

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



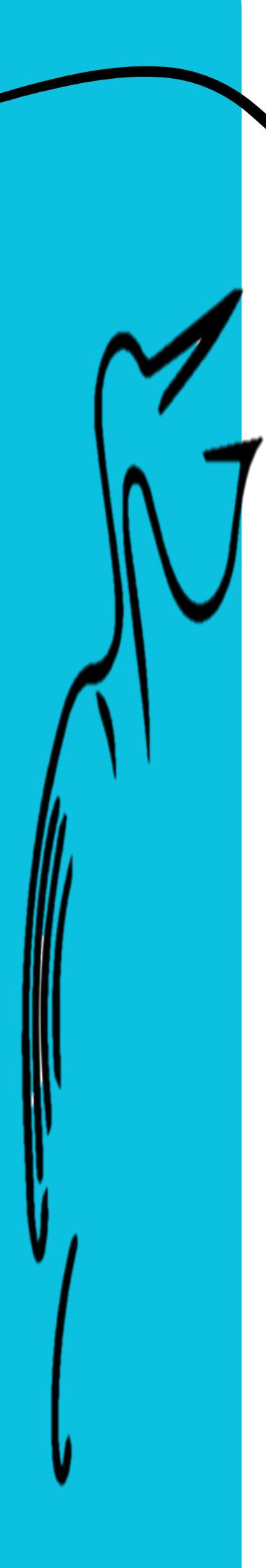
@pelican.vernantes



www.le-pelican.fr

le Pélican

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



PLAT UNIQUE

- **Rougail saucisses boucanée** $\simeq 400\text{g/pers}$ 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** $\simeq 600\text{g/pers}$ 12€50/pers
Icuisses Poulet, 2meruez, semoule, légumes, pois chiches, harissa, raisins secs, carottes, céleri ... + au choix : boulette boeuf, agneau, +1€ Collier agneau
- **Coq au vin à l'ancienne** 9€00/pers
Champignons, lardons, petits oignons, pommes de terre vapeur
- **Tartiflette savoyarde** $\simeq 500\text{g/pers}$ 8€00/pers
Reblochon, lardons, oignons, pommes de terre, salade verte
- **Jambalaya** $\simeq 400\text{g/pers}$ 9€00/pers
Blanc de poulet, crevette décortiquée, jambon fumé, chorizo, riz, tomates, céleri, poivrons, oignons, épices
- **Paella** $\simeq 500\text{g/pers}$ 9€50/pers
Poulet, porc, calamar, riz, poivrons, moules, crevettes, chorizo...
- **Choucroute** $\simeq 600\text{g/pers}$ 12€50/pers
Saucisse de Strasbourg, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jambonneau, choucroute, pommes vapeur
- **Cassoulet** $\simeq 500\text{g/pers}$ 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 Pélican

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(croûton, 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 Pélican

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 azur, 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 aider 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 calculer 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)
et thé (bouilloire et tasse jetable incluse) | 1€30/pers |
|---|-----------|

Tireuse à bières

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

Les prix sont TTC

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