

Sont compris :  
Petits pains individuels,  
café avec son chocolat,  
nappage et serviette tissu,  
vaisselle, verrerie, couverts et Service.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon,  
ni de dépassement horaire.  
Nous nous déplaçons gratuitement  
dans toute la région.

à partir de **40,00 € TTC /pers.**

Salade gourmande à la vinaigrette balsamique  
(salade, petits gésiers, magret séché, Foie Gras, noix)  
ou  
Foie Gras de Canard maison et ses toasts chauds  
=\*=\*==  
Sorbet alcoolisé au choix  
(Normand, Moscovite, Gascon, etc.)  
=\*=\*==  
Filet de canette farci Pérogord, sauce cèpes  
ou  
Pavé de veau à la crème de Banyuls  
ou  
Jambonnette de Pintadeau landaise  
=\*=\*==  
Feuillantine aux 2 légumes (à choisir)  
=\*=\*==  
Plateau de fromage affiné (5 sortes)  
=\*=\*==  
Gâteau « de Soirée » et son coulis (parfum à définir)  
ou  
Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux/pers.)

à partir de **45,00 € TTC /pers.**

Foie Gras de Canard maison et son pain aux noix  
ou  
Délice Gersois  
(salade, pressé de Foie Gras au Sauternes,  
flan d'asperges vertes, petits gésiers confits)  
=\*=\*==  
Charlotte de Sole aux raisins verts et coulis de homard  
ou  
Pavé de Loup sur son lit provençal  
ou  
Dos de Saumon rôti à la normande  
=\*=\*==  
Magret de Canard aux baies roses  
ou  
Gourmandise d'Agneau rôti au vin de noix  
ou  
Filet d'oie grillé sauce cèpes  
=\*=\*==  
Feuillantine aux 2 légumes (à choisir)  
=\*=\*==  
Plateau de fromage affiné (5 sortes)  
=\*=\*==  
Gâteau « de Soirée » et son coulis (parfum à définir)  
ou  
Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux/pers.)

à partir de **51,00 € TTC /pers.**

Foie Gras de Canard maison et sa Terrine de Foie Gras et volaille au  
Sauternes  
ou  
Duo de Foie Gras en quenelle de figues et raisins à l'Armagnac  
=\*=\*==  
Craquelin de lotte à la nage de coquillages  
ou  
Charlotte de Saumon et St Jacques au parfum de Badiane  
ou  
Medley de Sole aux queues de Gambas anisées  
=\*=\*==  
Tournedos de Filet de Boeuf  
ou  
Filet de Canette sauce Foie Gras et sa poire caramélisée  
=\*=\*==  
Feuillantine aux 2 légumes (à choisir)  
=\*=\*==  
Buffet de fromage  
(10 variétés et leurs confitures de figues, cerises, violette)  
=\*=\*==  
Gâteau « de Soirée » et son coulis (parfum à définir)  
ou  
Pièce Montée à thème et sa nougatine (3 choux/pers.)

\* Tous nos tarifs TTC sont calculés sur la base d'un taux de TVA à 5,5%

**Angles Traiteur Boucherie Charcuterie Traiteur – Menus Mariage**  
**44 av. de Gameville - 31650 St Orens de Gameville - Tél : 05 61 39 91 71 - Fax : 05 61 35 48 18**  
**<http://www.traiteur-angles.com> - [formulaire@traiteur-angles.com](mailto:formulaire@traiteur-angles.com)**