

# le Pélican

## NOS FORMULES BUFFETS



**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

## NOS FORMULES BUFFETS

### Buffets Froids

#### Le Campagnard

13€00

- Salade piémontaise ou taboulé
- Terrine de campagne
- Rôti de porc
- Cuisse de poulet
- Chips
- Brie
- Tarte Normande

#### Le tradition

16€50

- 2 Salades au choix - de 50 personnes
- 3 Salades au choix + de 50 personnes
- Salade maison, (voire liste en annexe)
- Terrine de campagne
- Rillettes
- Assortiment de Charcuteries
- Rôti de porc
- Roastbeef
- Cuisse de poulet
- Chips
- Brie
- Tarte Normande ou corbeille de fruits ou éclair parfum unique

#### Le Prestige<sub>3</sub>

23€00

- 2 Salades au choix - de 50 personnes
- 3 Salades au choix + de 50 personnes
- Salade maison, (voire liste en annexe)
- Médaillon de saumon, macédoine de légumes
- Carpaccio de Boeuf
- Carpaccio de Canard
- Rôti de porc
- Roastbeef
- Chips
- Assortiment de fromages
- Assortiment de tartelettes ou assortiment de mignardises ou corbeille de fruits

### Buffets Chaud

#### Le Gourmand

27€00

- 2 Salades au choix
- Salade maison, (voire liste en annexe)
- Terrine de campagne
- Assortiment de Charcuteries
- Carpaccio de Boeuf
- Carpaccio de Canard
- Assortiment de fromages
- Plat chaud (2 accompagnements, 1 sauce) accompagnement : gratin, flan de légumes, galipette, tomate provençale, grenailles sauce : forestière, poivre, griotte, citron ou plat unique (voire liste en annexe)
- Assortiment de tartelettes ou assortiment de mignardises ou corbeille de fruits

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

Nous pouvons également vous créer un buffet sur mesure

# le Pelican

## A SAVOIR

Les condiments sont inclus pour chaque buffets (cornichons, beurre, mayonnaise maison, moutarde)  
Pour le buffet gourmand les chafing dishes sont inclus.

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 buffet 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 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

# le Pélican



## NOS SALADE EN BUFFET

- **Piémontaise** Pommes de terre, jambon, tomates, œuf,
- **Sicilienne** Pâtes, surimi, tomates, poivrons,
- **Taboulé**  Semoules, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, concombre,
- **Niçoise** Tomates, haricots verts, poivrons, œuf, thon, anchois,
- **Nordique** Tomates, pommes, moules saumon fumé
- **Aztèque** Avocats, crabes, crevettes, surimi, céleri,
- **Chinoise** Soja, tomates, carottes, poivrons, poulet, crevettes,
- **Grecque**  Tomates, poivrons, concombre, oignons, olives, feta
- **Orientale**  Taboulé à la courgette, orange, amandes, dattes
- **Savoyarde** Pommes de terre, comté, lardons, œuf,
- **Normande** Chou rouge, pomme fruits, lardons,
- **Alsacienne** Pommes de terre, cervelas, betterave, oignons,
- **Strasbourgeoise** Pomme de terre, saucisse, tomates, œuf
- **Argenteuil** Pommes de terre, asperges, salade, œuf,
- **Hawaïenne** Riz, mais, ananas, banane, crevettes, jambon,
- **Tahitienne** Ananas, agrumes, crevettes, surimi, noix de coco,
- **Mexicaine** Riz, mais, haricots rouges, poivrons, poulet,
- **Toscane**  Tomates, mozzarella, concombre, oignons, olives, origan,

# le Pélican

## PLAT CHAUD

(2 accompagnements, 1 sauce)

accompagnement : gratin, flan de légumes, galipette, tomate provençale, grenailles

sauce : forestière, poivre, griotte, citron

- Médaillon de Merlu
- Filet Mignon de porc
- Suprême de Poulet
- Pavé de Saumon 140g
- Suprême de Pintade
- Fondant de Poulet Cèpes et Bolets
- Caille désossée farcie au pommes caramélisées

Supp 4€00/pers

## PLAT UNIQUE



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