

Nos options Animations Cocktail
Découpe de serrano (environ 6 kg) 36.00 €/le kg
Découpe de saumon fumé 65.00 €/le kg

Bar à huitres (tarifs, en cours)
Animations plancha, foie gras, noix St jacques, etc
(tarifs, nous consulter)

Locations diverses, nous consulter :
Vaisselle, tables, chaises, tireuse à bière, etc

Vins, soft, eaux....
Nous tenons une carte des vins et boissons
à votre disposition pour votre vin d'honneur et repas

Buffet *Campagne*
à partir de 16.00€ par personne*

**2 salades composées, 2 charcuteries,
2 viandes froides, 3 crudités, 2 fromages,
1 dessert au choix,
sauce et condiments (option baguette 1.10€)**

Possibilité de remplacer les viandes froides
par un plat chaud à réchauffer (sup. +3,50€)



Buffet *Champêtre*
à partir de 24.00€ par personne*

**3 salades composées, 3 charcuteries,
2 viandes froides, 3 crudités, 1 poisson,
3 fromages, 2 desserts au choix,
sauce et condiments (option baguette 1.10€)**

Possibilité de remplacer les viandes froides
par un plat chaud à réchauffer (sup. +3,50€)

Salades

- Salade Baltique : Choux blanc, carottes, crevettes, saumon fumé, sauce fromage blanc au citron et aneth
Salade Tourangelle : Endives, rillons, Ste Maure, noisette, vinaigrette à l'huile de noisette
Salade Périgourdine : Pommes de terre, gésiers, noix, magret de canard, tomates
Salade Marco polo : Penne, surimi, poivrons, sauce cocktail
Salade Florida : Riz, saumon, pamplemousse, surimi, poivrons, vinaigrette d'agrumes
Salade Taboulé : Semoule, tomate, poivron, concombre, citron, menthe fraîche
Salade piémontaise : pommes de terre, cornichons, œufs durs, jambon, tomates

Charcuteries

Terrine de campagne, Saucisson à l'ail fumé, Saucisson sec, Jambon de pays, Rillettes, Rillons

Viandes Froides

Rôti de porc, Rôti de veau au parfum d'estragon, Poulet rôti

Plats

Paëlla, Rougaille saucisse, Couscous, etc

Plateau de fromages

Ste Maure de Touraine, Camembert, Comté, Reblochon

Desserts (2 au choix)

Royal : mousse chocolat avec un fond croustillant chocolat blanc
Douceur des îles : Mousse fruits exotiques, coulis fraise
Angéline : Mousse coco, crémeux ananas, compotée ananas/mangue
La Bourgogne : mousse vanille crémeux cassis
Poire chocolat, Poire caramel



Brunch du *Lendemain*
16.00€ *

Assortiments de viennoiseries, Terrine de campagne, Saucisson sec, Pains, Beurre, Jambon blanc, Fromages (emmental, camembert) Salade de fruits frais

Boissons

Café, Chocolat, Thé, Jus d'orange

Menu *Enfants*
14.00€

Entrée

Quiche lorraine ou assiette de charcuteries ou assiette fraîcheur (melon, jambon)

Plats

Cuisse de poulet au jus de pommes noisettes ou pâtes bolognaises ou croustillant de poisson pommes noisettes

Desserts

Tarte aux pommes ou mousse chocolat

* hors service et vaisselle

Besoin d'un devis, de renseignements,
une demande particulière, une dégustation !?

**N'hésitez pas à nous contacter,
nous serons heureux de vous accompagner dans votre projet.**



Traiteur - Auberge Jeanne D'Arc



15, place Jeanne d'Arc
37800 Ste Catherine de Fierbois
02 47 65 68 61

contact@traiteur-aubergejeannedarc.fr

traiteur-aubergejeannedarc.fr



**Le Traiteur
de vos événements**





Sylvain
Chef

Menu *Amour*
à partir de 58.50€

**Vin d'honneur 8 gourmandises + 1 animation
(bœuf, poulet, légumes)**
Entrée + Plat + Fromages + Dessert

*Invités supplémentaires uniquement vin d'honneur 13.90€
Service et vaisselle compris hors boissons
(Hors boissons / hors dessert 1,00€
Sorbet et son alcool 3,50€ / mise en appétit 3,50€)*



L'Auberge Jeanne d'Arc Traiteur, fondée en 2006 par Karine & Sylvain, est née de la volonté de vous offrir une expérience culinaire inédite, où nouvelles saveurs et fait maison riment avec authenticité avec une touche d'élégance, tout en respectant votre budget pour votre Mariage.

Si vous êtes à la recherche d'un traiteur passionné, qui saura réveiller vos papilles avec une explosion de saveurs, alors nous sommes faits pour nous entendre !

Nous mettons un point d'honneur à vous offrir un service personnalisé et sur-mesure, jusqu'au jour J.

**Authenticité, Service sur-mesure,
Créativité et Produits authentiques
aux saveurs de qualité.**

Nous vous offrons une expérience culinaire unique, alliant savoir-faire traditionnel et création, avec des produits du terroir pour sublimer vos événements.



Menu *Passion*
à partir de 65,00€

**Vin d'honneur 8 gourmandises + 1 animation
(bœuf, poulet, légumes)**
**Entrée + poisson + sorbet et son alcool
+ viande + fromages + dessert + café**

*Service et vaisselle compris hors boissons
(Hors dessert 1,00€)
Convives uniquement présents au
Vin d'honneur sur la base de 8 pièces+1 animation 13.90€*



Gourmandises Salés

- 1 Profiterole de mousse de saumon fumé
- 1 Verrine tartare de concombre à la crème (*végé*)
- 1 Wrap poulet
- 1 Muffin salé (*chaud*)
- 1 Tartelette comté (*chaud*)
- 1 Verrine tartare de tomates, crème de fromage de chèvre
- 1 Toast foie gras sur pain d'épices, confiture d'oignons
- 1 Toast crevette marinée citron, beurre de curry

Entrées et/ou poissons

- Tatin de foie gras sur pain d'épices, verdure craquante au vinaigre de cidre
- Terrine de foie gras au naturel, chutney de figues et son pain aux fruits
- Tarte fine aux légumes du soleil, effiloché de canard
- Tartare aux 2 saumons, mélange de jeunes pousses vinaigrette d'agrumes et ses segments
- Bavarois de fromage frais de chèvre, tartare de tomates, truite fumée
- Assiette terre et mer (*magret de canard fumé, crevettes marinées, asperge verte, foie gras, saumon fumé*)
- Médaille de lotte flambé au brandy, bisque de homard, julienne de légumes
- Dos de cabillaud au velouté de poissons, mousseline de carottes au cumin
- Brochette de noix de Saint Jacques, mousseline d'asperge au parmesan, jus de coquillages
- Cassolette de Noix de Saint Jacques et Saint Pierre, tombée de légumes sauce Champagne

*Option : Cocktail 12 pièces, 2 animations plancha
(en remplacement de l'entrée)*



Plats

- Plats végétariens sur demande
- Pavé de veau braisé, réduction de Marsala
- Filet mignon de porc cuit basse température, miel et épices douces
- Suprême de pintade, réduction d'estragon et Porto
- ½ magret de canard cuit sur peau gastrique de griottes
- Filet de canette, crème de pleurotes au Sauvignon
- Pavé de filet de bœuf, sauce foie gras et porto (*sup 2,50€*)
- Ballotine de poulet aux tomates confites et son jus

Les sauces peuvent être modifiées au gré de vos envies

Garnitures 2 au choix

- Pommes de terre grenailles en robe des champs, en persillade
- Risotto parmesan et champignons
- Flan de courgettes et curry
- Gratin dauphinois
- Ecrasée de pommes de terre à l'huile de noisette
- Poêlée de légumes d'été au basilic
- Fricassée de pleurotes en persillade
- Risotto d'épeautre

Fromages

- Assiette de fromages AOC, petite salade (3 fromages affinés)
- Brick de fromage (*fromage à définit*), poire pochée à la vanille

Desserts

(Personne supplémentaire 6,00€)

- Fraisier, coulis de fruits rouges
- Délice poire caramel,
- Croustillant aux 2 Chocolats, crème anglaise
- Délice fruits de la passion et son tartare de fruits
- Assiette gourmande (2 gâteaux, 1 verrine)

Supplément pièce montée 3€

Café

