

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

APÉRITIF POUR RÉCEPTION

de 9 à 13 pièces par personne

2 verrines

4 pièces (macaron foie gras, wrap, accras, quiche, navette saumon, burger etc...)

Risotto dans la meule de parmesan

3 brochettes (ex. : bœuf, volaille, crevette, Saint-Jacques, etc...)



TARIF de 16 à 20 euros

Plaque de quiche	25 €
Plaque de pizza	20 €
Jambon cru à la découpe	2 € par pers.

Service et verres pour l'apéritif compris

Les tarifs sont ajustables selon l'inflation.

Menu de Mariage

49 €

Assiette de foie gras maison et son confit d'oignons
(selon arrivage et tarif)
ou
Tataki de saumon
sur ses mousses de légumes de saison
ou
Ravioles VG avec légumes de saison
ou
Ecrin de Saint-Jacques
accompagné de son jus de carapace

****

Trou normand

****

Pavé de saumon confit au citron
Clafoutis de légumes et brochettes de pommes dauphines maison
ou
Suprême de volaille sauce échalotes
Clafoutis de légumes et brochettes de pommes dauphines maison
ou
Filet mignon de porc en croûte de chorizo
Clafoutis de légumes et brochettes de pommes dauphines maison

****

Assiette du berger

****

Gâteau des mariés
de chez M. Montcoudiol et 213

Les tarifs sont ajustables selon l'inflation.

Menu de Mariage

51 €

Assiette de foie gras maison et son confit d'oignons
(selon arrivage et tarif)
ou
Tataki de saumon
sur ses mousses de légumes de saison
ou
Ravioles au foie gras sauce champignons
ou/et Ravioles VG avec légumes de saison
ou
Ecrin de Saint-Jacques
accompagné de son jus de carapace



****

Trou normand

****

Saint-Pierre sauce Amande
Clafoutis de légumes et brochettes de pommes dauphines maison
ou
Pièce de veau sauce morilles
Clafoutis de légumes et brochettes de pommes dauphines maison

****

Assiette du berger

****

Gâteau des mariés
de chez M. Montcoudiol et 213

Les tarifs sont ajustables selon l'inflation.

Menu de Mariage

53 €

Assiette de foie gras maison et son confit d'oignons
(selon arrivage et tarif)
ou
Tataki de saumon
sur ses mousses de légumes de saison
ou
Ravioles au foie gras sauce champignons
ou/et Ravioles VG avec légumes de saison

****

Trou normand

****

Magret de canard et sa sauce framboise
Clafoutis de légumes et brochettes de pommes dauphines maison
(selon arrivage et tarif)
ou
Pièce à la broche (cuisse de bœuf - jambon) à partir de 100 pers.
Clafoutis de légumes et brochettes de pommes dauphines maison



****

Assiette du berger

****

Gâteau des mariés
de chez M. Montcoudiol et 213

Les tarifs sont ajustables selon l'inflation.

Menu buffet

Paella fruits de mer, poulet - fromage - dessert	20 €
Tartiflette - charcuterie - fromage blanc - dessert	21 €
Jambon pommes de terre - fromage - dessert	20 €
4 salades - plateau de charcuterie - viande froide fromage - dessert	20 €
Bœuf bourguignon - pâtes - fromage - dessert	20 €
Blanquette de volaille - riz pilaf - fromage - dessert	20 €
Poulet grillé à l'américaine - pommes boulangères fromage - dessert	19 €
Sauté de porc au curry avec ses légumes fromage - dessert	19 €
Croziflettes - saucisses - fromage blanc - dessert	20 €
Apéritif dinatoire - fromage - dessert	24 €

Nous sommes à l'écoute
pour toute autre demande.

La vaisselle, pain, café
sont compris dans nos tarifs.

Brunch lendemain de mariage 16 €

Café - thé - chocolat - jus d'orange

Viennoiseries - pain - confiture - beurre

Deux salades (pâtes - crudités - salade et œuf)

Charcuterie - fromage - salade de fruits

Menu enfant 22 €

Tenders de poulet avec pommes dauphines maison

****

Fromage blanc ou sec

****

Dessert des mariés
de chez Montcoudiol et 213

Les tarifs sont ajustables selon l'inflation.



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 !