



BUFFET TRAITEUR

*livraison OFFERTE
sur Malesherbes et alentours*

CONDITIONS DE NOS OFFRES BUFFET TRAITEUR

- Nos menus sont valables pour un minimum de 20 personnes. Un supplément pourra être facturé dans le cas contraire.
- Le choix de l'entrée, du plat, du dessert et des options (apéritif, fromages, boissons, mise à disposition de personnel de service) de votre menu est à nous transmettre au plus tard une semaine avant la date de la prestation.
- Le choix des composantes de votre menu est par défaut identique pour l'ensemble des convives. Un supplément pourra être facturé dans le cas contraire.
- Nos tarifs sont exprimés TTC par personne.
- Pour confirmer votre commande, un acompte de 50% vous est demandé. Le solde est à régler le jour de la prestation.
- La livraison est OFFERTE sur Malesherbes et alentours.

À noter : Les menus ne comprennent pas de boisson (voir formules boissons).



HOTEL *** - RESTAURANT BISTRONOMIQUE - TRAITEUR
10 place du Martroy - 45330 MALESHERBES / Tel : 02 38 34 87 25
Fax : 02 38 34 68 99 / contact@hotel-ecudefrance.fr / www.hotel-ecudefrance.fr
SAS au capital de 52 500 € - RCS Orléans 311 109 870 - FR 843 111 098 700 00 15



Quiche Lorraine
Terrine de foie de volaille
Œuf en gelée aux légumes de saison

Petit salé aux lentilles
Poulet Basquaise, riz Basmati
Parmentier de la mer, salade verte

Crémeux chocolat
Crumble aux pommes
Ile flottante, crème Anglaise

1 pain individuel par personne compris

Options avec supplément

- Apéritif (chips, gougères et crudités à croquer) : *2.50€ TTC / pers. (2.27€ HT)*
- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 3.00€ TTC / pers. (2.73€ HT)
3 pièces : 4.00€ TTC / pers. (3.64€ HT)
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne
- Mise à disposition d'une personne pour le service : *30€ TTC / heure (25.00€ HT)*

Harengs, pommes à l'huile
Quiche aux poireaux et lardons, salade verte
Salade de Fusilli, poulet émincé, sauce cocktail, estragon

Joue de porc braisée, sauce au cidre, pomme purée
Cuisse de poulet rôtie, jus forestier, pommes rissolées
Filet de Colin, beurre blanc à l'estragon, poêlée de légumes de saison

Clafouti au fruit de saison
Panna Cotta au caramel beurre-salé
Pudding aux pommes, crème anglaise caramel

1 pain individuel par personne compris

Options avec supplément

- Apéritif (chips, gougères et crudités à croquer) : *2.50€ TTC / pers. (2.27€ HT)*
- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 3.00€ TTC / pers. (2.73€ HT)
3 pièces : 4.00€ TTC / pers. (3.64€ HT)
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne
- Mise à disposition d'une personne pour le service : *30€ TTC / heure (25.00€ HT)*

Poireaux grillés, sauce Gribiche
Salade de blé au hareng, betteraves rouges
Brick raclette-jambon de pays, salade de jeunes pousses

Ossobucco de dinde, légumes de saison
Poitrine de porc braisée, pomme purée, crème d'ail noir
Duo de poissons en papillote, julienne de légumes de saison

Fondant chocolat, coulis de fruits rouges
Pithiviers fondant, label « Authentique Pithiviers »
Pain perdu aux pommes flambées au Calvados, Chantilly

1 pain individuel par personne compris

Options avec supplément

- Apéritif (chips, gougères et crudités à croquer) : *2.50€ TTC / pers. (2.27€ HT)*
- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 3.00€ TTC / pers. (2.73€ HT)
3 pièces : 4.00€ TTC / pers. (3.64€ HT)
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne
- Mise à disposition d'une personne pour le service : *30€ TTC / heure (25.00€ HT)*

Salade Ecu de France*(Magret de canard IGP Sud-Ouest fumé Maison, gésiers, salade, tomate, pommes de terre, vinaigrette)***Taboulé de Quinoa, gambas rôties****Salade de lentilles vertes, dés de truite marinée comme un Gravlax**

Confit de canard, pommes de terre à la Sarladaise**Blanquette de veau et ses légumes du bouillon, riz Pilaf****Thon en viennoise de curry rouge, polenta croustillante aux herbes****Lapin à la bière, chanvre et petit épeautre - *exclusivité* « **Made in Nord Loiret** »**

Paris-Brest**Bavarois Poire Chocolat****Tarte aux pommes des Sœurs Tatin****Pithiviers fondant, label « Authentique Pithiviers »***1 pain individuel par personne compris***Options avec supplément**

- Apéritif (chips, gougères et crudités à croquer) : *2.50€ TTC / pers. (2.27€ HT)*
- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 3.00€ TTC / pers. (2.73€ HT)
3 pièces : 4.00€ TTC / pers. (3.64€ HT)
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne
- Mise à disposition d'une personne pour le service : *30€ TTC / heure (25.00€ HT)*

Foie gras de canard mi-cuit, brioche à la rose, confit de rose
Duo de douceur au chèvre de Boisminard, poire, pomme et miel du Gâtinais
Truite marinée comme un Gravlax aux agrumes, mayonnaise au Yuzu, sablé aux herbes, mousse coriandre

Truite sauce safranée, déclinaison autour du poireau
Tête de veau sauce Ravigote - Tradition de l'Ecu de France
Paleron de bœuf braisé, garniture Bourguignonne, pommes purée
Suprêmes de volaille, sauce Périgourdine, risotto de coquillettes aux champignons

Tarte citron meringuée
Pithiviers fondant, label « Authentique Pithiviers »
Profiteroles, sauce chocolat (*au choix : glace vanille ou crème pâtissière*)
Chou Praliné noisette, quenelle fève de Tonka, caramel fleur de sel

1 pain individuel par personne compris

Options avec supplément

- Apéritif (chips, gougères et crudités à croquer) : *2.50€ TTC / pers. (2.27€ HT)*
- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 3.00€ TTC / pers. (2.73€ HT)
3 pièces : 4.00€ TTC / pers. (3.64€ HT)
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne
- Mise à disposition d'une personne pour le service : *30€ TTC / heure (25.00€ HT)*

FORMULES BOISSONS

Formule Boissons Soft 4€ TTC / pers. (3.64€ HT)

2 bouteilles de soft* pour 6 personnes, thé ou café

* Jus de fruit et/ou Soda

Formule Boissons Budget 4€ TTC / pers. (3.41€ HT)

1 bouteille de vin (75cl)* pour 5 personnes, 1 thé ou café

* « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc rouge) et/ou Le Coquillier (IGP Pays de Loire blanc)

Formule Boissons Premium 6€ TTC / pers. (5.08€ HT)

1 kir Sauvignon, 1 bouteille de vin (75cl)* pour 5 personnes, 1 thé ou café

* « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc rouge) et/ou Le Coquillier (IGP Pays de Loire blanc)

Formule Boissons Premium + 8€ TTC / pers. (6.82€ HT)

1 kir Sauvignon, 1 bouteille de vin (75cl)* pour 4 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 4 personnes, 1 thé ou café

* « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc rouge) et/ou Le Coquillier (IGP Pays de Loire blanc)

Formule Boissons Prestige 12€ TTC / pers. (10.19€ HT)

1 apéritif Maison*, 1 bouteille de vin (75cl)** pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 3 personnes, 1 thé ou café

* Crème de fruits et Crémant

** Chardonnay (AOP Bourgogne blanc) et/ou Les Terres Rouges (AOP Saumur Champigny rouge)

Formule Boissons Plaisir Intense 20€ TTC / pers. (16.85€ HT)

1 apéritif Maison*, 1 bouteille de vin (75cl)** pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 3 personnes, 1 thé ou café

* Crème de fruits et Crémant

** Grand Marrenon (AOP Lubéron, Blanc) et/ou Mercurey A. Ducal (AOP Bourgogne, rouge)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'Ecu de France dispose de **3 espaces de restauration distincts** :

- La salle à manger de l'Ecu : capacité 45 couverts
- Le café de l'Ecu : capacité 45 couverts
- La terrasse extérieure : capacité 45 couverts

Installé dans un Relais de Poste du début du XVIII^e siècle, le restaurant BistrOnomique de l'Ecu de France vous accueille tous les jours (sauf le dimanche soir) pour partager **une expérience culinaire savoureuse** dans un cadre authentique et convivial.

Horaires habituels de service (ajustables à la demande) :

- 12h / 14h30
- 19h / 21h30
- Fermeture du restaurant le dimanche soir

ACCESSIBILITÉ

Situé au n°10 de la place du Martroi, notre restaurant est **en plein cœur de Malesherbes et accessible aux cars de tourisme**. Après avoir déposé les passagers juste devant l'entrée de notre établissement, votre chauffeur sera guidé par nos soins jusqu'au **parking identifié par la ville pour stationner**. Un service navette (parking / restaurant / parking) pourra être offert au chauffeur sur demande.

CONTACT

Ecu de France - Hôtel *** - Restaurant BistrOnomique - Traiteur
10, place du Martroi - 45330 Malesherbes (FRANCE)
www.hotel-ecudefrance.fr

Votre interlocuteur :

- Hélène DESPIERRE : developpement@hotel-ecudefrance.fr / 06 62 06 82 01



HOTEL *** - RESTAURANT BISTRONOMIQUE - TRAITEUR
10 place du Martroi - 45330 MALESHERBES / Tel : 02 38 34 87 25
Fax : 02 38 34 68 99 / contact@hotel-ecudefrance.fr / www.hotel-ecudefrance.fr
SAS au capital de 52 500 € - RCS Orléans 311 109 870 - FR 843 111 098 700 00 15

