

le Pélican

NOS MENUS



Hôtel Restaurant Traiteur Le Pélican

8 Place du Pélican

49390 VERNANTES

Tél: 02.41.51.50.20

Mail: resto@le-pelican.com

Site internet: www.le-pelican.fr



LePelicanVernantes



@pelican.vernantes



www.le-pelican.fr

le Pélican

NOTRE HISTOIRE

Nathalie et Valentin propriétaire du Pélican à Vernantes depuis octobre 2019. Nous avons repris la suite de Dominique Dupré et son épouse, propriétaire depuis 2001. Après 15 années à travailler dans de grande maison en France et à l'étranger avec des chefs dont certains étoilés. Nous avons voulu partager notre savoir et notre passion.

L'établissement est situé dans un ancien relais de poste du XVIIIème siècle.

L'hôtel possède 10 chambres toutes avec un cachet unique

Le restaurant vous accueille dans un cadre élégant au design épuré. Vous dégusterez une cuisine gourmande, créative aux saveurs authentiques et régionales. La carte est élaborée à partir de produits sélectionnés parmi les producteurs locaux. nous disposons également d'une excellente carte des vins du val de Loire et de France, avec de nombreux grands crus classés.

À l'intérieur une large baie vitrée vous apportera une clarté et luminosité pour passer d'agréable moment.

En été, vous pouvez manger sur notre terrasse extérieure ombragée dans notre cour.

Nous disposons de 2 salles privées indépendantes pour tous événements :

une salle de capacité maximum de 20 personnes

une salle de capacité maximum de 80 personnes

Le service traiteur peut organiser soit dans l'établissement ou soit hors de nos murs (chez vous, dans une salle ou autre lieux), tout type de formules.

Nous pouvons vous proposer Cocktail, Cocktail dînatoire, Vins d'honneur, buffet, repas, mariage, ou tout autre événement ... Que ça soit à emporter, à livrer, avec ou sans service

Le Pélican

MENU BRONZE

18€ Sans Fromage et sans Boisson

21€ Avec assiette de 3 fromages,
sans Boisson

25€ Forfait boissons comprises,
sans fromages

29€ Forfait boissons comprise
avec assiette de 3 fromages

Assiette de 3 mise en bouche

5€

Trou Normand

3,50€

Pétillant pour apéritif ou/et dessert

+1€/+2€



Apéritif avec ou sans alcool
cocktail du pélican
ou 1 kir vin blanc



1 verre de 12.5cl
Sauvignon ou Chenin



1 verre de 12.5cl
St Nicolas de Bourgueil
ou Champigny



1 verre de 12.5cl
Coteau de Loire

Eau



1 Café

Entrées

- Galipettes farcies au Fromage frais
- Terrine aux saumon
- Salade de Gésiers
- Coupe du pêcheur

Plats

- Médaillon de merlu, beurre blanc
- Filet mignon , sauce forestière
- Rôti de dinde, sauce provençale
- Poulet Basquaise

Desserts

- Nougat glacé à la crème de Montélimar
- Tarte Tatin
- Panna cotta
- Entremet moka et caramel, noisettes

Sous réserve des approvisionnements sur les stocks et la provenance. Les prix sont TTC et service compris

Le choix des plats devra être identique pour l'ensemble de la table (sauf régime particulier), et de nous communiquer les éventuels allergies des personnes avant la date de l'évènement

Nous pouvons également vous créer un menu sur mesure

Forfait Boisson

Le Pélican

MENU ARGENT

26€ Sans Fromage et sans Boisson

29€ Avec assiette de 3 fromages,
sans Boisson

33€ Forfait boissons comprises,
sans fromages

37€ Forfait boissons comprise
avec assiette de 3 fromages

Assiette de 3 mise en bouche

5€

Trou Normand

3,50€

Pétillant pour apéritif ou/et dessert

+1€/+2€



Apéritif avec ou sans alcool
cocktail du pélican
ou 1 kir vin blanc



1 verre de 12.5cl
Sauvignon ou Chenin



1 verre de 12.5cl
St Nicolas de Bourgueil
ou Champigny



1 verre de 12.5cl
Coteau de Loire

Eau



1 Café

Entrées

- Parfait à la truite et aux asperges
- Velouté de moules à la rochelaise
- Galipettes farcies au Fromage frais
- Croustade d'escargots et champignons

Plats

- Fondant de poulet, sauce forestière
- Filet de saumon 140g, beurre blanc
- Coq au vin à l'ancienne
- Filet mignon , sauce au poivre

Desserts

- Poire Belle Hélène
- Moelleux au chocolat, glace vanille
- Baccara croustillant caramel
- Flambée norvégienne glacée

Forfait Boisson

Sous réserve des approvisionnements sur les stocks et la provenance. Les prix sont TTC et service compris
Le choix des plats devra être identique pour l'ensemble de la table (sauf régime particulier), et de nous
communiquer les éventuels allergies des personnes avant la date de l'évènement

Nous pouvons également vous créer un menu sur mesure

le Pélican

MENU OR

34€ Sans Fromage et sans Boisson

37€ Avec assiette de 3 fromages,
sans Boisson

41€ Forfait boissons comprises,
sans fromages

45€ Forfait boissons comprise
avec assiette de 3 fromages

Assiette de 3 mise en bouche

5€

Trou Normand

3,50€

Pétillant pour apéritif ou/et dessert

+1€/+2€



Apéritif avec ou sans alcool
cocktail du pélican
ou 1 kir vin blanc



1 verre de 12.5cl
Sauvignon ou Chenin



1 verre de 12.5cl
St Nicolas de Bourgueil
ou Champigny



1 verre de 12.5cl
Coteau de Loire

Eau



1 Café

Entrées

- Parfait à la truite et aux asperges
- Tartare de saumon mariné aux herbes
- Salade landaise
- Risotto Forestier

Plats

- Tournedos de canard, sauce griottes
- Filet de saumon 160g, beurre blanc
- Pavé de kangourou, sauce au poivre
- filet de bar, beurre rouge

Desserts

- Pavlova mangue framboise M
- Roché nacré chocolat blanc, fruits rouges
- Intense chocolat noisette
- Flambée norvégienne glacée

Forfait Boisson

Sous réserve des approvisionnements sur les stocks et la provenance. Les prix sont TTC et service compris

Le choix des plats devra être identique pour l'ensemble de la table (sauf régime particulier), et de nous communiquer les éventuels allergies des personnes avant la date de l'évènement

Nous pouvons également vous créer un menu sur mesure

le Pélican

A SAVOIR

Inclus dans le le prix des menu :

le vaisselle, le service, le pain, le nappage de vos tables avec du papier célisoft. (si vous souhaitez des nappes en tissus, un supplément vous sera demandé. Nous pouvons adapter la couleur du nappages en fonction de votre thème. Sinon la couleur sera à notre convenance.

Nappe:

rouge, béton, bordeaux, citron, chartreuse, titane, bleu, mandarine, argile, ébène, cacao, vert foncé, rose poudré, framboise

Serviettes:

rouge, citron, chartreuse, indigo, bleu azure, mandarine, argile, rose poudré, framboise.

Sous réserve des approvisionnements sur les stocks .

Pour toute prestation de menu en dehors du pélican, se qui est compris dans le prix :

le trajet du personnel (allé et retour) dans la limites 30 minutes de route soit environ 22 kilomètres, mais pas l'essence. Un forfait kilométrique vous sera demandé de 1€00 du kilomètre (allé et retour).

le service du repas avec une estimation de 45 minutes par plat (animation comprise), le rangement et nettoyage de la cuisine environs 30 minutes.

En cas d'un trop grand dépassement de temps (indépendant de nos services) un supplément pour le personnel vous sera facturé.

Le dressage des tables sera effectué le jour même (les tables devront être déjà installé par vos soins) si la mise en place doit être effectuée à une date antérieure de la prestation, un supplément peut être demandé en fonction du temps accordé, en plus du forfait kilométrique.

Il est possible de remplacer le dessert par un gâteau (anniversaire, communion, baptême, départ à la retraite...) un supplément est à prévoir en fonction du gâteau et du menu (nous consulté pour la sélection)

Pour les clients ayant une prestation repas le midi, si vous commandé un buffet pour le soir. Il sera apporté en même temps.

location nappage Tissu

- Nappe tissu Blanche 160 x 200, nappe tissu Blanche 160 x 300, nappe tissu Blanche 180 x 180, nappe tissu Blanche 220 x 220 +1€50/pers
- serviette de table tissu (blanche, marron fleuri, lin) +0€75/pers

Les prix sont TTC