

## **TRAITEUR M4S**

*Organisateur Evènementiel*

Et

## **LE MOULIN DES QUATRE SAISONS**

*Restaurant Gastronomique 1\*Michelin*

Rue Gallieni

72200 La Flèche

Tel.02 43 45 12 12

Fax.02 43 45 10 31

moulin-des-quatre-saisons@gmail.com

www.camilleconstantin.com

**Madame, Monsieur**

Nous vous remercions de nous avoir consultés pour l'organisation de votre réception.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci joint nos propositions de **cocktail et repas**  
En service Traiteur. **2019 Avec Ses Offres.**

**Nous attirons votre attention sur le fait que nos prix sont exprimés « TTC » incluant  
Le personnel pour le samedi soir**

Sachez que notre cuisine n'est élaborée qu'à partir de produits frais de première qualité et  
Que nous assurons en traiteur les mêmes prestations de service qu'au Restaurant.

Pour tous renseignements complémentaires nous nous tenons à votre disposition, et vous  
Enjoignons à visiter notre site Internet.

Nous vous prions de croire en nos meilleurs sentiments.

MARIE

Responsable Organisation Evènementiel

M4S

Groupe Camille Constantin

**Des Exemples de Propositions**  
**Personnel compris pour 6 heures (18h00-00h00)**

**Offre n°1**

**51 €**

Cocktail : 10 canapés  
Menu mon moulin (plat dessert)  
(Sans boissons)  
(Service 6 heures compris)

**Offre n°2**

**55,00 €**

Cocktail : 5 canapés + 5 Ateliers  
Menu mon moulin (plat dessert)  
(Sans boissons)  
(Service 6 heures compris)

**Offre n°3**

**60,00 €**

Cocktail : 6 canapés + 6 Ateliers  
Menu mon moulin (plat, fromages et salade, dessert)  
(Sans boissons)  
(Service 6 heures compris)

**Offre n°4**

**68,00 €**

Cocktail : 6 canapés + 6 Ateliers  
Menu 4 Saisons (plat, dessert)  
(Sans boissons)  
(Service 6 heures compris)

**MAIS AUSSI**  
**NOUS POUVONS VOUS FAIRE VOTRE DEVIS PERSONNALISE**

# **Cocktails et Vins d'Honneurs**

**Personnel compris pour 1h30 de Travail**  
**Exemple : Cocktail du soir 18h30 à 20h00 (début du Repas)**  
**Cocktail du midi 12h00 à 13h30 (début du Repas)**

## **Avec Nos Alcools et Nos Softs**

|              |  |          |
|--------------|--|----------|
| <b>N°1 :</b> | 2 Kirs Pétillants, Eau plate et gazeuse, Jus d'Orange, Coca,1 Bouteille de Porto, 1 Bouteille de Ricard et 1 Bouteille de Whisky pour l'ensemble du Cocktail | = 9,00 € |
|              | + Canapés la pièce   | = 1,50 € |
|              | + Canapés Ateliers   | = 2,40 € |

## **Avec Nos Alcools et Nos Softs**

|              |   |           |
|--------------|---|-----------|
| <b>N°2 :</b> | 2 Coupes Bouvet Ladubay ou 2 Coupes de Vouvray, Eau plate et gazeuse, Jus d'Orange, Coca,1 Bouteille de Porto, 1 Bouteille de Ricard et 1 Bouteille de Whisky pour l'ensemble du Cocktail | = 13,50 € |
|              | + Canapés la pièce  | = 1,50 €  |
|              | + Canapés Ateliers  | = 2,40 €  |

## **Avec Nos Alcools et Nos Softs**

|              |  |           |
|--------------|--|-----------|
| <b>N°3 :</b> | 2 Coupes de Champagne, Eau plate et gazeuse, Jus d'Orange, Coca,1 Bouteille de Porto, 1 Bouteille de Ricard et 1 Bouteille de Whisky pour l'ensemble du Cocktail | = 17,50 € |
|              | + Canapés la pièce   | = 1,50 €  |
|              | + Canapés Ateliers   | = 2,40 €  |

## **Avec Vos Alcools et Nos Softs**

|              |   |          |
|--------------|---|----------|
| <b>N°4 :</b> | Vous apportez votre boisson <u>alcoolisée</u> |          |
|              | Service offert                                |          |
|              | Eau plate et gazeuse, Jus d'Orange, Coca,     | = 2,70 € |
|              | + Canapés la pièce                            | = 1,55 € |
|              | + Canapés Ateliers                            | = 2,40 € |

## **Avec Vos Alcools et Vos Softs**

|              |                                   |          |
|--------------|-----------------------------------|----------|
| <b>N°5 :</b> | Vous apportez toutes vos boissons | = 0,00 € |
|              | Service offert                    |          |
|              | + Canapés la pièce                | = 1,65 € |
|              | + Canapés Ateliers                | = 2,40 € |

# Nos Canapés Sous Forme « d'Animation »

(Vous n'avez pas à choisir vos Ateliers si vous en avez choisis  
Au minimum 5 : Nous vous ferons le maximum de choix)

## ➤ Atelier Poissons et ses assaisonnements

### Cuisson minute

Coquilles St Jacques sautées à la plancha  
Gambas poêlées vinaigre gingembre confit  
Dés de Saumon planchés au yuzu

### A l'assiette

Saumon mariné soja  
Saumon fumé minute crème d'agrumes  
Queue de gambas (coupé en 2) sauté façon Thai  
Saumon Fumé entier par nos soins  
Huîtres n°5

## ➤ Atelier Légumes et ses sauces

### Bâtonnets :

Carotte Bâtonnet cuit au jus d'orange et gingembre  
Radis cru  
Concombre en dés à la crème  
Tomate cerise cru  
Melon en dés  
Raisin en Grappe  
Pastèque

\*Sauces : Pistou, Cocktail, Fromage blanc

\*Légumes Présentation :

## ➤ Atelier Viandes et ses sauces

Brioche au Foie Gras  
Des de Foie gras poêles  
Jambon Sec Iberique à l'Os 20 mois d'affinage  
Chorizo Cular Iberique  
Des Cœur Rumsteck  
Des de Filet de Canard  
Pdt rôti dans la graisse de foie gras  
+ Pain épices + FG  
Mangue rôtie et FG  
Quiche aux diverses Saveurs : foie gras, poireaux, moules  
Croque peperonata + mozza  
Croque-Monsieur

# Nos Canapés Salés Chauds et Froids

(Vous n'avez pas à choisir vos Canapés nous vous ferons le maximum de choix)

## ➤ Verrines

Queue de Gambas Exotique et gingembre  
Crème de Crabe aux saveurs de Combava  
Tomates concassées et Mozzarella  
Dés de saumon, Ananas et Wakamé

## ➤ Toasts Froids

Mini Hamburger de Crabe et sésames  
Cabécou à la Tapenade sur Toast grillé  
Chou au sésame Tartare de Saumon  
Chou au Pavot au rilette  
Foie gras et pain d'épices

## ➤ Veloutés et gaspachos

Veloutés : asperges, petits pois, carottes gingembre, cresson  
Gaspachos : Tomate, Andaloux, Concombre

## ➤ Les brochettes

Brochette de saumon cru et soja  
Brochette de concombre et canard fumé, sauce Hoisin  
Brochette de Saumon fumé minute sauce pistou  
Brochette d'artichauts et Palette Ibérique  
Brochette de coppa et conté

## ➤ Les Chauds

Acras  
Kromesquis fromage  
Gambas croustillantes  
Torpédo (crevette allongée panée)  
Gambas au spaghetti de pommes de terre  
Croustille Chorizo  
Samosa légume curry  
Dim Sum Mix : 5 sortes  
Nems de poulets ananas  
Croustillant de canard Fumé  
Croustillant de mozzarella et canard fumé

# **Nos menus**

(Service à Table ou en Buffet)

## **Menu « Mon Moulin »**

(Tarif TTC avec personnel)

### ➤ **Formule « Vins Non compris »**

(Boissons à la charge du client, sans droit de bouchon)

|  |        |
|--|--------|
| <b>N° 1</b> : Plat, dessert et café                            | 34,50€ |
| <b>N° 2</b> : Plat, fromages et salade, dessert et café        | 36,50€ |
| <b>N° 3</b> : Entrée, Plat, Fromage et Salade, Dessert et Café | 41,50€ |

### ➤ **Formule « Vins compris »**

Eaux minérales + Vins blancs + Vins rouges + Café

Vouvray = 2,50€

Champagne = 3,80€

Eaux minérales = 2.90 €/litre bouteille verre Badoit Evian

|  |         |
|--|---------|
| <b>N° 1</b> : Plat, dessert et café                              | 42,00 € |
| <b>N° 2</b> : Plat, fromages et salade, dessert et café          | 46,00 € |
| <b>N° 3</b> : Entrée, Plat, Fromage et Salade, Dessert et Café : | 53,50 € |

➤ **Entrées :**

*Saumon fumé minute par nos soins, Pommes fruits  
Et pommes de terre à la crème de Raifort  
Croustillant méridional de Légumes et Chèvre, servi tiède  
Soufflé de Foie gras et son Macaron aux 4 Epices  
Brochette de Saumon mariné et Mangues au Soja et Graines de Sésame  
Gravelax de Saumon à l'Aneth  
Brochette de Gambas rôties sur Garniture Thai  
Salade de Légumes du Jardin aux Xeres et Soja, Croûtons et Canard fumé  
Dés de saumon au jus de yuzu et Huile d'olives de tadjiesk, pomelos et  
Quartier d'oranges*

➤ **Poissons Ou Viandes :**

*Petit Rôti de Sabre au lard cuit au four, Crème de polenta à l'huile d'olive  
Escalope de Saumon poêlée au gros sel sur Purée de pommes de terre, Sauce persil  
Dos de Cabillaud cuit à la meunière, risotto « Arborio » aux moules et safran  
Filet de Grondin rouge rôti à l'huile d'olive, Crème d'artichauts et beurre citronné  
Pavé de Lieu jaune planché, étuvée de légumes verts au speck Autrichien*

\*\*\*\*\*

*Aiguillette de Filet de Canard sur julienne de légumes, Sauce au Coteaux du Layon  
Suprême de Volaille farci Forestier et sa garniture à l'humeur du Chef ...  
Cuisse de Canard cuite au vin rouge, Gratin de Pommes de Terre et Navets  
Cœur de Rumsteack cuisiné à votre gout, étuvée de Légumes vert au speck Alsacien  
Dos Veau cuit doucement, Pommes de Terre écrasées aux champignons du moment  
Noix de Joue de Bœuf « Façon Civet » et sa garniture du moment  
Filet de Canard cuit à la Plancha, Légumes cuisinés au Wok*

➤ **Fromages et salade**

*Duo de Brie de Meaux et Saint Nectaire  
Brochette de Fromages, Pomme et Raisins, accompagnée de Mesclun*

➤ **Desserts :**

**Entremets**

*Opéra et sa crème anglaise  
Douceur à la Passion et son Coulis  
Quatre Saisons et son Coulis de Fruits rouges  
Fondant au Chocolat et sa Crème anglaise*

**OU**

**A l'Assiette**

*Douceur sur la fraise, baba et crème légère  
Tiramisu à notre idée  
Macaron façon profiteroles sauce au chocolat tiède  
Fantaisie a la panna cotta et fruits rouge*

# **Menu « Les 4 Saisons »**

(Tarif TTC avec personnel)

## ➤ **Formule « Vins Non compris »**

(Boissons à la charge du client, sans droit de bouchon)

*Eaux minérales = 2.90 €/litre bouteille verre Badoit Evian*

|   |        |
|---|--------|
| <b><u>N° A</u></b> : Plat, dessert, café  | 44,00€ |
| <b><u>N° B</u></b> : Plat, fromage et salade, dessert, café                                       | 46,00€ |
| <b><u>N° C</u></b> : Entrée, Plat, Fromage et salade, Dessert, café                               | 52,00€ |
| <b><u>N° D</u></b> : Poisson, Viande, Fromage et salade, Dessert, café                            | 61,00€ |
| <b><u>N° E</u></b> : Entrée, Poisson, Viande, Fromage et salade, Dessert, café                    | 71,00€ |
| <b><u>N° F</u></b> : Entrée, Poisson, Douceur Fléchoise, Viande, Fromage et salade, Dessert, café | 76,00€ |

## ➤ **Formule « Vins compris »**

Eaux minérales + Vins blancs + Vins rouges + Champagne + Café

|   |         |
|---|---------|
| <b><u>N° A</u></b> : Plat, dessert, café  | 51,00 € |
| <b><u>N° B</u></b> : Plat, fromage et salade, dessert, café                                       | 57,00 € |
| <b><u>N° C</u></b> : Entrée, Plat, Fromage et salade, Dessert, café                               | 64,50 € |
| <b><u>N° D</u></b> : Poisson, Viande, Fromage et salade, Dessert, café                            | 73,50 € |
| <b><u>N° E</u></b> : Entrée, Poisson, Viande, Fromage et salade, Dessert, café                    | 86,50 € |
| <b><u>N° F</u></b> : Entrée, Poisson, Douceur Fléchoise, Viande, Fromage et salade, Dessert, café | 91,00 € |



## ➤ Entrées

*Saumon fumé minute et Pimentos Pequillos farci, crème légère à la ciboulette  
Noix de Coquilles Saint Jacques au Vinaigre de Gingembre confit et Dés de Mangue  
Gambas croustillantes et décortiquées sur mesclun de salade, sauce pistou  
Pastilla de Canard aux Saveurs du " Maghreb », petite salade Mesclun,  
Petite Tomate farcie à la niçoise, coulis de tomates et jambon fumé  
Demi –Homard décortiqué aux saveurs exotique (suppl. selon la saison)  
Risotto aux coquilles saint jacques et champignons du moment  
Terrine de Foie gras de Canard Maison (+4,5€)  
Sphère de Foie gras mi-cuit, Mangues Confites et chapelure de Pain d'Epices (+5,5€)  
Roulade de Saumon fumé et mariné à la crème d'aneth  
Soufflé de Foie gras et son Pain aux 4 Epices*

## ➤ Poissons

*Dos de Sandre au beurre moussant, polenta aux cèpes Sauce Chinon  
Pavé de Maigre servi sur un risotto aux champignons, Sauce Homardine  
Dos de Bar rôti à l'huile d'Olive, Etuvée de Poireaux et « Beurre Rouge » (+ 3,00 €)  
Omble Chevalier cuit « tendrement » au four, Purée de pommes de  
Terre, Sauce Coriandre  
Dos de Cabillaud de Ligne cuit à la plancha, légumes à la caponata, beurre de Basilic  
Filet de Dorade rôti aux graines d'anis vert, crème Méridionale*

## ➤ Douceur Fléchoise

*Neige à la fine Champagne  
Sorbet pomme verte et calvados  
Sorbet poire et poire williams  
Sorbet citron vert et vodka  
Granité au vin rouge parfumé  
Granité à l'orange et Cointreau*

## ➤ Viandes

*Coquelet désossé et farci aux Champignons de Paris, Polenta aux Cèpes*  
*Brochette de filet de Caille, pruneaux et raisins, semoule méditerranéen Jus au Coteaux du Layon*  
*Pintade aux abricots, boulgour aux raisins et jus de viande*  
*Millefeuille de Canard au foie gras, Champignons et Céleri*  
*Petite Caille désossée et farcie « façon Grand-mère Sarthoise »*  
*Longe de Veau cuite entière à la « Bourgeoise »*  
*Pavé de Bœuf Salers, girolles et purée de pommes de terre, jus au layon*  
*Bavette « black Angus » rôti au romarin, caviar d'aubergines et Pommes de Terre « Grenailles »*

## ➤ Fromages

*Plateau de Fromages (3 ou 4 sortes)*  
*Méli-mélo de fromages et salade (3 sortes)*  
*Brochette de Fromage et Fruits*  
*Cabécou sur sa tranche de pain d'épices, mesclun a la vinaigrette de Miel et Balsamique*  
*Croustillant de Brie et pomme Granny Smith*

## ➤ Desserts

Pièce montée (choux caramélisés) à votre goût

OÙ

Pièce montée (Entremets) :

*« 4 Saisons », coulis de fruits rouges*  
*Fondant au chocolat, crème anglaise*  
*Fraisier au Cointreau et son coulis*  
*Feuillantine au chocolat, crème anglaise*  
*Délice à la Passion*  
*Opéra accompagné de crème anglaise*

OÙ

Desserts à l'Assiette :

*Macaron à la framboise, crème légère à l'eau de rose*  
*Macaron, crème légère a la passion, baies de fruits rouges*  
*Coque au chocolat surprise et son coulis tiède*  
*Demi-Coque à la Framboise et sa crème de Pistache*  
*Panna cotta et fruits frais du moment*

**Menu Enfant « Sage » 14,00 €**

*Fleur de Melon (selon saison) ou Rillettes,  
Suprême de Volaille ou steak et sa purée de pommes de terre  
Eclair au chocolat  
(Suppl. Dessert 4,00 €)*

**Formules Du Lendemain**

**Formule « Brunch » 16,50 €**

(Sans personnel et sans boissons)

*Café, thé, chocolat  
Viennoiserie, pain  
Beurre, confiture,  
Jus de fruits  
Salades Fraîches maison (5 sortes)  
Charcuterie (rillettes, jarret, rillaud, saucisson, jambon blanc supérieur etc.)  
Plateau de fromages 50 g par personne  
Tarte aux pommes maison*

**Formule « Buffet froid » 18,50 €**

(Sans personnel et sans boissons)

*Salades Fraîches maison (5 sortes)  
Charcuterie (rillettes, jarret, rillaud, saucisson, jambon blanc supérieur etc.)  
Viandes froides (bœuf 50%, poulet et porc 25 % chacun)  
Chips, sauces, cornichons, beurre, pain  
Plateau de fromages 50 g par personne  
Douceur fraîche*

Boissons alcoolisées et non alcoolisées : non compris

Pain compris

Vaisselle compris

Nappage de la veille et serviette papier

*\*Pour toutes nos prestations le service est compris sur une base de 5 serveurs pour 100 invités.*

*➤ Soit à quatre heures consécutives pour le repas du midi ou du soir celui-ci devant se terminer à 00h00, pour laisser la place à la danse*

*\*La mise en place des tables, chaises, nappes s'effectuent par vos soins.*

*\*Le Dressage de la salle s'effectue le samedi par nos soins en 3 heures maximum.*

*\*Tva restauration 10%, alcool 20%*

*\*Les heures supplémentaires seront facturées 39,00 € par Employé*

*\*nous nous occuperons de la location de la vaisselle, nappes, tables, Elle sera rajoutée dans le devis*

*Très cordialement*

*MARIE*

*Responsable Organisation Evènementiel*

*M4S*

*Groupe Camille Constantin*

*0632576340*



**CAMILLE CONSTANTIN**

**LA FLECHE 72 - Tél. 02 43 45 12 12 - [www.camilleconstantin.com](http://www.camilleconstantin.com) - [contact@camilleconstantin.com](mailto:contact@camilleconstantin.com)**

**RESTAURANT GASTRONOMIQUE**

*Le Moulin des Quatre Saisons*

**ORGANISATEUR ÉVÉNEMENTIEL**

*Le Château d'Éyré*

**TRAITEUR**

*Pour toutes vos occasions*