

---

# LE TRAITEUR

---

## Orge & Olives Olives



---

CATALOGUE 2020

---

---

# NOS PRESTATIONS

---

## L'apéritif ou le cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Nos pièces cocktails à 1,10€/pièce et 1,40€/pièce

La prestation comprend la vaisselle jetable, le nappage du buffet et serviettes en non tissé.

### Les buffets

- Le buffet des campagnes
- Le buffet du « Vignoble »
- Le buffet « Sèvre et Maine »

La prestation comprend la vaisselle jetable, le nappage du buffet et serviettes en non tissé.

Supplément de 5,00€ avec vaisselle non jetable, nappage des tables en non tissé, 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.*

### Les menus enfant

### Les plateaux repas

*à emporter ou à livrer dans un rayon de 15 km à partir de 10 personnes*

---

# LES BOISSONS

---

## Pour l'apéritif ...

Le rosé pamplemousse,  
Le kir Nantillais,  
La flûte de Crémant,  
Le punch au Muscadet

## Pour votre repas ...

### *Formule n°1 - 1 bouteille pour 3 personnes*

*4,25€*

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (F.Heurtreau - Monnières)  
Touraine Sauvignon AOP  
Abouriou Rosé (F.Heurtreau - Monnières)  
Saint Chinian AOP  
Cabernet Sauvignon (sélection Orge et Olives)

### *Formule n°2 - 1 bouteille pour 2 personnes*

*7,20€*

Muscadet Sèvre et Maine (F.Heurtreau - Monnières)  
Sancerre  
Côte de Provence  
Saint Nicolas de Bourgueil  
Saint Émilion

### *Formule n°3 - à volonté*

*11,10€*

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (F.Heurtreau - Monnières)  
Touraine sauvignon AOP  
Abouriou Rosé (F.Heurtreau - Monnières)  
Saint Chinian AOP  
Cabernet Sauvignon (sélection Orge et Olives)

---

# NOS PIÈCES COCKTAIL

---

## **Les mini-blinis** - 1,10€/pièce

- guacamole à la coriandre et tomates séchées
- chantilly de basilic frais et cube de saumon

## **La rondade de pain d'épices** - 1,10€/pièce

- ganache de foie gras aux graines de sésame
- émulsion de chèvre au curry et pommes caramel

## **Les minis wraps** - 1,10€/pièce

- tapenade d'olives noires et jeunes pousses
- anchoïade maison et mâche nantaise

## **Les douceurs tièdes** - 1,40€/pièce

- la cuillère de Saint-Jacques grillée, chiffonade de poireaux au Muscadet
- les variations de samoussas sur deux thèmes
- la brochette de magret au poivre de Madagascar
- les bouchées à la vapeur chinoise (servi en petit panier bambou traditionnel)
- les accras de poissons tièdes à la menthe, rougaille de poivrons à la tahitienne

## **Les douceurs salées** - 1,40€/pièce

- le croustillant de crevette grillé au condiment de moutarde à l'ancienne
- la verrine de mousse de chèvre et tartare de courgette
- le marbré de foie gras de canard aux 5 baies
- la tomate d'amour aux graines de sésame

## **Les douceurs sucrées** - 1,40€/pièce

- la verrine de mousse aux deux chocolats
- les douceurs de Port Saïd (M'hanchas, briwattes et croissant amande, ghribas)
- le miroir de florentins aux fruits secs

## **Les poésies de fruits** - 1,40€/pièce

- la farandole de macarons « nouvelles colonies »
- le duo de petits sablés aux framboises et au citron
- les cubes d'ananas glacés au miel « mille fleurs »

## **Les mini-sablés** - 1,10€/pièce

- citron vert et praline
- ganache chocolat intense et noisette

## **Les friandises d'enfance** - 1,10€/pièce

- cookie aux noix de pécan
- mini-meringue cannelle amande

---

# LES APERITIFS ET ATELIERS

---

## **LES APERITIFS**

Le Kir royal	8,00€
ou le pétillant « Bleu Perlant »	4,20€
<i>cassis, pêche, mûre, Nantillais (un choix par cocktail)</i>	
Le ros'ô pamp'	3,40€
<i>rosé de Loire et sirop de pamplemousse</i>	
Le punch ô Muscadet	3,40€
<i>en fontaine réfrigérée</i>	
Le cocktail Frais'ô Bulles	4,60€
<i>jus de fraise, Mangalore, Bleu Perlant (en fontaine réfrigérée)</i>	
Le cocktail Indig'ô Bulles	4,60€
<i>curaçao, Triple Sec, Bleu perlant (en fontaine réfrigérée)</i>	
Les boissons sans alcool	2,80€
<i>jus de fruit, soda, eau plate, eau gazeuse</i>	
Le cocktail de fruit	3,20€
<i>(en fontaine réfrigérée)</i>	

*Sur la base de 2 consommations par personne*

## **NOS ATELIERS**

L'atelier de smoothies sucrés et salés - 90€ (100 verrines)

*préparation d'émulsion de légumes au blender (tomates, concombre, melon, pastèque, poivron, selon le marché) servie en verrine accompagnée de petits légumes à la croque*

L'atelier pornicais - 140€ (100 huitres)

*ouverture d'huitres de Bretagne devant vos invités servies avec pain aux graines, beurre croquant et vinaigre à l'échalote et au citron*

L'atelier des plaines du Périgord - 160€ (100 pièces)

*dégustation de foie gras maison en 3 parfums avec 3 pains spéciaux, fleur de sel, mélange d'herbes*

L'atelier « d'Oslo à Noirmoutier » - 120€ (100 pièce)

*découpe de saumon gravlax délicatement posé par notre chef sur des petites grenailles de Noirmoutier tièdes*

---

# LES BUFFETS CAMPAGNES ET VIGNOBLE

---

## ***LE BUFFET DES CAMPAGNES - 12,40€***

(2 salades au choix)

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 aux herbes ou Le médaillon de saumon en Bellevue

\*\*\*

Le plateau de fromages de nos régions et son mesclun de salade verte au vinaigre de xérès

\*\*\*

La tarte au chocolat amer, la tarte aux poires Bourdaloue 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 &

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

\*\*\*

Le duo de jambons de Vendée et saucisson à l'ail fumé artisanal &

La terrine de rouget et colin aux poivrons doux

\*\*\*

Les aiguillettes de volaille aux épices parfumées du marché &

Le carpaccio de haddock à la vinaigrette d'herbes

\*\*\*

Le plateau de fromages de nos régions et son mesclun de salade verte au vinaigre de xérès

\*\*\*

Le gâteau Nantais « 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 SEVRE ET MAINE

---

**18,50€**

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

&

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

&

La terrine de noix de Saint Jacques aux salicornes acidulées

\*\*\*

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

&

Les accras de colin à l'aneth, sauce gribiche

\*\*\*

Le plateau de fromages de nos régions et son mesclun de salade verte au  
vinaigre de xérès

\*\*\*

Les rochers coco, le fondant au chocolat

& la tarte fine aux abricots et à la confiture de figue

\*\*\*

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

*Ce tarif comprend la vaisselle jetable, les serviettes et le nappage du buffet  
et ne comprend pas de service.*

---

# LES MARMOTS

---

## ***LE REPAS - 15,90€***

Le menu adulte en demi-portion

\*\*\*

Entrée - Plat - Dessert

## ***LE BUFFET - 14,90€***

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

\*\*\*

La farandole de charcuteries : 4 variétés - selon le marché

Les pilons de poulet

Le saladier de chips

\*\*\*

Le plateau de fromages

\*\*\*

La brochette de bonbons et le cube de brownie

***Comprenant le pain***



---

# LES PLATEAUX REPAS

---

## « **LE PLATEAU DERNIERE MINUTE** »

**15,50€**

*(En fonction su marché pour toute commande passée moins de 72h avant)*

La salade composée ou crudités

La charcuterie

La viande ou le poisson froid

Le fromage,

Le dessert

## « **LE PLATEAU DU TERROIR** »

**15,50€**

*(Proposition en pièce jointe)*

La salade composée

La farandole de charcuterie

La viande froide

Les fromages de nos régions

et salade de saison,

Le dessert

## « **LE PLATEAU ATLANTIQUE** »

**19,20€**

La salade composée

\*\*\*

Le roulé de jambon aux fines herbes & tomates cerise ou le médaillon de saumon en Bellevue

\*\*\*

L'émincé de porc sauce tartare, ou l'effeuillé de rôti de boeuf

accompagné d'une salade de saison

\*\*\*

Les fromages de nos régions

\*\*\*

Le nem au chocolat et pignons de pin ou le croustillant d'abricots moelleux au gingembre

## « **LE PLATEAU DU GOURMET** »

**23,00€**

Le tartare de saumon au basilic frais & 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 boeuf aux épices et les croustillants de poulet ou la poêlée de gambas et

sa rougaille de tomates

\*\*\*

Les fromages de nos régions

\*\*\*

Le mini fondant au chocolat au coulis de fruits rouges ou la brochette de fruits à la cannelle

*Vaisselle jetable, eau (50cl), pain, sauces et condiments*

---

# MENU A LA CARTE

---

**3 PLATS**

**4 PLATS**

**5 PLATS**

---

**25,00€**

**29,00€**

**33,00€**

## ***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

\*\*\*

La chèvrine de lait cru en habit de courgette, tomates confites, chiffonnade d'iceberg  
et sa poitrine de cochon grillé

\*\*\*

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 basilique

\*\*\*

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

---

# MENU A LA CARTE

---

## ***NOS POISSONS***

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

\*\*\*

Le rouget 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 laqué au romarin et oranges confites

\*\*\*

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

\*\*\*

Le suprême de poulet fermier aux pleurotes et sa sauce au vin de Saumur

\*\*\*

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

*Nos viandes sont accompagnées de tomates confites, grenailles sautées  
au Sel de Guérande*

---

# MENU A LA CARTE

---

## ***NOS DESSERTS***

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

\*\*\*

Le mille feuilles de sablé aux framboises et tuile au chocolat

\*\*\*

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

\*\*\*

La brochette de desserts : mini cannelé, pomme caramel cannelle, rocher coco, mini brownie, fraise fraiche (ou autre selon saison)

\*\*\*

Le tiramisu du Vignoble : mascarpone au Muscadet, pommes poêlées au miel et caramel au beurre salé, et son émulsion au café grillé

\*\*\*

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

\*\*\*

Le croustillant 3 chocolats, sa crème anglaise

## ***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

*Sauce, pain et condiments, eaux plate et gazeuse (30cl par personne) nappes et serviettes en non tissées, vaisselle non jetable et service*

---

# NOTRE RESTAURANT

---

En plein coeur du vignoble,  
Le Resto vous accueille pour vos évènements privés,  
dans un cadre atypique style américain route 66.



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.

Le Resto est à votre disposition, sur réservation,  
le soir et le week-end au prix de 350€,  
et uniquement avec le service traiteur Orge et Olives.



**Votre contact commercial**

02 40 35 96 50 • [sc.orgeetolives@orange.fr](mailto:sc.orgeetolives@orange.fr)

**Notre site**

[www.orge-et-olives.com](http://www.orge-et-olives.com)

**Rejoignez nous sur Facebook**

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

Zone Artisanale Les Petits Primeaux - 44330 LE PALLET

---

# INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

---

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

Toute commande implique l'adhésion à nos conditions générales de vente.

Les tarifs sont ceux de l'année 2020 et sont indiqués en TTC aux taux applicables 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 propre devra être effectué pour le lundi suivant la réception, sur la base du document établis 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 30 kilomètres.

En cas de dépassement du forfait service du repas, les heures supplémentaires du personnel présent sont facturées 35€ 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 majeur.  
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 normal.

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