



La carte traiteur
Maffrais services





Livraison valable pour Rennes et sa première couronne pour un minimum de 15 personnes.

Toute commande inférieure à 15 personnes et/ou dans un autre périmètre sera soumise à une plus-value estimée lors de l'élaboration du devis.

ACCUEIL CAFÉ

(la liste des composants peut-être modifiée en fonction des saisons et des approvisionnements)



FORMULE 1

6,00 € HT
par personne

2 viennoiseries,
20 cl de jus d'orange Bio,
café équitable,
sucre,
lait Bio,
thé équitable,
gobelets et serviettes
écoresponsables.

FORMULE 2

7,10 € HT
par personne

2 viennoiseries,
1 brochette de fruits frais,
20 cl de jus d'orange Bio,
café équitable,
sucre,
lait Bio,
thé équitable,
gobelets et serviettes
écoresponsables.

FORMULE 3

8,28 € HT
par personne

2 viennoiseries,
1 brochette de fruits frais,
3 chouquettes,
20 cl de jus d'orange Bio,
café équitable,
sucre,
lait Bio,
thé équitable,
gobelets et serviettes
écoresponsables.





COCKTAIL

(la liste des composantes peut-être modifiée en fonction des saisons et des approvisionnements)



FORMULE 1

6 pièces

6,82 € HT

par personne

- 1 verrine tartare de légumes et chorizo,
- 1 cake olive et farine de sarrasin,
- 1 toast au pain complet saumon fumé et crème à l'aneth,
- 1 tortilla épinard et poulet aux épices,
- 1 navette briochée crème curry et jambon de pays,
- 1 chou à la rilette de thon persillée.

FORMULE 2

5 salées + 2 sucrées

8,10 € HT

par personne

- 1 verrine tartare de légumes et chorizo,
- 1 cake olive et farine de sarrasin,
- 1 toast au pain complet saumon fumé et crème à l'aneth,
- 1 tortilla épinard et poulet aux épices,
- 1 chou à la rilette de thon persillée,
- 1 verrine pannacotta caramel beurre salé,
- 1 tartelette chocolat.

FORMULE 3

10 salées + 5 sucrées

DÉJEUNATOIRE

14,45 € HT

par personne

- 2 tortillas (1 tortilla épinard et poulet aux épices et 1 tortilla compote de tomates et petits légumes),
- 2 mini-club sandwich (1 jambon de Bayonne et petits légumes et 1 saumon fumé et crème d'aneth),
- 2 navettes briochées salées (1 rillettes du Mans et 1 mousse de canard),
- 1 chou à la rilette de thon,
- 1 verrine tartare de légumes de saison,
- 1 verrine quinoa et légumes croquants,
- 1 toast crème d'anchois,
- 1 verrine salade de fruit frais,
- 1 mignardise aux fruits,
- 1 mini chou (parfum varié),
- 1 pannacotta caramel beurre salée,
- 1 tartelette chocolat

À LA PIÈCE

Pain surprise (environ 60 sandwiches).....	27,28	€ HT
Tortilla	0,37	€ HT
Navette.....	0,91	€ HT
Verrine.....	0,91	€ HT

Club sandwich	0,91	€ HT
Toasts	0,65	€ HT
Réduction sucrée ou mignardise	0,91	€ HT
Chou salé	0,85	€ HT



PLATEAUX-REPAS

Tous nos plateaux et les différents ustensiles (serviettes, gobelets verres) sont écoresponsables.

VÉGÉTARIEN 12,37 € HT

Salade méditerranéenne au concombre, carottes râpées au citron frais, salade rose au quinoa, tapas à croquer et sauce grelette, poire cuite au poivre et cannelle, un fruit frais, 1 bouteille d'eau plate 50 cl, pain individuel et condiments.



BUDDHA BOWL 13,55 € HT

Salade verte, carottes râpées au maïs, chou rouge aux noix, taboulé oriental, poivron grillé, poulet mariné, bille mozzarella, œuf. Pannacotta caramel beurre salé, 1 bouteille d'eau plate 50 cl, pain individuel et condiments.

OU Salade verte, Betteraves râpées, Salade de pommes de terre aux dés de jambon, salade niçoise, filet de lieu frais à la graine de sésame, dés de mimolette, rillettes de thon. Mousse au chocolat maison, 1 bouteille d'eau plate 50 cl, pain individuel et condiments.

PREMIUM 13,18 € HT

Duo de carottes râpées et chou blanc aux raisins, salade de pâte au saumon fumé, mousse de canard, filet de poulet mariné, fromage, fruit, moelleux chocolat, 1 bouteille d'eau plate 50 cl, pain individuel et condiments.

OU

Taboulé orientale, betterave crue râpée et noix, rillettes de poisson frais, filet mignon au poivre, fromage, fruit, tarte aux pommes, 1 bouteille d'eau plate 50 cl, pain individuel et condiments.



PLAISIR 16,55 € HT

Salade de pâte à la féta, carottes râpées au jus de citron, wrap aux légumes croquants et crème curcuma, duo de charcuterie, filet de lieu frais à la graine de sésame, pannacotta beurre et tarte au chocolat salé, 1 bouteille d'eau plate 50 cl, pain individuel et condiments.

OU

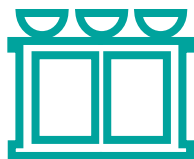
Salade vosgienne aux haricots verts, salade de pommes de terre aux dés de jambon, wrap fromage thon et légumes craquants, suprême de volaille rôti à la graine de moutarde, pannacotta coulis de fruits rouges et tarte aux fruits, 1 bouteille d'eau plate 50 cl, pain individuel et condiments.



GOURMAND

21,27 € HT

Salade de lentilles
au saumon fumé,
mesclun de jeunes pousses
de salades,
wrap aux légumes croquants
et saumon frais,
foie gras maison aux figues
et son pain d'épices,
pannacotta au chorizo,
magret de canard rosé,
fromage AOP,
trio de réductions sucrées,
1 bouteille d'eau plate 50 cl,
pain individuel et condiments.



BUFFETS MENUS

VÉGÉTARIEN

selon saison

12,37 € HT

Tapas (*bâtonnets de carottes et concombre, tomates cerise, radis, sommités de choux-fleurs et brocolis*) accompagnées de sauces variées (*curry, aneth, harissa doux*), cake au fromage, cake aux légumes, carottes râpées, betteraves râpées, chou blanc au cumin et raisins secs, salade de pommes de terre aux petits légumes rôtis et quinoa aux légumes craquants, plateaux de fromage, salade de fruits frais et moelleux chocolat végétarien.

GOURMAND

17,18 € HT

Assortiment de 4 charcuteries (*cf. liste*),
3 salades composées,
2 crudités ou cuitités (*cf. liste*),
3 viandes aux choix (*cf. liste*), chips,
filet de lieu frais en bellevue,
plateau de fromage,
1 pâtisserie (*cf. liste*),
pains beurre et condiments.

PLAISIR

14,10 € HT

Assortiment de 3 charcuteries (*cf. liste*),
2 salades composées,
2 crudités ou cuitités (*cf. liste*),
2 viandes aux choix (*cf. liste*), chips,
plateau de fromage,
1 part de pâtisserie (*cf. liste*),
pains beurre et condiments.*

GOURMET

22,36 € HT

Assortiment de 3 charcuteries (*cf. liste*),
3 salades composées,
2 crudités ou cuitités (*cf. liste*),
saumon fumé, crevette bouquet,
foie gras maison aux figues et son pain d'épices,
magret rôti,
filet de bœuf rôti aux choix (*cf. liste*), chips,
plateau de fromage,
assortiments de 5 mignardises sucrées,
pains beurre et condiments.

BUFFETS COMPOSANTS

CHARCUTERIES

Saucisson à l'ail
Andouille
Saucisson sec
Salami

Jambon sec
Jambon blanc
Rillettes
Pâté de campagne
Cervelas
Mousse de foie
Museau de porc
Mousse de canard



CRUDITÉS OU CUIDITÉS



Carottes râpées
Céleri rémoulade
Macédoine mayonnaise
Betteraves vinaigrettes
Concombres vinaigrettes
Tomates

VIANDES

Rôti de porc au thym
Filet de volaille aux épices
Rôti de bœuf au poivre
Poulet rôti
Poitrine de porc demi-sel



PÂTISSERIES OU GÂTEAUX

Tarte aux pommes
Tarte aux poires
Éclair au café
Éclair au chocolat
Tarte abricot
Tarte aux fruits
Moelleux chocolat
Fraisier (selon saison)
Framboisier
Poirier
Chou à la crème



SALADES COMPOSÉES

PIÉMONTAISE: pomme de terre, jambon, œufs, tomates, mayonnaise

NIÇOISE: salade verte, tomates, pomme de terre, haricots verts, anchois, olives, thon, oignons, poivrons

JURASSIENNE: carotte, céleri, fromage râpé, jambon sec, mayonnaise

NORVÉGIENNE: pâtes, saumon fumé, poivrons, tomates, mayonnaise

TABOULÉ: semoule, poivrons, jus de citron, tomates, concombre, raisins secs, menthe fraîche, vinaigrette

MALOUINE: pomme de terre, hareng, oignons, tomates, vinaigrette

RIZ MÉDITERRANÉEN: riz, thon, olives, mayonnaise, tomates, anchois

BLÉ CAMPAGNARDE: blé, emmental, jambon, tomate, poivrons, mayonnaise

COLESLAW: carotte, choux blancs, oignons, mayonnaise

STRASBOURGEOISE: pomme de terre, saucisse francfort, oignons, tomate, vinaigrette

VOSGIENNE: haricot vert, cervelas, tomate, emmental, maïs, vinaigrette





NOS PETITS EXTRAS

SANS ALCOOL

Jus d'orange Bio litre.....	3,30 € HT
Eau plate 1,5 litre	1,42 € HT
Eau gazeuse 1 litre.....	2,40 € HT
Eau plate 0,5 litre	0,95 € HT
Cocktail maison sans alcool	3,79 € HT le litre

AVEC ALCOOL

Vin blanc château Lescure 0,75 litre <i>(vin fabriqué par un ESAT en Gironde)</i>	8,50 € HT
Vin rosé château Lescure 0,75 litre <i>(vin fabriqué par un ESAT en Gironde)</i>	8,50 € HT
Vin rouge château Lescure 0,75 litre <i>(vin fabriqué par un ESAT en Gironde)</i>	8,50 € HT
Champagne 0,75 litre	33,34 € HT la bteille
Crémant 0,75 litre	15 € HT la bteille
Punch maison	7,50 € HT le litre





La carte traiteur

Maffrais services

**UN ÉTABLISSEMENT D'INSERTION
POUR DES PERSONNES SOUFFRANT DE
TROUBLES PSYCHIQUES STABILISÉS
DES PRODUITS DE QUALITÉ**



NOUS CONTACTER:

ESAT Maffrais Services
Route de Betton - 35235 Thorigné-Fouillard
Tél.: 02 23 27 12 75
cuisine@maffrais-services.fr

www.maffrais-services.com