

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

moulinquatreseasons@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.

SOPHIE

Responsable Organisation Evènementiel
M4S

Groupe Camille Constantin

0688142261

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

- N°1 :** 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

- N°2 :** 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

- N°3 :** 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

- N°4 :** Vous apportez votre boisson alcoolisée
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

- N°5 :** 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 Iberrique 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 Froid

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, Andalous, 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
Torpedo (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)

| | |
|--|--------|
| N° 1 : Plat, dessert et café | 34,50€ |
| N° 2 : Plat, fromages et salade, dessert et café | 36,50€ |
| N° 3 : 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

| | |
|--|---------|
| N° 1 : Plat, dessert et café | 42,00 € |
| N° 2 : Plat, fromages et salade, dessert et café | 46,00 € |
| N° 3 : 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 Pain 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

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

➤ **Formule « Vins compris »**

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

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

SOPHIE

Responsable Organisation Evènementiel

M4S

Groupe Camille Constantin

0688142261



CAMILLE CONSTANTIN

LA FLECHE 72 - Tél. 02 43 45 12 12 - www.camilleconstantin.com - contact@camilleconstantin.com

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
Le Moulin des Quatre Saisons

ORGANISATEUR ÉVÉNEMENTIEL
Le Château d'Eyré

TRAITEUR
Pour toutes vos occasions