, crème d'herbes, beurre blanc.

Filet de bœuf et son ju de viande.

Magret de canard, sauce à l'orange.

### Desserts

Dessert gourmand (4 sortes).

Entremets du moment : fraisier.

Pavlova aux fruits de saison.



Supplément plateau de fromage Beillevaire : 5€ ou autre fromage sur devis

(Liste des allergènes disponible sur simple demande)

## Nos garnitures (2 au choix)

- Pommes de terre Grenailles.
- Purée de carotte à l'orange.
- Légumes croquants.
- Flan de champignons.
- Risotto d'épeautre.
- Gratin de pommes de terre & patates douces.
- Mini légumes glacés.
- Ecrasé de pommes de terre aux herbes.

## Menu enfant : 14,50€

- Steak haché ou finger de volaille
- Mousse au chocolat  
ou glace du moment
- Boisson au choix,





## Nos petits plus pour votre soirée

Brioche / café à 3.80€ / personne.

Cascade de fruits de saison : tarif selon la saison.

Fontaine de Champagne ou de Crémant : sur devis

Buffet froid : sur devis

Repas prestataires : musiciens, DJ, baby-sitter...entrée / plat / dessert : 20€

# Nos cartes cocktails salés

(hors personnel de service)



6 pièces : 8,50€

Brochettes de poulet Yakitori  
Navette rillette de la mer à l'Aneth  
Moriette au lieu fumé, mayonnaise  
citronnée  
Panacotta de légumes de saison  
Nems au poulet (pièce chaude)  
Cigare poulet, coco, curry vert (pièce  
chaude)

12 pièces : 17,50€

Cocktail 10 pièces  
+  
Burger Végétarien ( pièce chaude)  
Tartare de saumon

8 pièces : 11,50€

Cocktail 6 pièces  
+  
Wrap mousse fromagère,  
chorizo  
Suédois surimi crevette,  
sauce cocktail

14 pièces : 20€

Cocktail 12 pièces  
+  
Tartelette saumon fumée  
&  
Guacamole  
Maki thon avocat

10 pièces : 14,50€

Cocktail 8 pièces  
+  
Club sandwich Parisien  
Crevette panée Panko  
(pièce chaude)



# Nos animations culinaires

(à partir de 15 personnes)

## Animations froides à partir de 2,50€ / pièce

Découpe de Poissons fumés et gravlax & condiments avec crème aigrette)

Buffet d'huitres & condiments (citron, vinaigre échalote)

## A partager à partir de 22,50€ / plateau

Plateaux d'assortiments de charcuterie et ses condiments.

Plateaux d'assortiments de fromages et de pains.

Bar à tapenades : olives noires, tomates séchées et olives vertes, parmesan.

Bar à smoothie sucé/salé : tomates – fraise / betterave – framboise / courgette, menthe

## Animations chaudes à partir de 2,50€ / pièce

Atelier Breton : galettes salées (jambon fromage et crêpes sucrées (sucre, Nutella, confiture)

Atelier Plancha : mini burgers, mini pita kebab sauce mentholé

Atelier mini bagel au saumon fumé

Atelier Asiatique : gyoza, beignets de crevettes



# Nos cartes cocktails sucrés

(hors personnel de service)



1,50€ / pièce

Moelleux au chocolat

Macarons

Gâteau Nantais

Panacotta et son coulis du moment

Tartelettes au fruits de saison

Assortiment de muffins

Financier du moment

Cannelé



# Notre carte des boissons

## Apéritifs :

	Assis	Debout
• Punch Nantais (14cl)	2,20€	3,40€
• Kir plat	2,00€	3,00€
• Kir pétillant	2,40€	3,60€
• Soupe Angevine aux agrumes	3,00€	4,50€
• Mocktail des Iles	2,00€	3,00€
• Cocktail du moment	Sur devis	Sur devis

Autres demandes : sur devis



# Notre carte des boissons

## Nos eaux :

- Plancoët plate ou gazeuse 1L : 2,80€ / bouteille.  
Autres demandes sur devis.

## Nos sans alcool :

- Coca cola 1,25L : 4€ / bouteille
- Coca cola zéro 1,25L : 4€ / bouteille
- Jus d'orange, jus de pomme 1L : 3,50€ / bouteille (orange – pomme – ananas)
- Ice tea 1,5L : 4€ / bouteille
- Schweppes 1L : 3€ / bouteille
- Limonade 1L : 1,00€ / bouteille
- Autres demandes sur devis.

## Nos cafés, thés et infusions :

- Café expresso ou allongé : 1,80€
- Café percolateur : 1,00€
- Thé, infusion : 1,80€



# Nos forfaits vins

## Formule n°1 : 9,00€ / personne

Vin blanc (1 bouteille pour 4), vin rouge (1 bouteille pour 3)

## Formule n°2 : 11,00€ / personne

1 coupe de Crémant ou Punch, vin blanc (1 bouteille pour 4), vin rouge (1 bouteille pour 3).

## Formule n°3 : 14,00€ / personne

1 coupe de Champagne, vin blanc (1 bouteille pour 4), vin rouge (1 bouteille pour 3).

## Formule n°4 : 4,00€ / personne

Eaux plates et gazeuses, coca cola et jus de fruits (à volonté lors de la prestation).

## Accord mets et vins : 5.00€ / personne

2 Verres de vins (0.12cl) (Sélection du Moment).

Nos vins seront sélectionnés en fonction de vos choix de menus et plats.



# Nos forfaits vins

## Nos vins blancs sélectionnés :

- AOC Muscadet Sevre et Maine sur Lie « Bois-Huaut »
- IGP Sauvignon « Bois-Huaut »
- VDF Cigo « Bois-Huaut »
- IGP Val de Loire « Le P'tit Lolo » «Domaine de la Vinconnière »
- IGP Comté Tolosan « demon Noir »
- Sélection du Moment

## Nos vins rouges sélectionnés :

- IGP Val de Loire Gamay « Bois-Huaut »
- IGP Val de Loire « Le P'tit Lolo » «Domaine de la Vinconnière »
- AOC Côtes de Blayes « Gabriel &Co »
- AOP Saint-Chinian « Excellence Saint-Laurent »
- IGP Comté Tolosan demon Noir
- Sélection du Moment



# Nos forfaits vins

## Nos vins rosés sélectionnés :

- IGP Val de Loire « La P'tite Annie » «Domaine de la Vinconnière »
- IGP Val de Lorie Gamay Rosé « Bois-Huaut »
- IGP Malbec Côtes du Lot « Demon Noir »
- Sélection du Moment

## Nos bières :

Sur devis

