



# *Votre traiteur*

Présentation de nos menus

# Panier Poitevin



*Présentation*



*Prestations*



*Nos menus*



*Contacts*



*Références*

# Panier Poitevin

Depuis 25 ans Franck et Nicolas Chedozeau mettent tout leur savoir faire et exigence au service de leurs clients. Une cuisine du Terroir, du fait maison.

> NOS RÉFÉRENCES



# Prestations

## Service :

- 1 Serveur pour 30/35 personnes pour les repas servis et 50/60 pour les buffet-cocktail
- Le personnel de service assure la mise en place du nappage, du couvert sur des tables préalablement installées par vos soins ou le personnel de Défiplanet
- Le service est assuré sans heures supplémentaires
- Service du dessert vers minuit (excepté le bar de nuit)

**Boisson :** pas de droit de bouchon si le client apporte son vin

**Frais de déplacement :** inclus

**Vaisselle :** Vaisselle de qualité en porcelaine blanche ou liseré or, couverts fins et verres à pieds assortis

**Nappage :** Nappe et serviette tissu blanche ou papier haut de gamme selon la prestation

## Décoration :

- Décoration des buffets assurée par nos soins (pour les cocktails et buffets)
- Décoration des tables des repas assurée par le client ou centre de table en fleur en supplément

**Bar de Nuit :** Serveur restant pour la fin de nuit pour servir les boissons et maintenir les tables propres 66 € ttc par serveur (forfait 2 h)

**Menu prestataire :** 22 € ttc





# Contacts



05 49 58 08 24



[Panier-poitevin@wanadoo.fr](mailto:Panier-poitevin@wanadoo.fr)



Z.I Les Tranchis  
86700 Couhé

# Nos références







## > BUFFET FROID

Saveur du Terroir



# Nos Buffets

Une offre de menus pour le plaisir des yeux et des papilles.

## > BUFFET CHAUD

Pour vos papilles



# *Nos buffets froids*



1

**BUFFET FROID  
PRINTEMPS/ÉTÉ**



2

**BUFFET FROID  
AUTOMNE/HIVER**

# Buffet froid Printemps Eté

Salade de tomate aux échalions du Poitou  
Salade poitevine aux magrets séchés  
Melon charentais en deux façons  
Radis beurre beurre d'Echiré

~  
Jambon de pays et son beurre doux  
Rillettes de truite de la boutonne et taosts grillés

~ **Viande et poisson froid** ~

Dos de cabillaud graines de moutarde  
Poulet jaune rôti aux herbes  
Salade verte - pommes de terre persillées

~  
Plateau de fromages affinés de la région

~ **Buffet des desserts** ~

Tarte fine maison  
Salade de fruits frais - broyé du Poitou à la noisette  
Mousseline de fruits

~  
Pain blanc  
Condiments

Eau plate et gazeuse ( supp bt en verre ex badoit/évian + 1 € ttc)

Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu

27,50 €  
TTC/pers  
service  
compris

- Option apéritif : cocktail Picto/Charentais 2,4 € ttc (pétillant de pomme local et Cognac)
- Option jus de pomme local 1,1 € ttc
- Option vin : vin de pays rouge et rosé bio 3,6 € ttc
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre



## FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits Maison et avec de nombreux producteurs locaux.



## MODULABLE

Toutes nos propositions sont modulables.



# Buffet froid Automne Hiver

Taboulé de légumes à la menthe fraîche  
Salade landaise aux magrets  
Champignons frais à la crème ciboulette  
Œuf cocotte bio

~

Terrine du chef au cointreau  
Pic/brochette de poissons marinés au piment d'Espelette

~ **Viande et poisson froid** ~

Hure de colin aux fines herbes fraîches  
Rôti de porc persillé maison  
Salade verte - pommes de terre persillées

~

Plateau de fromages affinés de la région

~ **Buffet des desserts** ~

Petit moelleux chocolat  
Fruits frais - crème brûlée au Pineau de Charentes  
Tourteau Fromagé

~

Pain blanc  
Condiments

Eau plate et gazeuse (supp bt en verre ex badoit/évian + 1 € ttc)

Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu

27,50 €  
TTC/pers  
service  
compris

- Option apéritif : cocktail Picto/Charentais 2,4 € ttc (pétillant de pomme local et Cognac)
- Option jus de pomme local 1,1 € ttc
- Option vin : vin de pays rouge et rosé bio 3,6 € ttc
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre



## FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits Maison et avec de nombreux producteurs locaux.



## MODULABLE

Toutes nos propositions sont modulables.



# *Nos buffets chauds*



1

**BUFFET CHAUD  
PRINTEMPS/ÉTÉ**



2

**BUFFET CHAUD  
AUTOMNE/HIVER**

# Buffet chaud Printemps Eté

Salade de cœur de laitue et tomate au balsamique et piment d'Espelette

Râpé de carottes de Matha aux agrumes

Œuf cocotte bio

Gaspacho de melon au Pineau des charentes

~

Rillons charentais et taosts grillés

Terrine des marais aux écrevices

~ Plat chaud en bain marie ~

Mijoté de poulet à la Poitevine  
et/ou

Gratin de la mer aux champignons

Semoule parfumée et poêlée verte maison

~

Plateau de fromages affinés de la région

~ Buffet des desserts ~

Tarte fine maison

Soupe de fraises ou de cerises

Gourmand au chocolat et ses pépites croustillantes

Canelés de Bordeaux

~

Pain blanc

Condiments

Eau plate et gazeuse ( supp bt en verre ex badoit/évian + 1 € ttc)

Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu

28,60 €  
TTC/pers  
service  
compris

- Option apéritif : cocktail Picto/Charentais 2,4 € ttc (pétillant de pomme local et Cognac)
- Option jus de pomme local 1,1 € ttc
- Option vin : vin de pays rouge et rosé bio 3,6 € ttc
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre



## FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits Maison et avec de nombreux producteurs locaux.



## MODULABLE

Toutes nos propositions sont modulables.



# Buffet chaud Automne Hiver

Jardinière de légumes en rizotto  
Salade bergère au concombre et crème épaisse  
Salade des vendanges au magret séché  
Velouté de butternut aux éclats de châtaignes  
ou crème de pois au lard

~  
Jambon de pays et son beurre doux  
Rillettes de perche et ses toasts grillés

~ Plat chaud en bain marie ~  
Carry d'agneau du Poitou  
et/ou

Dos de poisson en croûte d'herbes fraîches  
Ecrasé de pomme de terre locale

~  
Plateau de fromages affinés de la région

~ Buffet des desserts ~

Crème brûlée au Pineau des Charentes - broyé du Poitou maison  
Fruit frais  
Mousse chocolat

~  
Pain blanc  
Condiments

Eau plate et gazeuse ( supp bt en verre ex badoit/évian + 1 € ttc)  
Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu

28,60 €  
TTC/pers  
service  
compris

- Option apéritif : cocktail Picto/Charentais 2,4 € ttc (pétillant de pomme local et Cognac)
- Option jus de pomme local 1,1 € ttc
- Option vin : vin de pays rouge et rosé bio 3,6 € ttc
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre



## FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits  
Maison et avec de nombreux  
producteurs locaux.



## MODULABLE

Toutes nos propositions sont  
modulables.



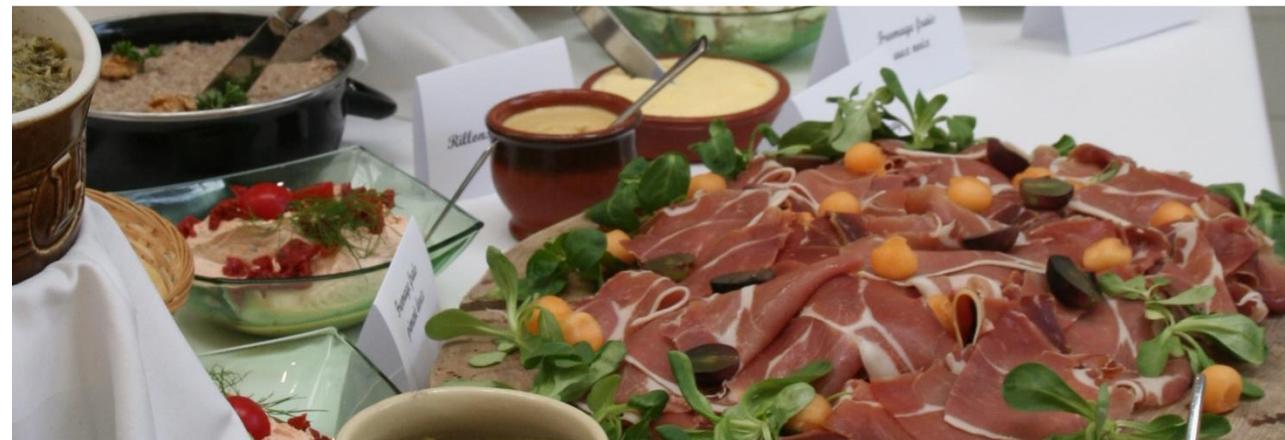
## > COCKTAIL CLASSIQUE

Frais et raffinés notre gamme de cocktail pour un petit apéritif avant votre repas ou en fin de séminaire.



## > COCKTAIL DINATOIRE

De la qualité et du raffinement pour nos formules prestiges



## > COCKTAIL DEJEUNATOIRE/DINATOIRE

Découvrez nos ateliers et miniatures pour une gamme conviviale



# Nos cocktails classiques



1

**COCKTAIL ASSORTI  
SALÉS - FOURS CHAUDS**



2

**COCKTAIL ASSORTI  
AVEC VERRINE - SALÉS -  
FROID**



3

**COCKTAIL ASSORTI  
SALÉS & SUCRÉS - FROID**



**FORFAITS BOISSONS**



**NOS ASSORTIMENTS**



# Forfaits Boissons

**Forfait N° 1 : 5,80 € ttc**

Punch des îles maison  
Kir pétillant (cassis, pêche)  
Jus d'orange et eau plate

**Forfait N° 2 : 5,80 € ttc**

Cognac pétillant de pomme  
Kir pétillant (cassis, pêche)  
Jus d'orange et eau plate

**Forfait N° 3 : 8,5 € ttc**

Pineau, whisky et autres  
Kir pétillant (cassis, pêche)  
Jus d'orange et eau plate

**Champagne de propriétaire 29 € ttc la bouteille**

**Forfait sans alcool 3 € ttc**

Jus de pomme naturel - au plate et gazeuse

# Nos assortiments

Canapés froids	Fours chauds	Pains surprises
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Œufs de lompes noirs (mousseline de citron)</li> <li>• Saumon fumé (croix beurre, point rouge et persil)</li> <li>• Mousse de Canard (orange, persil, mignonette)</li> <li>• Concombre crevette (sauce verte, point rouge)</li> <li>• Asperge mimosa</li> <li>• Jambon sec (beurre)</li> <li>• Salamis danois (persil)</li> <li>• Chèvre frais (persil, ail, noix, salade hachées)</li> <li>• Œufs de caille poêlés (persil et ciboulette hachés)</li> <li>• Cervelas (petit oignon, persil haché)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza (olives, anchois)</li> <li>• Quiche Lorraine</li> <li>• Gougère Forestière</li> <li>• Pissaladière au Saumon</li> <li>• Fruits au bacon (pruneaux , bananes)</li> <li>• Boudin cocktail (noir, blanc, strasb.)</li> <li>• Brochette à l'Indienne (poulet, ananas)</li> <li>• Feuilleté d'escargot</li> <li>• Brochette de la mer</li> </ul>	<p><b>Pain surprise Périgourdin</b> Mousse de Canard + Magret fumé Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise Charcutier</b> Jambon, saucisson et salami Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise du Poitou</b> Rillettes, farci et pâté marmite Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise de la Mer</b> Tarama, saumon et thon fumé Brioche</p>
	Fours sucrés	
	<p>Fondants, éclairs, bavarois, choux glands, tartelettes assorti cannelés.....croquants</p>	



**COCKTAIL ASSORTI SALÉS  
FOURS CHAUDS**



**COCKTAIL ASSORTI  
AVEC VERRINE - SALÉS - FROID**



**COCKTAIL ASSORTI SALÉS  
& SUCRÉS - FROID**

# Cocktail assorti salés – fours chauds

## Nos propositions de cocktails



7 pièces par personne : 10 €

- 3 canapés froids
- 2 pains surprises
- 2 fours chauds

(les fours chauds peuvent se remplacer par des canapés)

10 pièces par personne : 13 €

- 4 canapés froids
- 3 pains surprises
- 3 fours chauds

(les fours chauds peuvent se remplacer par des canapés)

12 pièces par personne : 16,5 €

- 5 canapés froids
- 4 pains surprises
- 3 fours chauds

(les fours chauds peuvent se remplacer par des canapés)

Pièce supplémentaire : + 1 €

## Exemple de nos assortiments

Canapés froids	Fours chauds	Pains surprises
<ul style="list-style-type: none"><li>• Œufs de lompes noirs (mousseline de citron)</li><li>• Saumon fumé (croix beurre, point rouge et persil)</li><li>• Mousse de Canard (orange, persil, mignonette)</li><li>• Concombre crevette (sauce verte, point rouge)</li><li>• Asperge mimosa</li><li>• Jambon sec (beurre)</li><li>• Salamis danois (persil)</li><li>• Chèvre frais (persil, ail, noix, salade hachées)</li><li>• Œufs de caille poêlés (persil et ciboulette hachés)</li><li>• Cervelas (petit oignon, persil haché)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pizza (olives, anchois)</li><li>• Quiche Lorraine</li><li>• Gougère Forestière</li><li>• Pissaladière au Saumon</li><li>• Fruits au bacon (pruneaux, bananes)</li><li>• Boudin cocktail (noir, blanc, strasb.)</li><li>• Brochette à l'Indienne (poulet, ananas)</li><li>• Feuilleté d'escargot</li><li>• Brochette de la mer</li></ul>	<p><b>Pain surprise Périgourdin</b> Mousse de Canard + Magret fumé Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise Charcutier</b> Jambon, saucisson et salami Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise du Poitou</b> Rillettes, farci et pâté marmite Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise de la Mer</b> Tarama, saumon et thon fumé Brioche</p>
	<b>Fours sucrés</b>	
	Fondants, éclairs, bavares, choux glands, tartelettes assorti cannellés.....croquants	

## Nos suppléments prix/pers

Buisson de légumes (minimum 25 pers.)  
Brochette de fruits frais (minimum 25 pers.)

2,5 € /pers  
2,5 € / pers

## > FORFAITS BOISSONS



**LIVRÉ SANS SERVICE**  
supplément de 22€ avec verrerie  
nappage et décoration



**SERVICE 150€ TTC/SERVEUR**  
incluant : nappage, verrerie et décoration

# Cocktail assorti verrine – salés – froid

## Nos propositions de cocktails

**7 pièces par personne : 12 €**  
4 canapés froids  
2 pains surprises  
1 VERRINE  
(gaspacho, périgourdine, du pêcheur)

**10 pièces par personne : 15,5 €**  
4,5 canapés froids  
3,5 pains surprises  
1,5 VERRINE  
(gaspacho, périgourdine, du pêcheur)

**12 pièces par personne : 18 €**  
6 canapés froids  
4 pains surprises  
2 VERRINES  
(gaspacho, périgourdine, du pêcheur)



## Exemple de nos assortiments

Canapés froids	Fours chauds	Pains surprises
<ul style="list-style-type: none"><li>• Œufs de lompes noirs (mouseline de citron)</li><li>• Saumon fumé (croix beurre, point rouge et persil)</li><li>• Mousse de Canard (orange, persil, mignonette)</li><li>• Concombre crevette (sauce verte, point rouge)</li><li>• Asperge mimosa</li><li>• Jambon sec (beurre)</li><li>• Salamis danois (persil)</li><li>• Chèvre frais (persil, ail, noix, salade hachées)</li><li>• Œufs de caille poêlés (persil et ciboulette hachés)</li><li>• Cervelas (petit oignon, persil haché)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pizza (olives, anchois)</li><li>• Quiche Lorraine</li><li>• Gougère Forestière</li><li>• Pissaladière au Saumon</li><li>• Fruits au bacon (pruneaux, bananes)</li><li>• Boudin cocktail (noir, blanc, strasb.)</li><li>• Brochette à l'Indienne (poulet, ananas)</li><li>• Feuilleté d'escargot</li><li>• Brochette de la mer</li></ul>	<p><b>Pain surprise Périgourdin</b> Mousse de Canard + Magret fumé Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise Charcutier</b> Jambon, saucisson et salami Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise du Poitou</b> Rillettes, farci et pâté marmite Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise de la Mer</b> Tarama, saumon et thon fumé Brioche</p>
	<b>Fours sucrés</b> Fondants, éclairs, bavares, choux glands, tartelettes assorti cannelés.....croquants	

## Nos suppléments prix/pers

Buisson de légumes (minimum 25 pers.)  
Brochette de fruits frais (minimum 25 pers.)

2,5 € /pers  
2,5 € / pers

## > FORFAITS BOISSONS



**LIVRÉ SANS SERVICE**  
supplément de 22€ avec verrerie  
nappage et décoration



**SERVICE 150€ TTC/SERVEUR**  
incluant : nappage, verrerie et décoration

# Cocktail assorti salé & sucré

## Nos propositions de cocktails



7 pièces par personne : 10 €

3 canapés froids  
2 pains surprises  
2 fours sucrés

10 pièces par personne : 13 €

4 canapés froids  
3 pains surprises  
3 fours sucrés

12 pièces par personne : 16,5 €

5 canapés froids  
4 pains surprises  
3 fours sucrés

Pièce supplémentaire : + 1 €

## Nos suppléments prix/pers

Buisson de légumes (minimum 25 pers.)  
Brochette de fruits frais (minimum 25 pers.)

2,5 € /pers  
2,5 € / pers

## Exemple de nos assortiments

Canapés froids	Fours chauds	Pains surprises
<ul style="list-style-type: none"><li>• Œufs de lompes noirs (mousseline de citron)</li><li>• Saumon fumé (croix beurre, point rouge et persil)</li><li>• Mousse de Canard (orange, persil, mignonette)</li><li>• Concombre crevette (sauce verte, point rouge)</li><li>• Asperge mimosa</li><li>• Jambon sec (beurre)</li><li>• Salamis danois (persil)</li><li>• Chèvre frais (persil, ail, noix, salade hachées)</li><li>• Œufs de caille poêlés (persil et ciboulette hachés)</li><li>• Cervelas (petit oignon, persil haché)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pizza (olives, anchois)</li><li>• Quiche Lorraine</li><li>• Gougère Forestière</li><li>• Pissaladière au Saumon</li><li>• Fruits au bacon (pruneaux, bananes)</li><li>• Boudin cocktail (noir, blanc, strasb.)</li><li>• Brochette à l'Indienne (poulet, ananas)</li><li>• Feuilleté d'escargot</li><li>• Brochette de la mer</li></ul>	<p><b>Pain surprise Périgourdin</b> Mousse de Canard + Magret fumé Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise Charcutier</b> Jambon, saucisson et salami Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise du Poitou</b> Rillettes, farci et pâté marmite Pain de campagne</p> <p><b>Pain surprise de la Mer</b> Tarama, saumon et thon fumé Brioche</p>
	<b>Fours sucrés</b>	
	Fondants, éclairs, bavares, choux glands, tartelettes assorti cannelés.....croquants	

> FORFAITS BOISSONS



**LIVRÉ SANS SERVICE**  
supplément de 22€ avec verrerie  
nappage et décoration



**SERVICE 150€ TTC/SERVEUR**  
incluant : nappage, verrerie et décoration

# *Nos cocktails déjeunatoires / dinatoires*



1

**COCKTAIL DEJEUNATOIRE-  
DINATOIRE PRINTEMPS/ÉTÉ**



2

**COCKTAIL DEJEUNATOIRE-  
DINATOIRE AUTOMNE-HIVER**

# Cocktail dinatoire printemps/été

## Pain découverte

Pain du Poitou - Pain du pêcheur

## Atelier de terroir aux saveurs régionales et maison

préparé sur tartine de pain rustique et toasté

Rillons charentais - Farci poitevin

Rillettes de perche safranée - Jambon de Bayonne

## Mini tomate assortie et ses fromages frais fermiers

ou

Melon/pastèque charentais en découpe

Crevette à la Charentaise (en atelier et en coupelle)

Queues de grosses crevettes décortiquées flambées au Cognac, cuites et préparées devant les invités

~

## Banc d'huîtres de l'île de Ré avec écailleur présenté dans un bateau

avec fourchette (se mange comme une verrine)

avec pain de seigle, beurre, citron.....

~

## Buffet chaud

(Petite assiette mise à disposition)

Brochette de volaille aux douces épices jus brun

Mijoté du pêcheur à l'Armoricaine

Rôti de légumes

~

Bar à fromage régional

pain tradition

~

Tarte maison

Panier de fruits de saison

Tourteau fromagé

Eau plate et gazeuse ( supp bt en verre ex badoit/évian + 1,3 € ttc)

Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu

31,90 €  
TTC/pers  
service  
compris

- Option apéritif : cocktail Picto/Charentais 2,4 € ttc (pétillant de pomme local et Cognac)
- Option jus de pomme local 1,1 € ttc
- Option vin : vin de pays rouge et rosé bio 3,6 € ttc
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre
- Mange debout houssé 16,5 € ttc le MD

Le nombre de pièces total est d'environ 15-16 pièces



## FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits Maison et avec de nombreux producteurs locaux.



## MODULABLE

Toutes nos propositions sont modulables.



# Cocktail dinatoire automne/hiver

**Atelier jambon de Bayonne en découpe**  
avec ses accompagnements ( beurre d'Echiré- toast - cornichon)

**Atelier de terroir aux saveurs régionales et maison**  
préparé sur tartine de pain rustique et toasté  
Rillons charentais - Farci poitevin  
Mousseline de poisson aux herbes fraîches

~  
**Mouclade froide au piment d'Espelette**

~  
**Pic brochette au magret séché maison et aux épices**

**Banc d'huîtres de l'île de Ré avec écailleur présenté dans un bateau**  
avec voile  
avec pain de seigle, beurre, citron...

~  
**Buffet chaud**

(une viande et un poisson au choix en bouchées)  
en petite coupelle et petite assiette  
Mitonade de bœuf à l'ancienne aux carottes confites (très tendre)  
Dos de poisson en croûte d'herbes  
Pommes sautées

~  
**Atelier du fromager du terroir**  
assortiment de fromages du pays (chèvre, vache et brebis) fruits secs,  
confiture et pain tradition

~  
**Atelier de mini crêpes Maison assorties en roulade tièdes**  
(chocolat, fruits, nature et aromatisées)  
Fruits frais en découpe - Broyé du Poitou  
Canelé de Bordeaux

Eau plate et gazeuse ( supp bt en verre ex badoit/évian + 1,3 € ttc)  
Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu

31,90 €  
TTC/pers  
service  
compris

- Option apéritif : cocktail Picto/Charentais 2,4 € ttc (pétillant de pomme local et Cognac)
- Option jus de pomme local 1,1 € ttc
- Option vin : vin de pays rouge et rosé bio 3,6 € ttc
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre
- Mange debout houssé 16,5 € ttc le MD

Le nombre de pièces total est d'environ  
15-16 pièces



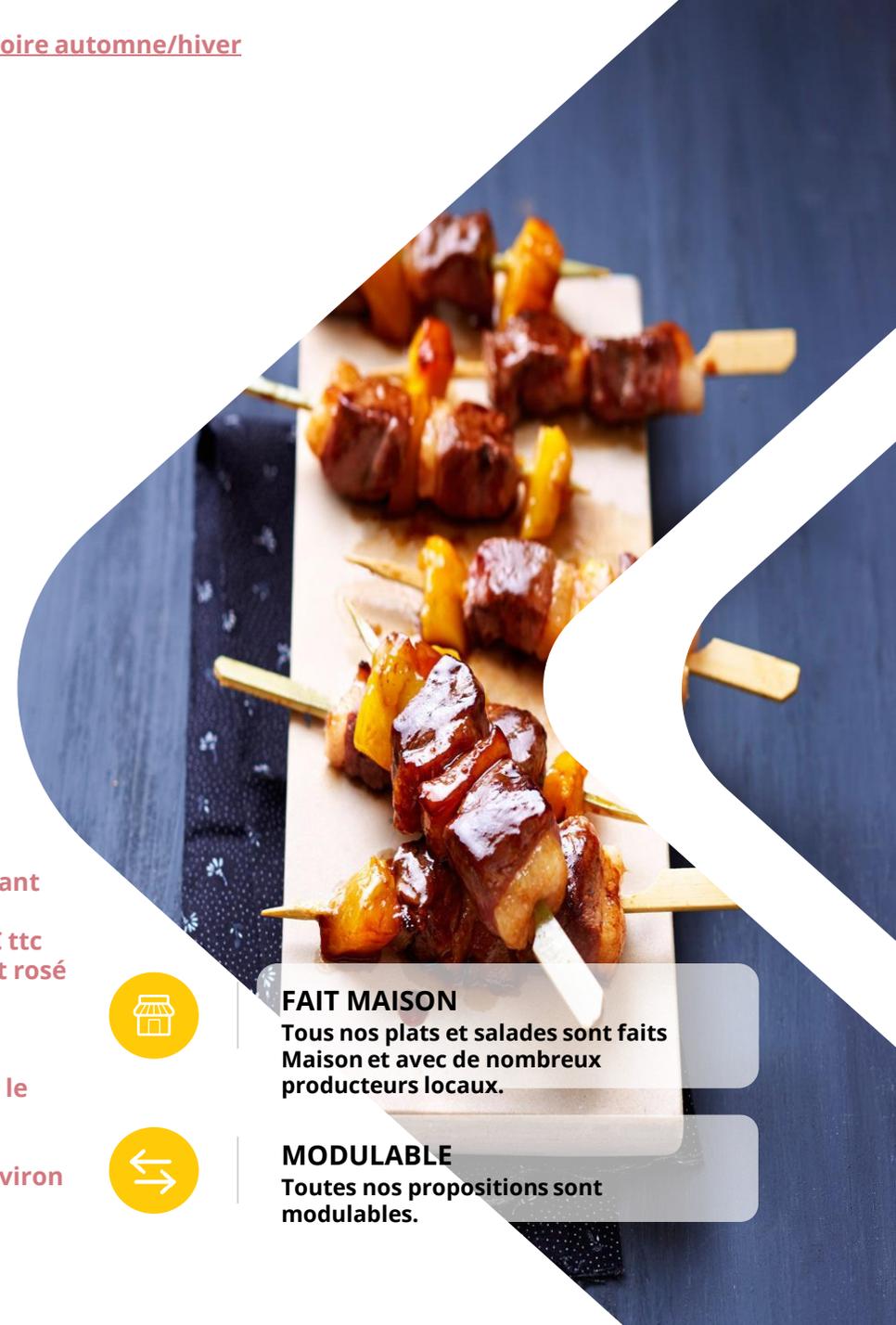
## FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits Maison et avec de nombreux producteurs locaux.



## MODULABLE

Toutes nos propositions sont modulables.



# Cocktail prestige



1

**BUFFET/COCKTAIL  
DINATOIRE-DÉJEUNATOIRE**

# Buffet/Cocktail dinatoire-déjeunatoire

## Atelier de foie gras maison (maison Morille 79)

et ses accompagnements  
(confit d'oignon maison, pomme poêlée, gelée de truffe.....)  
soit en version poêlé - soit en version mi-cuît

Pain découverte de la mer aux poissons marinés  
Pain végétarien aux trois saveurs

## Atelier Terroir sur Pain Bio

Mousseline de foie gras au Pineau des Charentes et piment d'Espelette  
Fromage battu bio aux fines herbes vinaigre de vin bordelais  
Rillons charentais - Rillettes de truite de la Touvre

## Buisson de légumes et ses sauces présenté déco Nature

## Saint-Jacques snackée et sa persillade

St-Jacques émincée snackée à la minute avec persillade ou nature

## Banc d'huîtres de Marenne Oléron avec écailleur

présenté dans un bateau  
avec pain de seigle, beurre, citron.....

## Buffet chaud

(Petite assiette mise à disposition)  
Magret de canard mariné au miel de l'Orbrrie (tranché)  
Brochette de lotte et champignon frais  
Navarin d'agneau du Poitou

## Bar à fromages régionaux

Assortiment de fromages coupés en bouchées avec fruits secs  
Ronde des pains de tradition

## Fontaine de chocolat aux fruits frais et petits fours secs

Bar à fruits  
Canelé de Bordeaux - broyé du poitou



## Option en panachage avec certains ateliers et selon saison

- Cassolette de moules de bouchot à la charentaise
- Bar à soupes chaudes (velouté de potimarron aux éclats de châtaigne - velouté Dubarry velouté de cèpes...)
- Melon charentais en déclinaison ( au Pineau des Charentes, en gaspacho menthe fraîche, au jambon de Bayonne...)
- Filet de truite mariné en découpe (élevage local)
- Crevettes flambées à la charentaise (Cognac)

- Option apéritif : cocktail Picto/Charentais 2,4 € ttc (pétillant de pomme local et Cognac)
- Option jus de pomme local 1,1 € ttc
- Option vin : vin de pays rouge et rosé bio 3,6 € ttc
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre
- Mange debout houssé 16,5 € ttc le MD

Le nombre de pièces total est d'environ  
18-19 pièces salées et sucrées

Eau plate et gazeuse ( supp bt en verre ex badoit/évian + 1,3 € ttc)  
Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu



### FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits Maison et avec de nombreux producteurs locaux.



### MODULABLE

Toutes nos propositions sont modulables.



# Lunch box

Salade composée crudités et sa Feta  
Vinaigrette balsamique

~  
Wrap poulet (sandwichs roulés)

Wrap Thon crudité  
chips

~  
Fromage/petit pain

~  
Tourteau fromagé/barre de céréale  
Fruit de saison

~  
Eau plate

Sachet bio dégradable  
Sachet couvert et serviette  
Autres offres possibles

- Option Jus de pomme naturel local 33 cl : 2 € ttc
- Option quart de vin rouge : 3 € ttc

# Pauses

## Accueil petit déjeuner



**5,50 €**  
TTC/pers  
service  
compris

**Café/Thé**

**Jus d'orange - Jus de pomme naturel local**

**Eau**

**Mini viennoiseries assorties**

**Minimum 50 personnes  
et vaisselle en dur ou bio**

## Pause n°1



**6,60 €**  
TTC/pers  
service  
compris

**Assortiment de petits fours sucrés**

**Café/Thé**

**Jus d'orange - Jus de pomme naturel local**

**Eau plate et gazeuse bouteille verre**

**Minimum 50 personnes  
et vaisselle en dur ou bio**

## Pause n°2



**7,50 €**  
TTC/pers  
service  
compris

**Fruits de saison en découpe et en brochette**

**Broyé du Poitou Maison**

**Café/Thé**

**Jus d'orange - Jus de pomme naturel local**

**Eau minérale et eau gazeuse bouteille verre**

**Minimum 50 personnes  
et vaisselle en dur ou bio**

## > MENU GALA

La Panier Poitevin vous propose  
trois menus de Gala d'exception



# Repas

Un service à l'assiette, nappe en tissu, centre de table.

## > MENU TRAVAIL

Classique ou du terroir pour un service adapté à  
votre goût



# *Menus gala*



MENU GALA N° **1**



MENU GALA N° **2**



MENU GALA N° **3**

# Menu gala N°1

Cocktail de l'Orbrie  
avec mise en bouche

Suprême de St - Jacques aux deux coulis et son mesclun de salade  
ou  
Douceur périgourdine et sa verrine gourmande émulsion noisette  
(foie gras mi-cuit au Pineau des Charentes - chutney maison)

-

Magret de canard au vinaigre de fruits rouges  
ou  
Compostelle de pétoncles à la Saintongeaise  
avec  
Garniture de légumes

~

Chèvre chaud au miel sur lit de salade  
Fruits secs

~

Opéra et sa crème douce au pineau des Charentes

~

Café et son chocolat

~

Petit pain & Pain blanc  
Eau plate et gazeuse (bouteille en verre)

*Nappage et serviette tissu*

49,50 €  
TTC/pers  
service  
compris

## Forfait Vin

Bordeaux blanc/Rosé Charentais et  
Montagne St Emilion 6 € ttc



### FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits  
Maison et avec de nombreux  
producteurs locaux.



# Menu gala N°2

Cocktail de l'Orbrie  
avec mise en bouche

Aumonière de saumon et son crémeux de tartare de pétoncles

~  
Filet de bœuf sauce Richelieu truffée  
avec  
Garniture de légumes

~  
Chèvre chaud au miel sur lit de salade  
Fruits secs

~  
Trilogie gourmande  
Macaron caramel beurre salé  
Délice fruits rouges  
Fondant 3 chocolats

~  
Café et son chocolat

~  
Petit pain & Pain blanc  
Eau plate et gazeuse (bouteille en verre)

*Nappage et serviette tissu*

49,50 €  
TTC/pers  
service  
compris

## Forfait Vin

Bordeaux blanc/Rosé Charentais et  
Montagne St Emilion 6 € ttc



### FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits  
Maison et avec de nombreux  
producteurs locaux.



# Menu gala N°3

Cocktail de l'Orbrie  
avec mise en bouche

**Duo de foie gras et ses doux accompagnements**  
Foie gras poêlé, foie gras marbré chocolat  
chutney figue ou autre selon saison

-

**Dos de sandre poêlé à la peau et sa brochette du littoral**  
aux saveurs d'Armorique  
avec  
Garniture de légumes

~

**Chèvre chaud au miel sur lit de salade**  
Fruits secs

~

**Diplomate poire sauce chocolat**

~

**Café et son chocolat**

~

**Petit pain & Pain blanc**

***Nappage et serviette tissu***

49,50 €  
TTC/pers  
service  
compris

## Forfait Vin

Bordeaux blanc/Rosé Charentais et  
Montagne St Emilion 6 € ttc



### FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits  
Maison et avec de nombreux  
producteurs locaux.



# *Menus de travail*



1

**MENU CONFÉRENCE**



2

**MENU CONFÉRENCE TERROIR**

# Menu conférence

Cocktail de l'Orbrie avec ou sans alcool (+ 2,80 € ttc)  
(Pétillant de pomme local et cognac)  
avec  
Assortiments feuilletés et olives

27,50 €  
TTC/pers  
service  
compris

Duo de poissons marinés et son mesclun petits légumes croquants  
ou  
Salade gourmande au magret séché maison et sa gougère de foie gras

Pièce de bœuf marmite aux échaliions du Poitou  
(filière du Poitou)  
ou

Tourtière de saumon au beurre D'échiré  
(spécialité maison)  
avec  
Garniture de légumes

~  
Framboisine vanille bourbon crème douce

ou  
Crêpe aromatisée tiède sauce caramel et sa crème fouettée

~  
Café et son chocolat

~  
Petit pain & Pain blanc  
Eau plate et gazeuse

*Nappage et serviette tissu*

## Options

- Vin rouge ou rosé de pays charentais bio + 3,6 € ttc
- Fromages deux sortes lit de salade + 2,8 € ttc
- Centre de tables fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre



### FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits  
Maison et avec de nombreux  
producteurs locaux.



# Menu conférence terroir

Cocktail de l'Orbrrie avec ou sans alcool (+ 2,80 € ttc)  
(Pétillant de pomme local et cognac)  
avec  
Assortiments feuilletés et olives

## Assiette terre/mer

(Chiffonnade de saumon et sa rilette du pêcheur, salade fraîcheur,  
et son mousson de foie gras maison)

ou

Cassolette de perche au Gamay du Poitou (entrée chaude)

Poulet braisé à la poitevine  
(filère deux sèvrinne)

ou

Gigot d'agneau à la crème d'ail  
(élevage sud viennois)

ou

Confit de canard à la crème de cèpes  
(produit fermier maison moreau)

avec

Garniture de légumes

~

Pomme angélique à la crème de Pineau  
et son broyé du Poitou aux noisettes torréfiées

~

Café et son chocolat

~

Petit pain & Pain blanc  
Eau plate et gazeuse

*Nappage et serviette tissu*

29,70€  
TTC/pers  
service  
compris

## Options

- Vin rouge ou rosé de pays charentais bio + 3,6 € ttc  
Fromages deux sortes lit de salade + 2,75 € ttc
- Centre de tables fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre



### FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits  
Maison et avec de nombreux  
producteurs locaux.





## > BUFFET BIO N°1

Saveur du Terroir



# Nos Buffets Bio

Une offre de menus pour le plaisir des yeux et des papilles.

## > BUFFET BIO N°2

Pour vos papilles



# Buffet Bio n°1

Salade fraîcheur  
Taboulé de légumes  
Lentilles aux lardons frits  
~  
Rillettes pur porc maison

~ Viande ~

Jambon à l'os cuit à l'ancienne  
Pomme de terre en persillade

~  
Fromage de chèvre bio  
Ronde des pains bio

~ Buffet des desserts ~

Broyé du Poitou maison  
Salade de fruits

~  
Pain blanc  
Condiments

Eau plate et gazeuse ( supp bt en verre ex badoit/évian + 1 € ttc)

Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu

30 €  
TTC/pers  
service  
compris

- Option apéritif : cocktail Picto/Charentais 2,4 € ttc (pétillant de pomme local et Cognac)
- Option jus de pomme local 1,1 € ttc
- Option vin : vin de pays rouge et rosé bio 4 € ttc
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre



## FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits Maison et avec de nombreux producteurs locaux.



## MODULABLE

Toutes nos propositions sont modulables.



# Buffet Bio n°2

Taboulé de légumes  
Salade de pasta au thon  
Concombre à la crème ciboulette

~  
Rillettes de pays et ses toasts grillés

~  
Terrine de poisson crème citronnée

~ Plat ~

Longe de porc braisée au four  
Poulet rôti aux herbes  
Salade verte et pomme fenouil

~  
Fromage de chèvre bio  
Ronde des pains bio

~ Buffet des desserts ~

Cake aux poires  
Fruits

~  
Pain blanc  
Condiments

Eau plate et gazeuse ( supp bt en verre ex badoit/évian + 1 € ttc)

Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu

30 €  
TTC/pers  
service  
compris

- Option apéritif : cocktail Picto/Charentais 2,4 € ttc (pétillant de pomme local et Cognac)
- Option jus de pomme local 1,1 € ttc
- Option vin : vin de pays rouge et rosé bio 4 € ttc
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre



## FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits Maison et avec de nombreux producteurs locaux.



## MODULABLE

Toutes nos propositions sont modulables.



# Cocktail Dinatoire Bio

~ Assortiment salés sur baguette de campagne Bio ~

Magret séché maison

Tapenade maison

Fromage battu aux fines herbes

Rillettes de canard

~

Assortiment de pain découverte

[Pain de la mer – Pain du Poitou]

~

Verrines de salade fraîcheur

Taboulé de légumes – Saveur du littoral

~

Buisson de légumes et ses sauces assorti

~

Chiffonnade de porc au for sur pain toasté

Brochette de dinde aux épices

~

Dés de fromage bio

Rondes des pains bio

~

Broyé du Poitou

Verrine de salade de fruits

~

Compris : vaisselle de qualité, nappage et serviette tissu



- Option banc d'huîtres (3/pers) et ses accompagnements 4€ ttc
- Forfait boissons alcoolisé : vin rouge ou rosé bio et pétillant et les crèmes 4 € ttc/pers
- Forfait boisson soft : jus de fruit, eau plate et gazeuse 1,8€ ttc/pers
- Option centre de table fleurs naturelles 16,5 € ttc le centre



## FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits Maison et avec de nombreux producteurs locaux.



## MODULABLE

Toutes nos propositions sont modulables.



## > MENU BIO N°1

Un menu qui réveillera vos papilles



# Repas Bio

Un service à l'assiette, nappe en tissu, centre de table.

## > MENU BIO N°2

Classique ou du terroir pour un service adapté à  
votre goût



# Menu Bio n°1

29 €  
TTC/pers  
service  
compris

Velouté de légumes paysan et sa crème fouetté  
ou  
Pâté en croute et son mesclun de salade huile parfumée

~

Poulet à la poitevine avec riz sauvage et tomate confite

~

Fromage de chèvre bio sur lit de salade

~

Tarte fine aux pommes tiède et sa crème de Pineau  
ou  
Pomme angélique et son broyé

~

Café

~

Pain tranché

*Nappage et serviette tissu*

## Forfait Vin

Vin rouge ou rosé bio 4 € ttc/pers

## Forfait Soft

Jus de fruit - Eau plate et gazeuse 1,55€ ttc/pers



### FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits  
Maison et avec de nombreux  
producteurs locaux.



# Menu Bio n°2

Assiette délice de canard et son mesclun de salade

ou

Suprême de Saint-Jacques aux deux coulis

ou

Salade maraîchère aux miettes de thon

~

Fondant de porc au cidre et miel de l'Orbrie

ou

Poulet braisé sauce suprême avec riz sauvage et tomate confite

ou

Magret de canard à l'aigre douce +2€ avec flan d'épinard aux noix et pomme fondante

~

Plateau de fromage assortis

~

Tarte fine aux pommes tiède et sa crème de Pineau

ou

Pomme angélique et son broyé

ou

Clafoutis de saison

~

Café

~

Petit pain et Pain tranché  
*Nappage et serviette tissu*



## Forfait Vin

Vin rouge ou rosé bio 4 € ttc/pers

## Forfait Soft

Jus de fruit - Eau plate et gazeuse 1,55€ ttc/pers



### FAIT MAISON

Tous nos plats et salades sont faits  
Maison et avec de nombreux  
producteurs locaux.

