



*Afin de vous satisfaire
Nous pouvons vous
composer un menu de
votre choix adapté
à votre budget pour
toutes vos soirées*

*N'hésitez pas à nous
demander*



Au Champ Bonheur

Traiteur

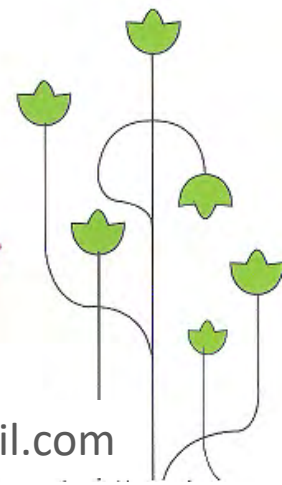
Bonnet Damien

Le Chambon
43120 Monistrol sur Loire

www.auchampbonheur.fr

06 75 35 88 51

E-mail : bonnet.damien43@gmail.com



APERITIF POUR RECEPTION

De 9 à 13 pièces par personne

2 verrines

*4 pièces (macaron foie gras, wrap, cannelé,
Quiche, navette saumon, vrap etc)*

3 brochettes

(ex: bœuf, volaille, crevette, saint jacques etc)

TARIF DE 13 À 17 EURO

Plaque de quiche 25 euro

Plaque de pizza 20 euro

Jambon cru à la découpe : 2 euro par personne

Service et verres pour l'apéritif compris



Les tarifs sont ajustables selon l'inflation



Brunch lendemain de mariage 16€

Café - thé- chocolat-jus d'orange

Viennoiseries- pain - confiture - beurre

Deux salades (pâtes - crudités)

Charcuterie - fromage - salade de fruits

Menu enfant 20 €

Burger

Accompagné de ses frites maison

Fromage blanc ou sec

*Dessert des mariés
de chez Montcoudiol*

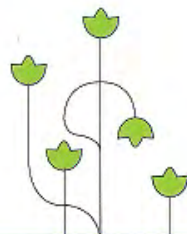
Les tarifs sont ajustables selon l'inflation

MENU BUFFET

<i>Paella fruit de mer poulet - Fromage - Dessert</i>	19.00 €
<i>Tartiflette - Charcuterie - Fromage blanc - Dessert</i>	20.00 €
<i>Cochon pomme de terre - Fromage - Dessert</i>	19.00 €
<i>4 Salades- Plateau de charcuterie - Viande froide - Fromage - Dessert</i>	19.00 €
<i>Bœuf bourguignon- pates- Fromage- Dessert</i>	20.00 €
<i>Blanquette de volaille - Riz pilaf- Fromage- Dessert</i>	19.00 €
<i>Poulet grillé à l'américaine- Pomme boulangère- Fromage- Dessert</i>	18.00 €
<i>Sauté de porc au curry avec Ces Légumes- Fromage- Dessert</i>	18.00 €
<i>Croziflette- Saucisses - Fromage blanc - Dessert</i>	19.00 €

Nous sommes à l'écoute pour tout autre demande

La vaisselle, pain, café sont compris dans nos tarifs



MENU DE MARIAGE de 44€

*Assiette de foie gras maison et chutney de fruits de saisons
Selon arrivage et tarif*

Ou

*Buche en trompe l'œil servit avec son coulis
(queue de bœuf et son insert de foie gras)*

Ou

*Salade à composé selon vos goûts
(lentilles, foie de volailles, agrumes)*

Ou

*Ecrin de Saint Jacques
Accompagne de son jus de carapace*

Trou normand

*Pavé de saumon confit au citron
Accompagné de sa purée de saison et ses légumes*

Ou

*Suprême de volaille sauce forestière
Muffin de pomme de terre et minestrone de légumes*

Assiette du berger

Gâteau de mariés de chez Mr Montcoudiol



Les tarifs sont ajustables selon l'inflation

Les tarifs sont ajustables selon l'inflation

MENU DE MARIAGE 46€

Assiette de foie gras maison et son chutney de fruits de saison
(Selon arrivage et tarif)

Ou

Buche en trompe l'œil servit avec son coulis
(queue de bœuf et son insert de foie gras)

ou

Salade spéciale VG
à composer avec légumes de saison

Ou

Gravelax de saumon
Fruits exotiques avec sa crème de betterave

Trou normand

Saint Pierre sauce Amande
Muffin de pomme de terre et son minestrone de légumes

Ou

Pièce de Veau sauce normande
Muffin de pomme de terre et son minestrone de légumes

Assiette du berger

Gâteau de mariés de chez Mr Montcoudiol

Les tarifs sont ajustables selon l'inflation



MENU DE MARIAGE 48€

Assiette de foie gras maison et chutney de fruit de saison
(selon arrivage et tarif)

Ou

Buche en trompe l'œil servit avec son coulis
(queue de bœuf et son insert de foie gras)

Ou

Salade spéciale VG
à composer avec légumes de saison

Ou

Gravelax de saumon
Fruits exotiques avec sa crème de betterave

Trou normand

Magret de canard et sa sauce framboise
Selon arrivage et tarif
ou

Pièce à la broche
(cuisse de bœuf - jambon)
Muffin de pomme de terre et son minestrone de légumes

Assiette du berger

Gâteau de mariés de chez Mr Montcoudiol

Les tarifs sont ajustables selon l'inflation

