

le Pélican

NOS PLATS UNIQUES



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 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 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 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

PLAT UNIQUE



- **Rougail saucisses boucanée** 8€00/pers
Légume : riz pilaf
- **Poulet basquaise** 8€50/pers
Légume : riz pilaf
- **Sauté de poulet curry et lait de coco** 8€50/pers
Légume : riz pilaf
- **Couscous** 10€50/pers
poulet, boulette de boeuf, merguez, semoule, légumes, pois chiches, harissa, raisins secs
- **Coq au vin à l'ancienne** 8€00/pers
Champignons, lardons, petits oignons, pommes de terre vapeur
- **Tartiflette savoyarde** 9€00/pers
Reblochon, lardons, oignons, pommes de terre, salade verte
- **Jambalaya** 10€00/pers
Blanc de poulet, crevette, jambon fumé, chorizo, riz, tomates, poivrons, oignons, épices
- **Paella** 10€00/pers
Poulet, porc, calamar, riz, poivrons, moules, crevettes, chorizo...
- **Choucroute** 11€00/pers
Saucisse de Strasbourg, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jambonneau, choucroute, pommes vapeur
- **Cassoulet** 10€50/pers
Lard, petit salé de porc, confit de canard, haricots blancs, saucisse

Nous pouvons également vous créer une prestation complète sur mesure

Les prix sont TTC

le Pelican

A SAVOIR

Le prix des plats est uniquement pour la nourriture. Il peut être livré chaud ou froid.

Certain plat peuvent être préparer devant vous par un cuisinier (Paella, Jambalaya...). supplément à prévoir

Attention n'est pas inclus dans le prix des buffets :

le pain, le nappage du buffet et de vos tables, la vaisselle, le service, la livraison et les boissons.

Pour les clients ayant une prestation repas le midi, le plat unique du soir sera apporté en même temps.

LES EXTRAS

Les prix sont TTC

La Nourriture

- Boule de pain (1 pour 4/5 personnes) 1€60/boule
- Soupe à l'oignon à réchauffer(crouûton, fromage râpé, bol et cuillère inclus) 4€00/pers

La Vaisselle

Option 1

2€00/pers

- 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 grand couteau, 1 grande fourchette, 1 cuillère à dessert, 1 verre à eau, 1 verre à vin

Option 2

3€00/pers

- 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 grand couteau, 1 grande fourchette, 1 cuillère à dessert, 1 petit couteau, 1 petite fourchette, 1 verre à eau, 1 verre à vin blanc, 1 verre à vin rouge

Option 3

4€00/pers

- 1 grande assiette, 2 petites assiettes, 1 grand couteau, 1 grande fourchette, 1 cuillère à dessert, 2 petits couteaux, 2 petites fourchettes, 1 verre à eau, 1 verre à vin blanc, 1 verre à vin rouge, 1 flûte

- Supplément flûte 0€30/pers
- verre plastique éco cup 25cl 0€20/pers

Consigne pour rendre la vaisselle

- Les verres, tasses à café et verrines sont à rendre tête en bas.
- La vaisselle (verres, assiettes, couverts) est à rendre sale (Non lavée), débarrassé de tout morceaux.

Merci de ne pas remettre la vaisselle cassée dans les bacs. Toute vaisselle manquante et/ou mélangée sera facturée.

- Les couverts sont à rendre triés, rangé à l'état identique, chacun dans sa caisse.
- Le matériel de cuisine ou autre matériel est à rendre propre (Marmite, Percolateur, chafing dish, présentoirs ...)

le Pelican

Le Linge

location nappage Tissu

- Nappe tissu Blanche 160 x 200 9€00/nappe
- Nappe tissu Blanche 160 x 300 13€00/nappe
- Nappe tissu Blanche 180 x 180 9€00/nappe
- Nappe tissu Blanche 220 x 220 13€00/nappe
- serviette de table tissu (blanche, marron fleuri, lin) 1€00/serviette

Célisoft

- Rouleau Nappe Blanc 1.20x25m 35€00/rouleau
- Rouleau Nappe Blanc 1.20x50m 50€00/rouleau
- Rouleau Nappe ivoire 1.20x25m 42€00/rouleau
- Rouleau Nappe ivoire 1.20x50m 75€00/rouleau
- Rouleau Nappe coloré 1.20x25m 57€00/rouleau
- Rouleau Nappe coloré 1.20x50m 90€00/rouleau

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

- Nappe ronde blanche Ø2.40m 15€00/nappe
- Serviette Blanche 40/40 sachet de 50 13€00/sachet
- Serviette coloré 40/40 sachet de 50 16€00/sachet

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

Papier

- Rouleau Nappe papier Blanc 1.20x25m 12€00/rouleau
- Rouleau Nappe papier Blanc 1.20x50m 16€00/rouleau
- Serviette papier Blanche 38/38 sachet de 50 4€50/sachet
- Serviette papier coloré 38/38 sachet de 50 5€00/sachet

Abricot, argile, aubergine, béton, bordeaux, bleu marine, bleu azur, chocolat, citron, ébène, framboise, ivoire, lavande, mandarine, pistache, rose poudré

Consigne pour rendre le nappage tissu

- Le nappage et les serviettes tissus sont à rendre sales, secoués, secs, pliés et remis dans le sac à disposition

Les prix sont TTC

le Pélican

La livraison

Livraison de votre buffet :
1€00 du kilomètre (allé + retour)

Le Personnel

Vous souhaitez du personnel pour vous aidez à dresser le buffet et/ou à le servir. Nous pouvons vous mettre à disposition cuisinier et/ou serveur.

Au tarif de 45€00 de l'heure par personne. Nous vous aiderons à calculé le besoin en fonction du nombre d'invité, du buffet choisi et du type d'évènement si besoin.

le personnel est payé du départ jusqu'au retour au pélican.

Les boissons

Pétillant

- Bouteille de la Perle du pélican 75cl brut 9€00/bouteille
- Bouteille de Vouvray 75cl 1/2 sec 9€00/bouteille
- Bouteille de Vouvray 75cl brut 9€00/bouteille

Vin Blanc

- Bib de sauvignon 10 litres 35€00/bib
- Bib de chenin 10 litres 35€00/bib
- bib de coteau de Loire 10 litres (moelleux) 39€00/bib

Vin Rouge

- Bib de st Nicolas de Bourgueil 10 litres 46€00/bib
- Bib de Saumur-Champigny 10 litres 43€00/bib
- bib d'Anjou 10 litres 41€00/bib

Boissons chaudes

- Café (percolateur et tasse jetable incluse) 1€30/pers
- et thé (bouilloire et tasse jetable incluse)

Tireuse à bières

- Fût de 30 litres (environs 110 bières de 25cl) 96€00/fût
- sera facturés uniquement les fûts percés. Location de la machine offerte

Les prix sont TTC

Hôtel Restaurant Traiteur LE PELICAN 8 place du pélican 49390 Vernantes 0241515020 resto@le-pelican.com