

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



Instagram

@pelican.vernantes



www.le-pelican.fr

le Pélican

NOTRE HISTOIRE

Nathalie et Valentin propriétaires du Pélican à Vernantes depuis octobre 2019. Nous avons repris la suite de Dominique Dupré et son épouse, propriétaires depuis 2001. Après 15 années à travailler dans de grandes maisons 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.

A l'intérieur une large baie vitrée vous apportera clarté et luminosité pour passer d'agréables moments.

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

Nous disposons de 2 salles privatives 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 autres 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 Pelican

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 comprise
avec assiette de 2 fromages

Assiette de 3 mise en bouche

5€

Trou Normand

3,50€

Pétilillant pour apéritif ou/et dessert

+1€/+2€



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



1 verre de 10cl
Sauvignon ou Chenin



1 verre de 12.5cl
St Nicolas de Bourgueil
ou Champigny



1 verre de 10cl
Coteau de Loire

Eau



1 Café

Entrées

- Galipettes farcies au Fromage frais
- Terrine aux 3 Légumes
- Feuilleté du pêcheur
- Terrine de Canard au Porto

Plats

- Filet de Colin, sauce à la crème
- Blanquette de Dinde
- Rougail saucisses
- Langue de Boeuf, sauce Gribiche

Desserts

- Moelleux Ananas Caramélisé
- Tourbillon Poires/ caramel
- Biscuit Joconde Mangue/Passion
- Rochet glacé Chocolat/Praliné

Forfait Boisson

le Pelican

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 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 10cl
Sauvignon ou Chenin



1 verre de 12.5cl
St Nicolas de Bourgueil
ou Champigny



1 verre de 10cl
Coteau de Loire

Eau



1 Café

Entrées

- Galipettes farcies au Fromage frais
- Croustade d'Escargots/Champignons
- Pâté croûte de Poulet à la Moutarde
- Salade de Rillauds

Plats

- Filet mignon de Porc, sauce au poivre
- Corole de Sole, Beurre Blanc
- Blanquette de Veau
- Suprême de Poulet à l'Angevine

Desserts

- Tarte Tatin, glace Vanille
- Baccara croustillant caramel
- Tartelette Citron
- Vacherin Framboises/poires/Cassis

Forfait Boisson

le Pelican

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 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 10cl
Sauvignon ou Chenin



1 verre de 12.5cl
St Nicolas de Bourgueil
ou Champigny



1 verre de 10cl
Coteau de Loire

Eau



1 Café

Entrées

- Parfait à la truite et aux asperges
- Salade Landaise
- tartare de saumon aux herbes
- Aumonière de Chèvre aux Pommes

Plats

- Pavé de Saumon, beurre Blanc
- Tournedos de canard, sauce griottes
- Quasi de Veau
- filet de Rouget, beure rouge

Desserts

- Citron en trompe l'oeil
- Macaron coeur Caramel
- Craquant Chocolat lait/Cacahuète
- Flambée norvégienne glacée

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 si 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 personnes

Vous avez le choix entre : 1 part de gâteau unique

ou

1 demi part de deux gâteaux différent.

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 célisoft. (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 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 + 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.

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