

- Suggestions de buffets et desserts -

Buffet champêtre

13,50 € par personne

Salades composées :

Salade piémontaise, salade nordique,
salade 3 choux, salade canaille (selon saison)

Viandes froides et charcuterie :

1/3 rillaud, rôti de bœuf, rôti de porc,
Rosette de Lyon, saucisson à l'ail
Terrine de rillettes,
terrine de pâté de campagne

Plateau de fromages

Condiments
(mayonnaise, cornichons, beurre)

Buffet Prestige

20,90 € par personne

Entrées :

2 verrines salées
½ tranche de foie gras et saumon fumé
Salade nordique, salade canaille (selon saison),
salade grecque

Viandes froides + légume :

Jambon à l'os reconstitué, rôti de bœuf
Opéra du jardinier
ou

Viande chaude + légume :

Filet mignon de porc fermier sauce Madère
Gratin Dauphinois

Plateau de fromages

Condiments
(mayonnaise, cornichons, beurre)

Buffet gourmand

16,90 € par personne

Salades composées :

Salade piémontaise, salade nordique,
salade chelsea, salade canaille (selon saison)

Trilogie de saumon

Viandes froides et charcuterie :

Rôti de dinde, rôti de bœuf, ½ rillaud

Plateau de fromages

Condiments
(mayonnaise, cornichons, beurre)

Desserts

Réductions sucrées :

Petites verrines sucrées (12 pièces)18,00 €
le plateau

Petits fours sucrés (12 pièces)18,00 €
le plateau

Mousse au chocolat2,55 €
Riz au lait2,55 €
Tarte aux pommes2,55 €
Tiramisu café2,80 €
Tiramisu abricot2,80 €
Verrine fraîcheur fruits rouges2,80 €
Clafoutis aux fruits2,80 €
Salade de fruits2,80 €
Tarte Tatin aux pommes2,80 €

SONNET TRAITEUR

10, Place d'Avesnières - 53000 Laval

Tél. 02 43 53 21 42

sonnet.laurent@orange.fr - www.charcuterie-sonnet.fr

Mardi, mercredi, jeudi
de 8h30 à 13h30 et de 15h00 à 19h00

Vendredi
de 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h00

Samedi
de 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 18h00

Fermé dimanche et lundi

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

Toute commande de buffet ne sera validée qu'après versement d'un acompte de 50 % et dépôt d'un chèque de caution de 150€ (restitué lors de la réception propre et complète des plats et décors).

Le solde sera à régler lors de la livraison. Toute commande annulée 72 heures avant la prestation sera facturée dans sa totalité.

Livraison

Un forfait de 10€ sera demandé pour toute livraison dans l'agglomération Lavalloise (10km), 20€ hors agglomération et 30€ au delà de 30km.

L'heure approximative de livraison dépendra de la tournée du jour, elle sera par conséquent communiquée dans les 48 h précédentes.

Plats et décors

L'ensemble doit être restitué propre et dans son intégralité.

Nous nous réservons le droit d'encaisser la caution de 150€ au cas échéant ou de facturer tout article manquant selon le tarif en vigueur.

Le client est informé qu'il peut, pour tous les litiges auxquels les opérations de fourniture de services conclues pourraient donner lieu, recourir à une **médiation conventionnelle**, notamment auprès de la Commission de la Médiation de la Consommation (C. consom. art. L.612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes dont les coordonnées figurent ci-après, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation ;

CM2C - Centre de la Médiation de la Consommation de Conciliateurs de justice

14 rue Saint Jean 75017 Paris

<https://cm2c.net/>

Conformément à l'article 14 du règlement (UE) n°524/2103 du Parlement Européen et du Conseil du 21 mai 2013 relatif au règlement en ligne des litiges de consommation et modifiant le règlement (CEE) n°2006/2004 et la directive n°2009/22/CE, le Client est également informé de l'existence d'une plate-forme de règlement en ligne des litiges (« RLL ») entre consommateurs et professionnels accessible à l'adresse suivante : <http://ec.europa.eu/odr>.

SONNET TRAITEUR



*Membre de l'Académie
Culinaire de France*

*Conseiller Culinaire
Français et Européen*

- Apéritifs et Cocktails -

Apéritifs

Toasts variés froids : 18 pièces.....	18,90 € le plateau
Navettes briochées : 18 pièces.....	18,90 € le plateau
Mini hamburgers foie gras : 12 pièces.....	20,40 € le plateau
Petites verrines salées : 12 verrines.....	20,40 € le plateau
Gaspacho fraises et St Jacques / Caviar d’aubergine et saumon au citron Velouté d’asperges / Crabe au coulis de homard Tartarine de saumon fumé / Effeuillé de cabillaud à la Catalane	
Petits fours feuilletés : 18 pièces.....	18,90 € le plateau
Feuilletés saucisses, pruneaux, canard, croque monsieur, grillé à la mozzarella – saumon, croustillant de gambas	
Pain polaire : 48 pièces.....	30,00 €
Pain polaire végétarien : 48 pièces.....	30,00 €
Pain surprise : 60 pièces.....	35,00 €
Mini-brochettes sur ananas : 50 pièces.....	39,00 €

Cocktails

Cocktail 8 pièces par convive, soit 5 salées et 3 sucrées.....	9,70 €/pers
(2 toasts froids, 2 navettes briochées, 1 mini-brochette, 3 verrines sucrées)	
Cocktail 8 pièces avec boissons.....	13,90 €/pers
(crémant, jus de fruit, eau)	
Cocktail 12 pièces par convive, soit 9 salées et 3 sucrées.....	15,90 €/pers
(2 cubes de magret de canard aux fruits, 2 brochettes opéra du jardinier, 2 toasts froids, 2 navettes briochées, 1 mini-brochette, 3 verrines sucrées)	
Cocktail 12 pièces avec boissons.....	19,90 €/pers
(crémant, jus de fruit, eau)	
Cocktail 18 pièces par convive, soit 15 salées et 3 sucrées.....	22,90 €/pers
(2 cubes de magret de canard aux fruits, 2 brochettes opéra du jardinier, 3 toasts froids, 3 navettes briochées, 2 verrines salées, 3 mini-brochettes, 3 verrines sucrées)	
Cocktail 18 pièces avec boissons.....	26,90 €/pers
(crémant, jus de fruit, eau)	
Planche de charcuterie - Fromage.....	3,90 €/pers
(Jambon de Bayonne, chorizo, rosette, saucisson à l’ail, saucisson de canard, comté)	
Assortiment de charcuterie sur plat.....	6,90 €/pers
(jambon blanc, rôti cuit, rosette, andouille, saucisson à l’ail, pâté de campagne, rillettes)	

- Entrées froides, Entrées chaudes -

Entrées froides

Saumon fumé.....	73,00 €/le kg
Foie gras de canard (médaille de Bronze en 2013)	9,90 € la tranche
Délice de St Jacques aux pointes d’asperges	4,85 €
Religieuse au saumon fumé.....	4,85 €
Tiramisu de homard et avocat	5,40 €
Millefeuille de foie gras aux fruits exotiques.....	6,50 €
Millefeuille de crêpes.....	4,85 €
Tartarine au saumon fumé.....	4,85 €
Dôme de melon – gambas marinées	4,85 €
Opéra du jardinier.....	3,95 €
Artichaut norvégien	4,90 €
Entremet de saumon fumé au yuzu.....	4,95 €
Dôme de St Jacques-mangue.....	5,90 €

Entrées chaudes

Ragoût noble de St Jacques et son jus à l’or noir	7,90 €
Cassolette de St Jacques aux petits légumes à la bretonne.....	7,50 €
Feuilleté de St Jacques.....	6,35 €
Coquille St Jacques	6,80 €
Coquille St Jacques et fondue de poireaux	7,50 €
Bouchée à la reine.....	5,50 €
Marmite de St Pierre	7,40 €

- Poissons et viandes cuisinés, garniture -

Poissons cuisinés

Filet de St Pierre sauce façon beurre blanc.....	9,60 €
Sandre braisé au Savenière	9,40 €
Flétan à la fondue de poireaux	8,05 €
Filet de bar à la crème d’asperge	9,40 €
Brochette de bar et St Jacques au coulis de homard	11,00 €
Lotte à l’américaine	selon les cours
Dos de cabillaud avec légumes vapeur sauce aïoli.....	7,90 €
Brochette de St Jacques et gambas aux pointes d’asperges.....	9,40 €

Viandes cuisinées

Suprême de pintade en cage et sa poire confite	8,90 €
Magret de canard aux cèpes.....	9,90 €
Filet mignon de porc fermier sauce Madère.....	7,90€
Noix de veau forestière.....	9,20 €
Cuisse de canard à l’orange	8,90 €
Dodine de pintade fermière aux légumes printaniers	8,50 €
Moelleux de canard aux cèpes + foie gras	8,90 €

Garnitures de légumes

Flan de champignons	2,50 €
Gratin dauphinois	3,00 €
Pommes dauphines.....	2,50 €
Écrasé de pommes de terre périgourdine.....	3,50 €
Écrasé de patate douce	3,50 €
Risotto aux pointes d’asperges.....	3,20 €
Lasagne de légumes	3,00 €
Poêlé de légumes confits.....	3,00 €

Plats uniques

Choucroute garnie	entre 10 € à 14 €
Couscous royal, poulet, agneau, merguez, semoule	9,75 €
Cassoulet au canard confit.....	9,90 €
Paëlla aux fruits de mer et poulet.....	9,75 €
Choucroute de poissons	9,90 €
Tajine de poulet et agneau avec semoule	9,50 €
Couscous de la mer	9,90 €