

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



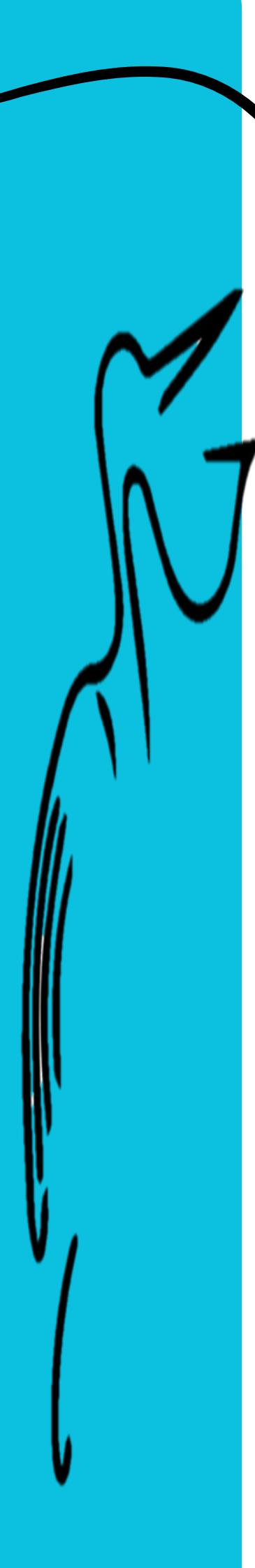
LePelicanVernantes



@pelican.vernantes



www.le-pelican.fr



le Pélican

L'ETABLISSEMENT

Installé dans un ancien relais de poste du XVIII^e siècle, l'établissement allie charme historique et élégance contemporaine. L'hôtel propose 10 chambres, chacune offrant un cachet unique.

Le restaurant vous accueille dans un cadre raffiné au design épuré, où vous pourrez savourer une cuisine gourmande et créative, inspirée des saveurs authentiques et régionales. La carte est élaborée à partir de produits soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux.

Une belle carte des vins du Val de Loire et de France, comprenant de nombreux grands crus classés, vient accompagner vos repas

À l'intérieur, une large baie vitrée baigne la salle de lumière et crée une atmosphère chaleureuse et conviviale. Aux beaux jours, vous pourrez profiter de notre terrasse extérieure ombragée, située dans la cour.

Notre service traiteur organise tous types de prestations, sur place ou à l'extérieur : cocktails, cocktails dînatoires, vins d'honneur, buffets, repas, mariages ou événements sur mesure, à emporter, à livrer, avec ou sans service.

Nous disposons de 2 salles privatives indépendantes pour tous les évènements :
une salle de capacité maximum de 20 personnes
une salle de capacité maximum de 80 personnes

le Pélican

NOTRE SERVICE TRAITEUR EST À VOTRE ÉCOUTE

Nous sommes disponible pour organiser tout type de repas (Professionnel, particulier, association)

comme pour :

anniversaire, baptême, anniversaire de mariage, repas d'entreprise, repas associatif, Saint barbe des pompiers, repas de noël, repas dansant, communion, repas des ainées...

MENUS

Nos menus traiteur sont pensés pour s'adapter à vos envies et à votre budget.

Chaque formule peut être personnalisée : si une entrée, un plat ou un dessert ne vous convient pas, une autre suggestion peut vous être proposée sur simple demande. vous trouverez nos menus si dessous.

Nous pouvons également réaliser des menus sur mesure, afin de créer une prestation qui vous ressemble, en accord avec vos goûts, votre budget, vos régimes particulier et l'esprit de votre événement.

N'hésitez pas à nous contacter pour échanger sur vos attentes.

Tous les plats des menus sont Accompagnés d'un féculent , d'un légume et d'une sauce aux choix

Sauce Viande :

Forestière, Poivre, Griotte, Angevine, Provençale, Curry, Vin rouge, Orange, moutarde

Sauce poissons :

Beurre Blanc, framboisine, Citronné, thym, fines herbes,

Le Pélican

MENU BRONZE

20€	Sans Fromage et sans Boisson
23€	Avec assiette de 2 fromages, sans Boisson
28€	Forfait boissons comprises, sans fromages
33€	Forfait boissons comprisesq avec assiette de 2 fromages

Assiette de 3 mises en bouche
5€
Trou Normand
3,50€
Pétillant pour apéritif
+1€



Apéritif avec ou sans alcool
cocktail du pélican
ou 1 kir vin blanc 12cl



1 verre de 10cl
Sauvignon ou Chenin



1 verre de 16cl
St Nicolas de Bourgueil
ou Champigny



1 verre de 12cl
Coteau de Loire
ou coupe de Pélillant

Eau



1 Café

Entrees

- Terrine de Légumes ou de Poisson**
- Croisillon aux champignons**
- Assiette Campagnarde** mix terrine/ charcuteries
- Pâté en Croute au choix** Richelieu, Lapin, Pintade

Plats

- Duo Terre et Mer**
- Paupiette de Saumon**
- Filet mignon de Porc**
- Sauté de Poulet à l'Angevine**

Desserts

- Trilogie de Desserts**
- Tarte Citron Meringuée**
- Crêpe Suzette à l'orange**
- Tourbillon au choix** Poires/Caramel, Fruits rouge, Praliné

Forfait Boisson

Le Pélican

MENU ARGENT

27€	Sans Fromage et sans Boisson
31€	Avec assiette de 3 fromages, sans Boisson
36€	Forfait boissons comprises, sans fromages
41€	Forfait boissons comprises avec assiette de 3 fromages

Assiette de 3 mises en bouche
5€
Trou Normand
3,50€
Pétillant pour apéritif
+1€



Apéritif avec ou sans alcool
cocktail du pélican
ou 1 kir vin blanc 12cl



1 verre de 10cl
Sauvignon ou Chenin



1 verre de 16cl
St Nicolas de Bourgueil
ou Champigny



1 verre de 12cl
Coteau de Loire
ou coupe de Pélillant

Eau



1 Café

Entrees

- Aumonière de chèvre et Pommes
- Opera Saumon
- Terrine de Saint-Jacques
- Galette de Sarazin garnie

Plats

- Filet de Sole
- Dos de Colin pané aux Céréales
- Sauté de Canard
- Ballotine de Volaille farcie

Desserts

- Moelleux au Chocolat et Anglaise
- Tarte Tatin et Glace Vanille
- Brioche Perdu au Caramel et Glace
- Choux Garnie crème Légère

Forfait Boisson

le Pélican

MENU OR

36€	Sans Fromage et sans Boisson
41€	Avec assiette de 3 fromages, sans Boisson
44€	Forfait boissons comprises, sans fromages
51€	Forfait boissons comprises avec assiette de 3 fromages

Assiette de 3 mises en bouche

5€
Trou Normand

3,50€
Pétillant pour apéritif
+1€



Apéritif avec ou sans alcool
cocktail du pélican
ou 1 kir vin blanc 12cl



1 verre de 10cl
Sauvignon ou Chenin



1 verre de 16cl
St Nicolas de Bourgueil
ou Champigny



1 verre de 12cl
Coteau de Loire
ou coupe de Pélillant

Eau



1 Café

Entrees

- **Parfait à la Truite et Asperges**
- **Cassolette de la mer**
- **Mi-cuit de Foie gras de Canard**
- **Croustade d'escargots-champignons**

Plats

- **Ballotine de Veau Truffé**
- **Tournedos de Canard**
- **Pavé de Saumon, Crumble légumes**
- **Filet de Dorades Sébaste**

Desserts

- **biscuit trompe l'œil aux Spéculos**
- **Macaron cœur Coulant Caramel**
- **Citron en trompe l'œil**
- **Navette Coco Ananas**

Forfait Boisson

le Pélican

A SAVOIR

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.

Si vous souhaitez un double choix des plats sur le même menu lors du repas. Un supplément de 1€ par personne sera facturé.

OPTION DESSERT

Il est possible de remplacer les desserts proposés dans les différents menus, par un gâteau au choix dans la liste ci dessous, (anniversaire, communion, baptême, départ à la retraite... avec une inscription au chocolat inclus de votre choix).
Possibilité d'une présentation avec ou sans bougies scintillantes.
A prévoir un supplément de 2€ par personne

Vous avez le choix entre : 1 part de gâteau unique
ou 1 demi part de deux gâteaux différents.

Les gâteaux

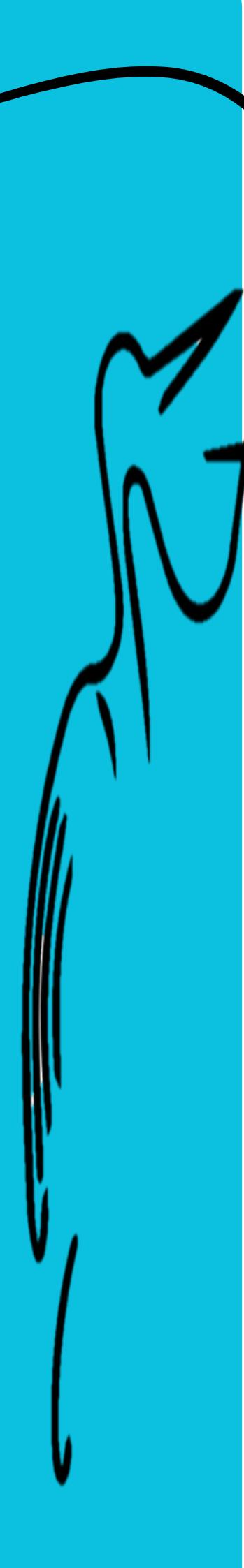
Le Pélican (mousse mangue/passion, biscuit croquant, abricots)

Plantagenet (mousse praliné et cointreau, biscuit, cerises)

L'Echiquier (biscuit chocolat, mousse chocolat blanc et noir)

Fraisier (Framboisier, charlotte aux poires, fruits rouges)

Les entremets sont réalisés par la Duchesse Anne à Saumur



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 célosoft. (si vous souhaitez des nappes en tissus, un supplément vous sera demandé. Nous pouvons adapter la couleur des serviettes en fonction de votre thème. Sinon la couleur sera à notre convenance.

Nappe de couleur avec supplément:

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

Serviettes:

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

Sous réserve des approvisionnements sur les stocks .

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

le trajet du personnel (allé et retour) dans la limite 30 minutes de route soit environ 22 kilomètres, mais pas l'essence. Un forfait kilométrique vous sera demandé de 1€00 du kilomètre (allé + retour). Le service du repas avec une estimation de 45 minutes par plat (animation comprise), le rangement et nettoyage de la cuisine environ 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 installées 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.

Pour les clients ayant une prestation repas le midi, si vous commandez 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