

Le Parc des Vallières

TRAITEUR PASIDEO



57 RUE DES VALLIERES

69390 VOURLES

RESTAURANT GASTRONOMIQUE SUR COMMANDE

CUISINE D'ETE DE MAI A OCTOBRE AUTOUR DE NOS BARBEQUE SUD AFRICAINS

ORGANISATION D'EVENEMENTS FAMILLIAUX OU PROFESSIONNELS

TEL : 04 78 56 53 96

MOBILE : 06 19 80 96 00

N° DE SIRET : 808 463 962 00031

Flora et Paolo SIMOËS DE OLIVEIRA

contact@pasideo-traiteur.com

adm.parcdesvallieres@gmail.com

DEVIS N° PASI25122023

REPAS DE NOEL

Ce menu est modifiable en fonction de vos demandes spécifiques

FORMULE SAVEUR DU MONDE X 150 € TTC/ADULTES

ENFANTS DE 4 A 12 ANS X 35€TTC

ADOLESCENT DE 13 à 17 ANS X 100 € TTC

Lieux : LE PARC DES VALLIERES 57 RUE DES VALLIERES 69390 VOURLES

SALLE FLORA

NOMBRE DE CONVIVES AU REPAS : ADULTES (à définir)

X ADOLESCENT DE 13 à 17 ans

X Enfants de 4 à 12 ans

X enfants de - de 4 ans

A CONFIRMER AVANT LE : 18/12/2023 AVANT 12H00



LES MISES EN BOUCHES FROIDES

Les navettes du Périgord

Madeleine de pommes de terre, foie gras DU MENDIANT, confit de figues

Le stand découpe

Le saumon en gravelax fumé aux agrumes, crème fouetté au fromage frais
et herbes du moment

La planche de charcuterie fine Italienne

Jambon blanc de Bologne à la truffe, mortadelle de Bologne à la truffe

Les œufs de la nouvelle Orléans

Œuf garnie de brouillade d'œuf et écrevisses

LES MISES EN BOUCHES CHAUDES

Les feuilletés de boudin noirs aux pommes

Les ravioles de champignons aux truffes

Les brochettes des faubourgs de Bangkok

Le velouté de butternut à la châtaigne

LES BOISSONS DE L'APERITIF

Le crémant et ses crèmes

Le cocktail de jus de fruits des monts du Lyonnais

Eaux plate et gazeuse, coca

Cocktail le Bissap à la fleur d'hibiscus et rhum



LES ENTRÉES

Le lobe de foie gras poêlé au vinaigre de framboises et miel
Boulgour à la libanaise en vinaigrette et tomates confites d'été

Ou

La raviole d'écrevisses et sa bisque de homards gratiné au parmesan

Ou

La terrine de foie gras du mendiant aux fruits secs : pistache, pignon de pin,
cramberies, figues, dattes, noix et noisettes
Confit de figues, pain brioché

Les entrées sont accompagnées d'un verre de viognier vendanges d'octobre

LE PLAT PRINCIPAL

Faire un choix parmi les plats de viande et de poisson

***Faire un choix unique pour tout le monde (exception pour les
régimes Spéciaux : religion, allergie, végétarien) ***

Le quasi de veau cuit à l'étouffé sauce morilles.

Ou

Le suprême de pintade aux girolles et châtaignes

Ou

Le filet de bar rôti aux agrumes et saveurs asiatique sauce vierge

Ou

La canette aux poires caramélisées, sauce girolles et figes

Les légumes x 2 choix

L'aumônière de gratin dauphinois

ou

L'écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

ou

La poêlé de champignons de saisons en persillade

ou

Le gratin de patate douces au comté



LE FROMAGE

L'assiette de St Marcellin et son pain aux noix
Ou
La faisselle et sa crème

LE DESSERT

Le poirier à la vanille de Madagascar, croustillant au chocolat et caramel
Coulis de fruits
Mousseline de mascarpone à la vanille
Ou
Le croustillant au chocolat, mousseline de chocolat au lait et caramel, biscuit
Joconde amandes et noisette, crème fouetté à la vanille de Madagascar
Ou
La charlotte aux fruits rouges
Crème chiboust à la vanille de Madagascar
Crème glacé myrtille

Une coupe de champagne avec le dessert

LES BOISSONS DU REPAS

Le côte du Rhône rouge « Rive droite » SYRAH 1 BOUT/4 PERS
Le côte du Rhône blanc « Rive droite » VIOGNIER 1 BOUT/4 PERS
Eaux plate et gazeuse à la demande

Café ou thé



LE SERVICE

Mise en place des tables Nappage des tables
Espace extérieur avec table et chaise
Nappage en tissu coton blanc des tables en fonction de vos besoins
Table rectangulaire pour 15 pers (Si besoin)
Serviette en tissu coton blanc
Nous ne nous occupons pas de la décoration
Apéritif prévue en terrasse côté salon ALCINA
Le repas se fera salle Flora en cas de pluie

Les modalités de paiement

Un acompte de 30% vous sera demandé pour bloquer votre réservation
Un retour de ce devis avec votre « bon pour accord »
Paiement du solde à 3 jours avant par Carte Bancaire ou 4 jours avant si
chèque de banque ou virement bancaire
Ou
Selon la nature du repas pris : le restant dû le jour de la prestation en carte
bancaire



Le Parc des Vallières

DE LOUË PASIDEO

