

Le elais Traiteur

à le plaisir de vous présenter ses différentes formules de prestation :

Vin d'honneur

Cocktail d'accueil

Cocktail dinatoire

Buffet froid

Plateau Repas

Menu à la carte

Buffet froid avec plat chaud

Sans oublier notre service à la carte selon vos souhaits

97 rue du Général de Gaulle

60180 Nogent sur Oise

Tel : 06.78.06.63.60

Lerelaistraiteur60@neuf.fr



Pain surprise

Fromage	25€
Charcuterie	30€
Poisson	35€
Varié	35€



Petit Four

■ Plateau de **CANAPÉS COCKTAIL 1** de 35 pièces pour 18€

5 fromage ail et fines herbes, 5 œufs de lump rouges, 5 fromages de chèvre aux épices, 5 rillettes de thon paprika, 5 tartares de saumon, 5 mousses de canard au poivre vert, 5 jambons Serrano

■ Plateau de **CANAPÉS COCKTAIL 2** de 35 pièces pour 20€

5 saumons fumés à l'aneth sur pain de mie, 5 préparations fromagères saveur bacon sur pain de mie, 5 fromages de chèvre aux épices sur pain noir, 5 jambons Serrano sur pain de campagne, 5 purées de tomates marinées sur pain de campagne, 5 rillettes de canard aux pistaches sur pain de campagne, 5 chorizos sur pain de mie

■ **Mini Navette Garnies** Plateau de 24 pièces pour 23€

■ Plateau de mini tartelette salée chaud **APÉRITIFS RÉCÉPTION**

25 pièces pour 25€

5 quiches à la provençale, 5 quiches écrevisse, 5 quiches escargot, 5 quiches magret de canard, 5 quiches St-Jacques

■ Plateau de mini tartelette salée chaud **APÉRITIFS RÉCÉPTION 2**

25 pièces pour 25€

5 quiches à la provençale, 5 quiches écrevisse, 5 quiches escargot, 5 quiches magret de canard, 5 quiches St-Jacques

■ Plateau de petits four sucré 57 pièces pour 55€

7 rectangles pistache, 6 tartelettes citron macaron, 7 barquettes framboise, 5 éclairs chocolat, 5 éclairs café, 7 carrés caramel, 7 barquettes praliné, 6 moelleux arôme pistache griotte, 7 rectangles opéra.

Location de Vaisselle



2 euros par personnes

La vaisselle se compose :

- 1 assiette plate diam 25
- 1 assiette creuse, 1 assiette plate diam 21
- 1 verre élégance, 1 flûte à champagne
- 1 fourchette de table, 1 couteau de table
- 1 cuillère de table, 1 cuillère à café

Buffets

Buffet Froid campagnard à 10 Euros Par Personnes

50 personnes minimum

Assortiment de charcuterie papillon :
Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson a l'ail
Piémontaise, Niçoise, Rosbif et rôtit de porc

Buffet Froid Traiteur à 13 Euros Par Pers

50 Pers Minimum

Assortiment de charcuterie papillon :
Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson a l'ail
Macédoine, betterave rouge
Piémontaise, Niçoise
Rosbif et rôtit de porc
Salade de fruits



Buffets



Buffet Froid Tentation à 16 euros par personnes

50 personnes minimum

Kir royal offert

*Assortiment de charcuterie papillon :
Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson à l'ail
3 Crudités aux choix
3 Salades composées aux choix
2 viandes : Rosbif, rôtit de porc, rôtit de
dinde et Poulet rôti
Brie sur salade verte ou Salade de fruits
Mayonnaise, Cornichon, Moutarde, Pain*



Buffet Froid Réception à 20 euros par personnes

30 personnes minimum

Kir Royal offert

*Assortiment de charcuterie sur cœur :
Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson à l'ail
Marquise de rôti de Porc
3 Crudités aux choix
3 Salades composées aux choix
2 viandes : Rosbif, rôtit de porc,
rôti de dinde et Poulet rôti
Terrine de poisson
Assortiment de 3 fromages
Mayonnaise, Cornichon, Moutarde, Pain*



Buffet Froid Gourmet à 25 Euros Par Personnes

Kir Royal

Assortiment de charcuterie sur cœur :

Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson a l'ail Marquise de jambon cru

3 Crudités aux choix et 3 Salades composées aux choix

Terrine de poisson

3 viandes : Rosbif, rôtit de porc, rôtit de veau, rôtit de dinde et Poulet rôti

Assortiments de 4 fromages, fruits

Une bouteille de vin pour 4 personnes

Mayonnaise, Cornichon, Moutarde, Pain



Buffet Froid Explorateur à 30 Euros Par Personnes

Kir Royal

Assortiment de charcuterie sur cœur et papillon :

Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson a l'ail Marquise de jambon cru

Marquise de jambon cru

3 Crudités aux choix et 3 Salades composées aux choix

Terrine de poisson et, saumon fumée

3 viandes : Rosbif, rôtit de porc, rôtit de veau, rôtit de dinde et Poulet rôti

Assortiment de 4 fromages, fruits

Une bouteille de vin pour 4 personnes

Mayonnaise, Cornichon, Moutarde, Pain

Buffet Froid Excellence à 55 Euros Par Personnes

Kir Royal

Assortiment de charcuterie sur cœur et papillon : Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson a l'ail

Marquise de jambon cru

Cascade de saumon fumé

4 Crudités aux choix et 4 Salades composées aux choix

Terrine de poisson et Saumon entier frais

Saumon fumée et fois gras

4 viandes : Rosbif, rôtit de porc, rôtit de veau, rôtit de dinde et Poulet rôti

Assortiment de 4 fromages et fruits

Une bouteille de vin pour 4 personnes
Mayonnaise, Cornichon, Moutarde, Pain



Buffet Froid Prestige à 70 Euros Par Personnes

Kir Royal

Assortiment de charcuterie sur cœur et papillon : Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson a l'ail, Marquise de jambon cru, Cascade de saumon fumé

4 Crudités aux choix et 4 Salades composées aux choix

Fois gras

Terrine de poisson et

Plateau de fruits de mer

Avocat macédoine-crevettes

Saumon entier frais et saumon fumée

4 viandes : Rosbif, rôtit de porc, rôtit de veau, rôtit de dinde et Poulet rôti

Assortiment de fromage, fruits

Une bouteille de vin pour 4 personnes
Une bouteille de champagne pour 4 personnes



Nous vous proposons un concept original, nous cuisinons (en intérieur ou en extérieur) les meilleures plats dans nos poêles géantes (sous le regard émerveillé de vos convives)
À partir de 10€ par personnes :



Plats :

POULET AUX OLIVES, PAELLA, MOULES-FRITES, POULET BASQUAISE, CHILI CON CARNE, TARTIFLETTE, CHOUCROUTE, CURRY DE VEAU OU DE DINDE, TAJIN AGNEAU VEAU AUX PRUNEAUX, CASSOULET, BOEUF BOURGUIGNON, BLANQUETTE DE VEAU

Buffet Froid et chaud Tentation à 25 Euros Par Pers

50 Pers Minimum

Assortiment de charcuterie papillon : Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson a l'ail
Jambon blanc, Rillette et pâté de campagne

Terrine de poisson et de surimi

4 Crudités aux choix : Concombres, Coleslaw, Tomates, Céleris, Betterave rouge,
Salade verte, Macédoine, Piémontaise, Piémontaise de la mer, Niçoise, Taboulé,
Champignon à la grecque, Pécheur, Estivale, La chef

Plats : Pavé de bœuf, Gratin dauphinois et fagots haricots verts

Ou

Coquilles Saint-Jacques à la provençale, Riz et Jardinière de légumes

Ou

Fondant de poulet farci au foie gras, Flan aux champignons, fagots d'asperges

Sauce : crème et champignons, Poivre, échalote, marchande de vin, normande

Plateau de fromage ou Salade de fruits

Mayonnaise, Cornichon, Moutarde, Pain

Buffet Froid et chaud Réception à 30 Euros Par Pers

50 Pers Minimum

assortiment de charcuterie papillon : saucisson sec, sorizo, salami, saucisson a l'ail
jambon blanc, rillette et pâté de campagne

terrine de poisson et de surimi

4 crudités aux choix : concombres, coleslaw, tomates, céleris, betterave rouge,
salade verte, macédoine, piémontaise, piémontaise de la mer, niçoise, taboulé,
champignon à la grecque, pécheur, estivale, la chef

plats : suprême de poulet, jardinière de légumes et pomme sautée

ou

magret canard, flan aux champignons, fagots d'asperges

Ou

veau Gratin dauphinois et fagots haricots verts

Ou

Pave de saumon, riz trio de légume

Sauce : Crème et champignons, Poivre, échalote, marchande de vin, normande

Plateau de fromage ou Salade de fruits

Mayonnaise, Cornichon, Moutarde, Pain

Buffet Froid et chaud Gourmet à 35 Euros Par Pers

50 Pers Minimum

Assortiment de charcuterie papillon :

Saucisson sec, sorizo, Salami, saucisson a l'ail

Jambon blanc, Rillette et pâté de campagne

Terrine de poisson et de surimi

4 Crudités aux choix :

Concombres, Coleslaw, Tomates, Céleris, Betterave rouge, Salade verte, Macédoine,

Piémontaise, Piémontaise de la mer, Niçoise, Taboulé,

Champignon à la grecque, Pécheur, Estivale, La chef

Plats :

Tournedos de canard, Jardinière de légumes et Pomme sautée

Ou

Pavé de biche, Flan aux champignons, fagots d'asperges

Ou

Pavé de bœuf ou veau et son escalope de foi gras, Gratin dauphinois et fagots
haricots verts

Ou

Suprême de pintade farci foie gras jus de truffe Pommes duchesse fagots de
légume

Ou

Couronne au 2 saumon, riz et julienne de 3 légume

Sauce :

Crème et champignons, Poivre, échalote, marchande de vin, normande

Plateau de fromage ou Salade de fruits

Mayonnaise, Cornichon, Moutarde, Pain

Menus



Menu Poème

des Saveurs

à 25 Euros par personnes

Entrée : salade Gourmande ou
Duo de Saumon fumé et Foie gras
Coquille de macédoine surimi,
Ou Cassolette au fruit de mer gratiné,
plats : Pavé de bœuf, Gratin dauphinois
et fagots haricots verts
Ou
Coquilles Saint-Jacques à la provençale,
Riz et Jardinière de légumes
Ou
Fondant de poulet farci au foie gras,
Flan aux champignons,
fagots d'asperges
Dessert : Brie sur salade verte
et Part de 3 chocolats

Menu Evasion

à 30 Euros par personnes

Entrée : Duo Saumon fumé et Foie gras,
Ou Coquille de macédoine crevette,
Avocat surimi, Ou Cassolette Saint
-Jacques gratiné Ou Feuilleté saumon et
julienne de légume,
Plats : Suprême de poulet, Jardinière de
légumes et Pomme sautée
Ou
Tournedos de bœuf, Flan aux
champignons, fagots d'asperges
Ou
Pavé de canard ou veau et son escalope
de foie gras, Gratin dauphinois et fagots
haricots verts
Ou
Pave de saumon, riz trio de légumes
Dessert : Assiette de fromage Et Part
de fraisier

Menu Palet gourmand à 35 Euros par personnes

2 entrées au choix : Assiette de la mer Ou Coquille de macédoine roulade de saumon,
Avocat surimi Ou Cassolette Saint -Jacques gratiné ou Feuilleté de noix de st-jaque sauce fruits de mer,
Plats : Tournedos de canard, Jardinière de légumes et Pomme sautée
Ou Pavé de biche, Flan aux champignons, fagots d'asperges
Ou Pavé de canard ou veau et son escalope de foi gras, Gratin dauphinois et fagots haricots verts
Ou Suprême de pintade farci foie gras jus de truffe Pommes duchesse fagots de légume
Ou Couronne au 2 saumon, riz et julienne de 3 légumes
Dessert : Assiette de fromage Et Part de poire caramel
sauce : Crème et champignons, Poivre, échalote, marchande de vin, normande

Pour tout autre Menu nous consulter

Salades composées



Piémontaise :	Pommes de terre, jambon, saucisse, tomate, cornichon, mayonnaise
Piémontaise de la mer :	Pommes de terre, thon, surimi, tomate, cornichon, mayonnaise
Niçoise :	Riz, thon, poivron, olive, tomate, anchois, huile d'olive
Baltique :	Riz, crevette, moule, surimi, thon, poivron
Océane :	Tagliatelles, saumon fumé, surimi, crevette, mayonnaise
Taboulé :	Semoule, tomate, poivron, oignon
Champignon à la grecque :	Champignon, oignon, citron, sauce tomate
Pêcheur :	Pommes de terre, thon, oignon, cornichon, olive noire
Dolce Vita :	Tomate cerise, bille de mozzarella, tomate séchée
Estivale :	Dés de jambon, pâte torsadé, cube de tomate, dés de poivron, Concombre, olives, maïs
La chef :	Lentille, thon, oignon, cornichon, olive noire, tomate, mayonnaise
Nordique :	Haricot vert, tomate, poivron, crevette, maïs, mayonnaise

Crudités

Carottes râpées, Concombres, Coleslaw

Tomates, Choux blanc, Choux rouge, Céleri

Pommes de terre, Betterave rouge, Salade verte,

Macédoine, Asperge, Haricot vert

Poireau, Radis, Chou-fleur, Endive, Céleri

Fromage

Brie, Maroilles, Camembert, Pont l'évêque
Chèvre, Saint nectaire, Roquefort, Bleu d'auvergne, Emmental



Fruit

Salade de fruits, fruits selon saison

Pâtisserie



Pâtisseries 3,50 euros la part

Fondant	Méli mélo
Le 3 chocolats	L'éventail
Le caramel pomme verte	Milles feuilles
La macaronade	L'exotique
Le fraisier, le multi fruits ou le framboisier	La forêt noire
La mousse framboise	Le vergerTartes
Charlotte poire	

Tous les déserts et pièces montées personnalisée pour toutes vos occasions sur commande et devis
Toutes nos pâtisseries sont réalisées avec des produits nobles et frais, réalisés maison et pur beurre

Pièce montée 5,50 euros la part

4 choux par personne

Pièce montée et gâteau 7,50 euros la part



Prix TTC	Vin de champagne
18€00	Champagne Diouy-Richard
7€00	Blanc de blancs méthode traditionnelle Adrien Romet
35€00	Champagne Mumm
50€00	Champagne Mumm rosé
40€00	Champagne Laurent Perrier
60€00	Champagne Laurent Perrier rosé



Prix TTC	Vin blanc
8€0	château Verrière Bellevue bordeaux blanc 2006
9€50	Bourgogne Aligoté
7€00	Château Le Mayne (AOC Bergerac sec 2005)
6€00	Muscat sec blanc
Prix TTC	Vin rouge
10€00	Château Verrière Bellevue bordeaux supérieur 2005
3€50	Boulaouane rouge
	Fleurie (cru du Beaujolais)
	Domaine Charvet JP
	Chiroubles (cru du Beaujolais)
	Domaine Charvet D
	Saint Pourçan (cuvée tradition 2006) Saulcet Allier
	Côtes de Duras AOC Domaine de Durand 2003
	Côtes du Rhône

Prix TTC	Vin rosé
8€00	Château verrière Bellevue bordeaux rosé 2007
3€50	Boulaouane gris

Prix TTC	Les apéritifs
17€50	Bouteille de martini 1 litre
18€00	Bouteille (William Lawson)
20€00	Bouteille de whisky (JB) 70 cl
20€00	Bouteille de Gin
20€00	Bouteille de vodka (Smirnoff)
20€00	Bouteille de Ricard 1 litre
15€00	Bouteille de Porto 70 cl
7€00	Bouteille de Kir 70 cl
11€00	Litre de Punch
11€00	Litre de Sangria

Prix TTC	Eaux et Jus de fruits
1€50	Eau Minérale
2€50	Bouteille de Perrier
2€50	Bouteille de Badoit
2€50	Jus de fruits
2€50	Coca-Cola ou light ou zéro
2€50	Schweppes
8€50	Litre de cocktail soft (sans alcool)
3€00	Bière Heineken (25 cl)
6€50	Bouteille de cidre brut
1€50	Café ou thé sucré

Prix TTC	Vin AOC en Bag in Box (10l)
40€00	Bergerac Blanc Sauvignon
35€00	Côtes du Rhône
45€00	Bordeaux
45€00	Côtes d'Aix en Provence rosé







