

## - 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 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, 1/2 rillaud

#### Plateau de fromages

#### Condiments :

(mayonnaise, cornichons, beurre)

### Buffet Prestige

20,90 € par personne

#### Entrées :

2 verrines salées  
1/2 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)

### Brunch

13,90 € par personne

2 mini-viennoiseries  
1 club saumon-avocat  
1 salade de crudité  
1 salade de fruits  
1 yaourt  
1 tr. Jambon - 2 tr. saucisson sec - Fromage  
Jus d'oranges  
Eau plate et pétillante

### Buffet Estival

11,90 € par personne

#### Salades composées :

Piémontaise, salade sicilienne

#### Charcuterie :

Rillettes de poulet, pâté de campagne

#### Viandes à griller :

Échine de porc marinée, chipolatas

#### Condiments :

(moutarde, cornichons, chips)

### Desserts

#### Réductions sucrées :

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

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

Mousse au chocolat ..... 3,00 €

Riz au lait ..... 3,00 €

Tarte aux pommes ..... 3,00 €

Tiramisu café ..... 3,20 €

Tiramisu abricot ..... 3,20 €

Verrine fraîcheur fruits rouges ..... 3,20 €

Clafoutis aux fruits ..... 3,20 €

Salade de fruits ..... 3,20 €

Tarte Tatin aux pommes ..... 3,20 €

# 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 (10 km), 20€ hors agglomération et 30€ au delà de 30 km.

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
Mini-wraps (Saumon fumé / St Moret-jambon blanc / Sauce Savora) : 18 pièces .....	13,50 € le plateau
Navettes briochées : 18 pièces.....	18,90 € le plateau
Bruschettas (Saumon fumé / Volaille) : 18 pièces .....	13,50 € le plateau
Mini-burgers 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 / Effeillé 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 personne (6 salées et 2 sucrées).....	9,90 €/pers
(2 toasts, 2 wraps, 1 tartine foie gras, 1 tartine saumon fumé, 2 verrines sucrées)	
Cocktail 8 pièces avec service (minimum 40 personnes) + verrerie.....	14,90 €/pers
+ boissons softs (Jus d'oranges, jus de pommes, eau plate, eau pétillante)	
Cocktail 12 pièces par personne (8 salées et 4 sucrées).....	15,60 €/pers
(2 toasts, 2 wraps, 1 tartine foie gras, 1 tartine saumon fumé, 1 navette, 1 bruschetta saumon, 2 verrines sucrées, 2 petits fours sucrés)	
Cocktail 12 pièces avec service (minimum 40 personnes)+ verrerie .....	20,00 €/pers
+ boissons softs (Jus d'oranges, jus de pommes, eau plate, eau pétillante)	
Cocktail 18 pièces avec service (14 salées et 4 sucrées) .....	21,50 €/pers
(2 toasts, 2 wraps, 1 tartine foie gras, 1 tartine saumon fumé, 2 navettes, 2 bruschetta saumon, 2 verrines salées, 2 sandwichs pain polaire, 2 verrines sucrées, 2 petits fours sucrés)	
Cocktail 18 pièces avec service (minimum 40 personnes)+ verrerie.....	25,90 €/pers
+ boissons softs (Jus d'oranges, jus de pommes, eau plate, eau pétillante)	
<b>Options :</b>	
Vin Crémant 75cl (1 bouteille pour 6).....	7,90 €
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 .....	5,30 €
Religieuse au saumon fumé .....	5,30 €
Tiramisu de homard et avocat .....	5,80 €
Millefeuille de foie gras aux fruits exotiques.....	6,90 €
Millefeuille de crêpes.....	5,50 €
Tartarine au saumon fumé .....	5,30 €
Dôme de melon – gambas marinées .....	5,30 €
Opéra du jardinier.....	4,30 €
Œuf norvégien .....	5,30 €
Entremet de saumon fumé au yuzu.....	5,30 €
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 €
Coquille St Jacques .....	6,80 €
Coquille St Jacques et fondue de poireaux .....	7,70 €
Bouchée à la reine.....	5,90 €
Marmite de St Pierre .....	7,90 €

## - Poissons et viandes cuisinés, garniture -

### Poissons cuisinés

Filet de St Pierre sauce façon beurre blanc.....	11,00 €
Sandre braisé au Savenière .....	9,90 €
Flétan à la fondue de poireaux .....	11,00 €
Filet de bar à la crème d'asperge .....	11,50 €
Brochette de bar et St Jacques au coulis de homard .....	12,90 €
Lotte à l'américaine.....	selon les cours
Dos de cabillaud avec légumes vapeur sauce aïoli.....	9,60 €
Brochette de St Jacques et gambas aux pointes d'asperges.....	9,90 €

### Viandes cuisinées

Suprême de pintade en cage et sa poire confite .....	9,90 €
Magret de canard aux cèpes.....	9,90 €
Filet mignon de porc fermier sauce Madère.....	9,00€
Noix de veau forestière.....	10,50 €
Cuisse de canard à l'orange .....	9,90 €
Dodine de pintade fermière aux légumes printaniers .....	8,90 €
Moelleux de canard aux cèpes + foie gras .....	9,90 €
Jambon à l'os sauce madère (2 tr./pers.) .....	8,00 €

### Garnitures de légumes

Flan de champignons .....	2,50 €
Gratin dauphinois .....	3,20 €
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 €
Brochette de légumes (aubergine, courgette, tomate cocktail, champignon) .....	1,90 €

### Plats uniques

Choucroute garnie .....	entre 10 € à 14 €
Couscous royal, poulet, agneau, merguez, semoule .....	11,30 €
Cassoulet au canard confit.....	10,90 €
Tajine de poulet et agneau avec semoule .....	10,90 €
Rougail réunionnaise saucisses + riz .....	8,90 €
Jambalaya (émincé de volaille, gambas, saucisse fumée, riz, légumes).....	9,20 €
Veau marengo + riz .....	10,60 €
Paëlla aux fruits de mer et poulet.....	10,50 €
Choucroute de poissons .....	12,00 €
Couscous de la mer .....	12,00 €