

## Menu à 92€

Médaille de foie Gras Entier mi-cuit au Tuilé de Rivesaltes sur Pain d'Épice  
Saumon Fumé, Noix d'Escalibade de légumes de la Salanque

\*\*\*\*\*

Duo de Langouste et médaillon de Lotte à l'Américaine

\*\*\*\*\*

Couché de Soleil du Canigou

\*\*\*\*\*

Filet de Canette entier farcie au foie-graset figues sur sauce au foie-Gras  
Croustillant de Girolles et Gratiné de Céleri au Fromage de Chèvres

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages

\*\*\*\*\*

Pièce Montée à l'Américaine

\*\*\*\*\*

Café et mignardises

## Buffet « À la Campagne »

Le Buffet seul: **38€ (livrée)**

Le Buffet Plus : **44€**

(avec vaisselle, nappes, et service, possibilité de plats chauds)

**Papillon de charcuteries maison**

(rosette, boudin noir / blanc, chorizo, pâté)

**Marquise de jambons de Montagne**

**Plateaux de Salades Diverses**

La Crevette (riz, crevettes, thon, olive noire, oeufs) - L'Exotique (poulet, coeurs de palmier, ananas, maïs) - La Catalane (poivrons grillés, anchois marinés à l'ail) - La Paysanne (pommes de terre, saucisson à l'ail, cornichons, lardons)  
Les Crudités (céleri rave ou carotte râpées ou tomates ou macédoine)  
Le Taboulé Oriental

**Saumon Mayonnaise et Crevettes Nordiques**

**Plateau de Viandes Froides** rôti de porc, roastbeef, poulet rôti

**Plateau de Fromages** brie, roquefort, chèvre, tome catalane

**Pièce Montée Américaine & Café**

## Vin d'honneur sur place

**Forfait apéritif sur place\***: mis en place, tables, nappes, location des verres, glaçons, eau fraîche, nettoyage, rangement **100€** le forfait pour 100 personnes maximum.

\* obligatoire pour toute commande d'un de nos menus

\* pas de droit de bouchons

**Service du vin d'Honneur : 20€/h/serveur**

## Les Options

Charcuterie maison sur plateau, saucisson, pâté,

boudin, chorizo **35 €**

Feuilletés **30€ / 85 pièces**

Saucisse catalane, chorizo, Boudin fromage, saumon...

Verrines salées **60€ / 30 pièces**

Moules gratinées à l'aïoli **30€ / plateau**

Canapé cocktail **50 € / 70 pièces**

Pain surprise **40€ / 50 canapés**

Pain con tomates Serrano **25€ / 50 pièces**

Mignardises **55€ / 60 pièces**

Pizza **33€ / plaque 60x40cm**

**4 Fromages**

(tomate / crème, roquefort, emmental, parmesan, chèvre, jambon)

**Catalane**

(tomate, poivron, jambon sec, chorizo, emmental)

**Collioure**

(tomate, poivron, anchois, olive noire, emmental)

**Quiche lorraine, Chèvre brocoli, Savoyarde**

Sangria **30€ / la jarre de 8l**

Punch **60€ / la jarre de 5l**

Soupe de champagne **60€ / la jarre de 5l**

Trou Normand, Catalan ou Antillais **2€ / personne**



**Vin de Pays à volonté 5€ / personne**

**Vin Côte catalane, Père-Puig,**

**Arnaud de Villeneuve à volonté 6€ / personne**

**Vin Côte du Roussillon Village, Caramany, 7€ / personne**



# Les Adrets

ARTISAN TRAITEUR DEPUIS 1903  
COMPLEXE DE BANQUETS

Le spécialiste de la fête tout simplement

## Mariage

# TARIFS

# 07 / 2023

## et fête

Espace Roussillon Est zone commerciale  
Péage Perpignan Nord 66530 CLAIRA  
**04 68 59 94 90 ou 06.22.52.51.33**  
www.adret-et-fils.com / www.traiteur-66.com  
Mail : adretolivier@sfr.fr

## La Petite Fête (42€)

Assiette Catalane Charcuterie Maison et sa Salade du Chef  
ou  
Salade aux Noix Fromage Gésier  
Joue de porc confite aux Banyuls et Légumes  
Ou  
Filet Mignon de porc Fondant de pommes de terre, tomate gratinée  
ou  
Paella Royale du Chef

\*\*\*\*\*

Assiette de 2 fromages

\*\*\*\*\*

Omelette Norvégienne sur Crème Anglaise et Chantilly  
ou  
Gâteaux en plaque aux choix

\*\*\*\*\*

Café



## Mariage en toute Simplicité (47€)

Mélange de jeunes pousses et Salade aux Noix Croustade de St Jacques et fruits de mer marinée et safranée sur coulis de Poivrons  
Ou  
Salade au chèvre chaud et Gambas sauvages Flambes

\*\*\*\*\*

Rôti de veau sauce crème de Girolles Petit gratin de pommes de terre  
Ou  
Cuisse de Canard sauce Morilles ou a Lorange  
Fagotin d'haricots verts et croustillant de Champignons

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages

\*\*\*\*\*

Pièce Montée Américain & Café

## Menu N°1 (50€)

Assiette catalane et charcuteries maison et crudités  
ou  
Salade de noix, fromage et gésiers

\*\*\*\*\*

Filet de Saumon sauce Crème de Crevette  
ou  
Croustade de St Jacques et fruits de mer marinée et safranée sur coulis de poivrons  
Ou  
Couronne de Filet de Sole farci sur Sauce Crustacées

\*\*\*\*\*

Cuisse de canard sauce forestière Fondant de gratin dauphinois  
ou  
Rôti farci aux cèpes sauce forestière et ses accompagnements

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages

\*\*\*\*\*

Pièce montée américaine



## Nos Pièces Montées Américaines

3 Chocolats - Poire Chocolat  
Abricot Tournon - Fruit de la passion Meringuée  
St Honoré - Dame Blanche  
Mousse de fruit (Fraise ou Framboise ou Citron ou Banane)



## Menu N°2 (54€)

Aumônière de Gambas Salade de jeunes pousses  
ou  
Feuilleté de foie gras aux pommes, salade Chèvre chaud  
ou  
Salade Salanque Jambon de Montagne et Mouseron de Canard au Porto

\*\*\*\*\*

Filet de Bar sauce Crustacés  
ou  
Cassolette de St Jacques et fruits de mer feuilleté aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Sauté de Veau aux olives et champignons et ses accompagnements  
ou  
Filet de canette sauce crème de girolles  
Fondant de Pomme de terre et Escalibade de légumes  
Ou  
Sourie d'Agneau confite au vieux tuilé de Rivesaltes et ses Légumes.

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages

\*\*\*\*\*

Pièce montée Américaine & Café

## Menu N°3 (57€)

Salade Salanque, Jambon de montagne, Pavé de Foie-gras entier mi-cuit au Rivesaltes tuilé  
ou  
Salade de Chèvre chaud filet de Miel Crabe farci

\*\*\*\*\*

Gambas Flambées au Whisky  
ou  
Lotte et Gambas à l'Américaine  
ou  
Marmite de St Jacques feuilletée à l'Américaine

\*\*\*\*\*

Porcelet Farci Façon Médiévale cuit à la Broche et sa poêlée campagnarde  
ou  
Magret de Canard Sauce Morilles Fagotin d'Haricots Verts  
ou  
Filet de boeuf sauce poivre au roquefort et son petit gratin à la Provinciale et Duchesse

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages

\*\*\*\*\*

Pièce Montée Américaine & Café