

Le traiteur

*Chez Vous, Chez Nous,
Où vous voulez !*



Restaurant

Traiteur

Catering

Plateaux repas

Catalogue 2014

se.orgeetolives@orange.fr 02 40 35 96 50

ZONE ARTISANALE LES PETITS PRIMEAUX - 44330 LE PALLET

*Orge & Olives est depuis 12 ans,
une société dynamique qui allie qualité, créativité et mobilité.*

Nous tenons à travailler avec les producteurs locaux et régionaux afin de proposer des produits d'excellentes qualités gustatives :

- *La charcuterie « Artisanale Cousin »,*
- *Le Maître fromager Beillevaire,*
- *La Gaec de l'Eau vive,*
- *Les vins du Vignoble Palletais.*

Après plusieurs années de collaboration, la confiance qui s'est instaurée avec nos fournisseurs nous garantit la fraîcheur des viandes, poissons, fruits et légumes.

La mobilité est notre force et l'adaptation technique et culinaire est notre atout.

Nous nous déplaçons sur le lieu de réception de votre choix ou nous vous accueillons dans la salle de notre restaurant située en plein cœur du Vignoble. Nous répondons aux besoins d'une prestation en plein air ou d'une salle non équipée de cuisine.

Nous nous adaptons à toutes les infrastructures pour vous assister lors de votre événement.

L'équipe Orge & Olives mettra tout en œuvre à l'élaboration de votre menu, de l'apéritif au café, de l'entrée au dessert, pour votre plus grand plaisir et celui de vos invités.



*Une équipe commerciale
vous accompagne
dès les premiers instants,
vous conseille
et répond à vos souhaits
afin que votre réception
soit réussie.*

*Une équipe de cuisiniers
performants et expérimentés
préparent vos mets
dans un laboratoire de 200 m²
certifié HACCP.*

*Une équipe de personnel de salle
encadrée d'un maître d'hôtel
qui coordonne, organise et contrôle
la prestation pour vous donner
une entière satisfaction.*

NOS PRESTATIONS

L'apéritif ou le cocktail déjeuneratoire ou dînatoire

« Le cocktail apéritif » 6 pièces par personne

« L'Orge » 10 pièces par personne

« Les Olives » 14 pièces par personne

« Le périple d'Hannon », « La route de la soie », « Le voyage de Magellan »,

Et « Les gourmandises du coteau » .. 20 pièces par personne

La prestation comprend la vaisselle jetable, les nappes et serviettes en non tissées.

Supplément de 5,00 € avec vaisselle non jetable, service et café

Les buffets

Les buffets froids Le buffet des campagnes

Le buffet du « Vignoble »

Le buffet « Sèvre et Maine »

Le buffet « La Route de l'Erdre »

Le buffet chaud « Le canal de Nantes à Brest »

La prestation comprend la vaisselle jetable (assiette, verre et couverts), les nappes et serviettes en non tissées.

Supplément de 5,00 € avec vaisselle non jetable, service et café

Les menus 3 plats, 4 plats ou 5 plats

Personnalisez votre menu parmi les entrées, les poissons, les viandes, les fromages et les desserts.

Le Menu de gala

Les Menus enfant

Les Plateaux repas à emporter ou à livrer dans un rayon de 15 Kms à partir de 10 personnes.

Les boissons

Pour l'apéritif...

De 1,76 €

À 3,93 €

Le Rosé pamplemousse,

Le Kir Nantillais,

La flûte de Crémant,

Le punch au Muscadet,

Pour votre repas...

Formule N°1 - 1 bouteille pour 3

4,25 €

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (F. Heurteau - Monnières)

Touraine Sauvignon AOC

Abouriou Rosé (F. Heurteau - Monnières)

Saint Chinian AOC

Cabernet Sauvignon (sélection Orge et Olives)

Formule N°2 - 1 bouteille pour 2

7,19 €

Muscadet Sèvre et Maine Opus N°7 (F. Heurteau - Monnières)

Sancerre

Côte de Provence

Saint Nicolas de Bourgueil

Saint Émilion

Formule N°3 - à volonté

11,06 €

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (F. Heurteau - Monnières)

Touraine Sauvignon AOC

Abouriou Rosé (F. Heurteau - Monnières)

Saint Chinian AOC

Cabernet Sauvignon (sélection Orge et Olives)

« Le cocktail apéritif »

9.60 €

6 pièces

Les douceurs salées

Les mini blinis (2 pièces)

Guacamole et tomates séchées,
Crème basilic et saumon fumé

Et

Les rondades de pain d'épice (2 pièces)

Mousse de canard aux figues
Rouget à la crème curry

Ou

Les fajitas (2 pièces)

Tarama
Tzatziki à la grecque

Ou

Les douceurs sucrées

La demi-sphère de macarons aux deux parfums

Ou

Le duo de petits sablés aux framboises et citron chocolat

Et

Les tortillas et ses sauces, les olives marinées « à notre façon »
et l'assortiment de fruits salés

« L'Orge »

14.90 €

10 pièces

Les douceurs salées

Les canapés (4 pièces)

Mini blinis guacamole et tomates séchées,

Mini blinis crème basilic et saumon fumé

Et

La rondade de pain d'épice avec sa mousse de canard aux figues

La rondade de pain d'épice avec son rouget à la crème curry

Ou

Les fajitas au tarama

Les fajitas au tzatziki à la grecque

Les sandwiches clubs (2 pièces)

Le jambon cru

Le crème roquefort

La mousse saumon fumé

Les mini cakes de nos régions (2 pièces)

Le lorrain au fromage

Le provençal aux olives

Le breton au thon

Les douceurs sucrées

La ronde des tartelettes sucrées (2 pièces)

Citron et oranges confites

Mirabelle, framboise et noix de coco

Et

Les tortillas et ses sauces, les olives marinées « à notre façon »

et l'assortiment de fruits salés

« Les Olives »

19.30 €

14 pièces

Les canapés (4 pièces)

Mini blinis guacamole et tomates séchées,

Mini blinis crème basilic et saumon fumé

Et

La rondade de pain d'épice avec sa mousse de canard aux figues

La rondade de pain d'épice avec son rouget à la crème curry

Ou

Les fajitas au tarama

Les fajitas au tzatziki à la grecque

Les Croustillants (3 pièces)

Le caviar d'aubergine aux œufs de caille

Le lard fumé et comté fermier

La pissaladière aux anchois

La crevette papillon marinée

Les sandwiches clubs (3 pièces)

Le jambon cru

Le crème roquefort

La mousse saumon fumé

Les mini cakes de nos régions (2 pièces)

Le lorrain au fromage

Le provençal aux olives

Le breton au thon

La ronde des tartelettes sucrées (2 pièces)

Citron et oranges confites

Mirabelle, framboise et noix de coco

« Le périple d'Hannon »

25,70 €

20 pièces

Les douceurs salées (9 pièces)

Les verrines de riz parfumé au bœuf caramel
La galette de blé à la purée d'avocat saveur badiane
Les minis-clubs de pain d'épices au foie gras « figué »
Le croustillant de crevette tikka massala (aigre doux)
Les cuillères bambou de supions à la tapenade d'olives pimentées
Le Pita de tartare de thon au coriandre frit

Les douceurs tièdes (5 pièces)

Les marbrés d'aiguillettes de "cochon de région" au gingembre
Les variations de samoussas sur deux thèmes
Les accras de morues tièdes, rougaille tomates malgache
La brochette de magrets au poivre de sichuan

Les douceurs sucrées (3 pièces)

Le duo de petits sablés aux kiwis et mangues
Le miroir de truffe à la cannelle et "tête de nègre"
La farandole de tatin banane et tatin ananas à "notre façon"

Les poésies de fruits (3 pièces)

Les douceurs de Port Saïd
(M'hanchas, briwattes et croissant amande, ghribas)
La farandole de macarons "nouvelles colonies"
La corbeille de fruits secs 9 variétés

« La Route de la Soie »

25,70 €

20 pièces

Les douceurs salées (9 pièces)

Gressins au guacamole et tarama fumé
Farandole de mini saucisses sèches aux trois parfums
Croustillants de crevettes papillons et leur sauce Choron
À la découverte des bouchées à la vapeur chinoise
Verrine de mousse de chèvre et tartare de légumes

Les douceurs tièdes (5 pièces)

Cuillères de Saint Jacques grillées, demi-glace au balsamique
Pilons de poulet marinés au curcuma et aux feuilles de coriandre *
Pierrade de bœuf à la fleur de sel *
Accras de poisson, rougaille de poivrons à la tahitienne
(*Animation devant le client)

Les douceurs sacrées (3 pièces)

Verrine de mousse aux deux chocolats
Pyramide de chocotrésor
Farandole de mirltons moelleux

Les poésies de fruits (3 pièces)

Craquant de chocolat à la compote de pommes et myrtilles flambées
Farandole de macarons « nouvelles colonies »
Mini brochette d'ananas flambées au rhum

« Le Voyage de Magellan »

25,70 €

20 pièces

Les douceurs salées (9 pièces)

Ardoise de sushis et sashimis

Fajitas au guacamole et tarama fumé

Mini pain d'épices au foie gras poivré

Croustillants de crevettes papillons à la tomate séchée

Cuillères de St-Jacques grillées, tartare de courgettes, sirop de basilic

Les douceurs tièdes (5 pièces)

Le panier de bambou de bouchées à la vapeur chinoises

Variation de samoussas sur deux thèmes

Accras de poissons tièdes, rougaille de poivrons à la tahitienne

Brochette de mignon de porc laqué au miel

Les douceurs sucrées (3 pièces)

Duo de petits sablés aux framboises et au citron

Le miroir de Florentin aux deux chocolats

Farandole de mirlitons moelleux

Les poésies de fruits (3 pièces)

Les douceurs de Tanger

(cornes de gazelle, briwattes et baklawas)

Farandole de macarons "nouvelles colonies"

Roses des sables de céréales au chocolat noir

« Les gourmandises du coteau »

25,70 €

20 pièces

Les douceurs salées (6 pièces)

La verrine de tartare de courgettes, cube de bonite glacé soja

Le club de pain d'épice au foie gras et cinq baies

La tomate d'amour aux graines de soja

La planche de charcuteries artisanales « Cousin »

La cuillère de tartare de Saint Jacques, réduction de gingembre au Muscadet

La verrine de brunoise de tomates, émulsion de roquefort et gressins aux cinq baies

Les douceurs tièdes (4 pièces)

Les ravioles d'écrevisses aux poireaux nouveaux

La brochette de poulet Yakitori au miel de chouchen

La pikata de bœuf mariné au thym et à la fleur de sel

Le croustillant de jambon cru et olives à l'origan

Le liège de mini-brochettes de fromages affinés du Maître Beillevaire

(avec supplément de 1,50 € TTC par personne)

Les douceurs sucrées (10 pièces)

La pyramide de macarons surprises « nouvelles colonies »

Le trio de guimauve aux trois fèves : fraise chocolat noir,

vanille chocolat au lait, café tonka sésame

L'émulsion panna cotta framboise et finger de chocolat

Le plateau de friandises de notre enfance : cookies aux noix de pécan, mini meringues cannelle

pralin, rocher coco citron vert, florentin aux noisettes

Le buffet des campagnes

12,40 €

La salade à choisir parmi :

La salade coleslaw aux légumes du soleil

La salade perle marine au saumon fumé

La salade bretonne aux gésiers

Le taboulé maison à la menthe et aux crevettes

Le panaché de crudités

*La farandole de charcuteries : rosette de Lyon, saucisson à l'ail fumé,
jambon blanc et jambon fumé serrano*

Le poulet fermier rôti aux herbes

Ou

Le médaillon de saumon en Bellevue

*Le plateau de fromages de nos régions du Maître Beillevaire
Et son mesclun de salade verte au vinaigre de xérès*

*La tarte au chocolat amer, la tarte aux poires Bourdaboue
et la tarte normande aux pommes*

Pain, sauce et condiments, eau plate et gazeuse (30cl/personne)

Le buffet du Vignoble

15,40 €

La salade de légumes d'autrefois aux lardons confits et pignons de pin grillés

Et

La salade de blé aux crevettes roses et aux miettes de crabes

Le duo de jambon de Vendée et saucisson à l'ail fumé artisanale

Et

La terrine de rouget et colin aux poivrons doux

Les aiguillettes de volaille aux épices parfumées du marché

Et

Le carpaccio de haddock à la vinaigrette d'herbes

Le plateau de fromages de nos régions du Maître Beillevaire

Et son mesclun de salade verte au vinaigre de xérès

Le gâteau nantais traditionnel « à notre façon »

Et

La tarte fine aux pommes caramel au beurre salé

Pain, sauce et condiments, eau plate et gazeuse (30cl/personne)

Le buffet Sèvre & Maine

18,50 €

La salade « pot au feu » : pomme de terre, cube de bœuf, échalote, julienne de carotte et poireau, persil plat et sa vinaigrette acidulée

Et

La salade de l'estuaire : fruits de mer, miette de poisson, riz blanc, oignons confits, maïs, tomates et roquette

Le duo de jambon au torchon et saucisson sec artisanal

Et

La terrine de noix de Saint Jacques aux salicornes acidulées

Les pilons de poulet fermier du Val de Loire aux cinq baies et à l'estragon

Et

Les accras de colin à l'aneth, sauce gribiche

Le plateau de fromages de nos régions du Maître Beillevaire

Et son mesclun de salade verte au vinaigre de xérès

Les rochers coco et chocotrésor

Et

La tarte fine aux abricots et à la confiture de figue

Pain, sauce et condiments

Eau plate et gazeuse (30cl/personne)

Le buffet La route de l'Erdre

23,70 €

La salade de pomme de terre charlotte tiède au hareng fumé et tomates séchées

Et

La farandole de légumes à la croque des maraîchers Nantais

Le maki de jambon de dinde à la fondue de poireaux et gingembre

Et

Le duo de saumon et thon fumé à notre façon

La longe de bœuf rôti au thym et à la fleur de sel

Et

Le cœur de colin poché sur son tartare de courgette

Le plateau de fromages des Pays de Loire : curé nantais,

tomme au muscadet, machecoulais et chèvre fermier

Et son mesclun de salade verte au vinaigre de xérès

Le parfait poire caramel

Et

Le sablé breton et sa chantilly d'abricots moelleux

Pain, sauce et condiments

Eau plate et gazeuse (30cl/personne)

Le canal « Nantes à Brest »

24,70 €

La salade de pomme de terre charlotte tiède au hareng fumé et tomates séchées

Et

La salade « pot au feu » : pomme de terre, cube de bœuf, échalote, julienne de carotte et poireau, persil plat et sa vinaigrette acidulée

Le duo de jambon de Vendée et jambon au torchon artisanal

Et

Le dos de bonite mi cuit aux graines de sésame, sauce trouspinette

Ces plats sont servis chauds

La longe de bœuf rôti au thym et à la fleur de sel

Et

La brochette de Saint Jacques et crevettes au choucken

Accompagné d'une poêlée Finistère : choux fleur, brocoli, navet et carotte

Et grenailles de pommes de terre sautées au persil plat

Le plateau de fromages de nos régions du Maître Beillevaire

Et son mesclun de salade verte au vinaigre de xérès

Le croustillant aux trois chocolats et son coulis d'orange amer

Et

Les mille feuilles de sablé breton à la crème de marron

Pain, sauce et condiments

Eau plate et gazeuse (30cl/personne)

Votre menu personnalisé

3 plats, 4 plats ou 5 plats

23,00 €

27,00 €

31,00 €

Nos entrées

La salade tiède de pétoncles et lardons au Muscadet, flan de poireaux et mâche nantaise

...

*Les quenelles de rillettes de canard, confiture d'oignons de Roscoff,
croûtons de pain au levain*

...

Le parfait d'avocat aux queues de gambas, julienne de carottes parfumées à la cannelle

...

Le tartare de poisson au lait de coco et citron vert

...

Le bavarois de roquefort et pignons de pin, salade d'épinards frais au balsamique

...

La terrine de canard au poivre vert, roquette au magret fumé et aux noisettes

...

*La farandole méditerranéenne : duo de fajitas à la tapenade et rillettes de volaille basilic,
copeaux de parmesan, ratatouille glacée et roquette au balsamique*

...

*La terrine de rouget et Rocamadour, chiffonnade de garbine au Xérès
et gelée de tomate au pavot bleu*

Nos poissons

Le filet de sandre rôti, crème réduite d'échalotes et aneth ou au beurre blanc

...

Le pavé de vivaneau snacké à la plancha et sa crème de mangue

...

La corolle de sole à la Dieppoise, julienne de carottes et poireaux étuvés au beurre de Baratte

...

Le filet de dorade royale flambée au Ricard et son émulsion d'anis étoilé

*Nos poissons sont accompagnés d'un tian de légumes
et d'une dariole de riz parfumé à la fleur d'oranger*

Nos viandes

Le mignon de porc en croûte d'herbes et son jus trouspinette

...

Le Magret de canard au cidre, demi-glace aux pommes reinettes

...

Le suprême de poulet fermier shiitaké et à la menthe fraîche

...

La jambonnette d'agneau doucement rôti à la crème d'ail

*Nos viandes sont accompagnées de tomates confites, grenailles sautées
ou gratine savoyarde et crumble de légumes nouveaux*

Nos fromages

Le curé Nantais tiède et sa roquette au vinaigre de framboise

...

Le rocamadour sur pain d'épices et son mesclun de salade

...

Le brie de Meaux et son mesclun aux noix

Nos desserts

La tourte pomme, poire et miel et son sirop aux amandes

...

Le mille feuilles de sablé aux framboises et tulle au chocolat

...

Le gâteau nantais traditionnel et sa crème toffee au caramel au beurre salé

...

*La pyramide de chocotrésor, coulis de fruits rouges à l'infusé de menthe,
petites meringues à la cannelle*

...

La coupe Marie Josée à la banane, coulis de framboise et physalis

...

Le blanc mangé coco, confiture d'abricots moelleux au gingembre

...

La tarte aux agrumes meringuée à l'ancienne, son truffon chocolat pistache

...

Le croustillant d'abricots moelleux aux amandes, sa crème anglaise aux figues

*Pain, sauce et condiments, eau plate et gazeuse (30cl par personne),
nappes et serviettes en non tissées, vaisselle non jetable et service*

« Le menu de gala »

36,00 €

L'assiette découverte des abîmes : tartare de thon rouge à la coriandre, carpaccio de saumon au citron vert, crevettes papillons grillées au paprika précieux et chips de légumes

Ou

L'assiette découverte des terroirs : terrine de canard au foie gras et aux figues, poêlée de gésiers au pommeau de Bretagne et son mesclun de salade, chiffonnade de pavé au poivre à la confiture d'oignons

Le méli mélo de bar et dorade à la plancha, demi glace de homard, tatin de légumes à la vinaigrette d'herbes, écrasé de pommes de terre à l'ail et à l'huile d'olives

Ou

L'éventail de noix de veau rôti au muscadet, jus de morilles façon meurette, tomate confite en croûte d'herbes, pomme anna, petit sauté d'épinards et pois gourmands

L'assiette de trois fromages du Maître Beillevaire et son mesclun de salade

La tarte aux agrumes meringuée, son truffon au chocolat amer, sa chips d'orange confite et son caramel à la cannelle

Ou

La verrine italienne : mousse de mascarpone, rhum raisin, réduction de café italien, biscuit génoise aux épices, copeaux de chocolat aux noisettes.

Pain, sauce et condiments, eau plate et gazeuse

Le repas des marmots

14,60 €

Le cornet de jambon macédoine

Ou

L'assiette de crudités et charcuteries

Le blanc de volaille à la crème

Ou

Le filet de poisson meunière sauce citron

Le dessert du repas

Ou

La coupe de chocotrésor

Le buffet des marmots

14,60 €

*La fontaine de légumes à la croque avec ses sauces : tomates cerises, radis boule
bâtonnets de carotte et concombre*

La farandole de charcuteries : jambon blanc, mini saucisse sèche, saucisson à l'ail fumé

Le panaché de nuggets poulet et poisson

Les mini hot dogs

Le plateau de fromage : babybel, vache qui rit, kiri

La brochette de bonbons

Et la coupe de chocotrésor

Pain et eau plate

Les plateaux repas

« Le plateau du Marché »

La salade composée

La salade de crudités

La charcuterie

La viande ou le poisson froid

Le fromage,

Le dessert

« Le plateau du Terroir »

La salade composée

La farandole de charcuteries

La viande froide

Les fromages de nos régions et salade de saison

Le dessert

Vaisselle jetable, chips, eau (50 cl),

Pain, sauces et condiments

« Le plateau Atlantique »

La salade composée

Le roulé de jambon aux fines herbes et tomates cerise

Ou

Le médaillon de saumon en Bellevue

L'émincé de porc sauce tartare accompagné d'une salade de saison

Ou

L'effeuillé de rôti de bœuf accompagné d'une salade de saison

Les fromages de nos régions

Le nom au chocolat et pignons de pin

Ou

Le croustillant d'abricots moelleux au gingembre

« Le plateau du Gourmet »

Le tartare de saumon au basilic frais et la salade océane au crabe

Ou

Le toast de rillettes de canard et l'effiloché de jambon serrano sur lit de salade

Le carpaccio de bœuf aux épices et les croustillants de poulet

Ou

La poêlée de gambas et sa rougaille de tomates

Les fromages de nos régions

Les chocotrésor au coulis de fruits rouges

Ou

La brochette de fruits à la cannelle

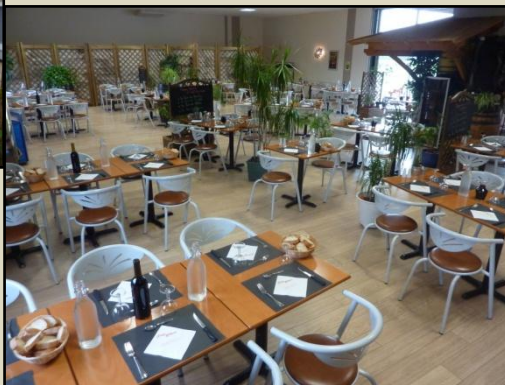


*Ex plein cœur du Vignoble,
Le Resto vous accueille pour vos événements privés,
dans un cadre atypique et convivial.*

*D'une capacité de 80 places, entièrement équipée en mobilier,
facile d'accès et adaptée aux personnes à mobilité réduite,
notre salle climatisée dispose d'un parquet de danse, d'une terrasse extérieure,
d'un vaste parking privé de 80 places de voitures et d'un accès P.L.*

*Vous pouvez personnaliser la salle en y ajoutant votre décoration
ou nous laisser le soin de réaliser votre décor.*

*Le Resto est à votre disposition, sur réservation,
le soir et le week-end au prix de 310,00 €,
et uniquement avec le service traiteur Orge & Olives.*



Conditions Générales de Vente

Les devis établis par le service commercial sont gratuits et valables un mois.

Toutes commandes impliquent l'adhésion à nos conditions générales de vente.

Les tarifs sont ceux de l'année 2014 et sont indiqués TTC au taux applicable à ce jour.

Ils pourront être révisés en fonction du taux en vigueur au moment de la prestation.

Toute commande est définitivement enregistrée lors de la réception d'un exemplaire du devis dûment daté, signé et comportant la mention manuscrite "bon pour accord" et accompagné d'un acompte de 30% du prix TTC de la commande.

Cet acompte reste acquis en cas d'annulation.

Le solde de la prestation sera à verser à la livraison et/ou à la réception de la facture.

Le menu et le nombre de couverts définitifs devront nous être communiqués un mois avant la prestation. Une modification est possible à plus ou moins trois personnes une semaine avant la réception et ne pourra être revue à la baisse passé ce délai.

Le nombre de couverts confirmé sera retenu comme base de facturation.

Le retour du matériel devra être effectué pour le lundi suivant la réception, sur la base du document établi le jour de la prestation avec notre équipe.

Tout matériel non rendu ou rendu endommagé est à la charge du client et sera facturé.

Nos prix s'entendent pour une prestation dans un rayon de 50 kilomètres.

En cas de dépassement du forfait service du repas, les heures supplémentaires sont facturées 25 € HT, soit 27.50 € TTC.

La société Orge et Olives est exonérée de toute responsabilité en cas d'inexécution totale ou partielle du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un cas de force majeure.

Sont notamment considérés comme évènement de cette nature : tous sinistres accidentels ou catastrophiques, la grève totale ou partielle ou toute mesure émanant de l'autorité administrative ou des pouvoirs publics, dans la mesure où ces évènements rendent impossibles l'exécution du contrat ou empêche son exécution normale.

En cas de vol sur le lieu de la réception, la société Orge et Olives ne peut pas être tenue pour responsable.



Votre contact commercial

02 40 35 96 50

sc.orgeetolives@orange.fr

Notre site

www.orge-et-olives.com

Rejoignez nous sur Facebook

<https://www.facebook.com/orge.et.olives>

Zone Artisanale Les Petits Primeaux

44330 LE PALLET