



BOISSON ET PAIN
NON COMPRIS

Retour de Mariage

- ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES
- ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS DE SAISON
- SALADES VARIÉES (2 AU CHOIX) : PIÉMONTAISE, NIÇOISE, FRANC-COMTOISE, TABOULÉ
- VIANDES (2 AU CHOIX) : RÔTI DE BŒUF FRANÇAIS, RÔTI DE PORC CONFIT, CUISSE DE POULET RÔTI
- SALADE MÊLÉE ET PLATEAU DE FROMAGES
- TARTE AUX POIRES FAÇON BOURDALOUE
- TARTE AUX POMMES FAÇON NORMANDE

CONDIMENTS INCLUS : VINAIGRETTE, MAYONNAISE MAISON, CORNICHONS, MOUTARDE.



Petit déjeuner

- BOISSONS CHAUDES
- CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT
- JUS DE FRUITS
- PAIN FRAIS DU BOULANGER
- MINI VIENNOISERIES :
CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT,
PAINS AU RAISIN
- CÉRÉALES
- TARTINABLES :
BEURRE, NUTELLA, CONFITURES



Nos Planches

- PLANCHE DE COCHONNAILLES : TERRINE DU CHEF, SAUCISSON SEC, JAMBON DE PAYS, JAMBON BLANC, BEURRE, CORNICHONS, PAIN DE CAMPAGNE
- PLANCHE DE SAUMON MARINÉ MAISON AVEC BLINIS, CITRON ET CRÈME CIBOULETTE
- PLANCHE DE FROMAGES : BRIE AFFINÉ PAR NOS SOINS, BLEU D'Auvergne, Camembert, buche de chèvre, Emmental, BEURRE, PAIN DE CAMPAGNE



Brunch

- BOISSONS CHAUDES
- CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT
- JUS DE FRUITS
- PAIN FRAIS DU BOULANGER
- TARTINABLES : BEURRE, NUTELLA, CONFITURES
- PANCAKES AVEC SON SIROP D'ÉRABLE
- MINI VIENNOISERIES :
CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT, PAINS AU RAISIN
- QUATRE-QUARTS AU BEURRE BRETON
- CÉRÉALES
- YAOURTS
- ŒUFS À LA COQUE
- PLATEAU DE CHARCUTERIES
- PLATEAU DE FROMAGES

Demandez-nous...

- MODIFICATIONS DE MENUS (VÉGÉTARIENS, HALAL, ALLERGIES)
- COCKTAIL DINATOIRE, BARBECUE, BUFFET PERSONNALISÉ...
- PYRAMIDE DE MACARONS (2/PERS.)
- PIÈCE MONTÉE CHOUX
- CORBEILLE DE FRUITS
- TROU NORMAND (SI LA SALLE EST ÉQUIPÉE D'UN CONGÉLATEUR)
- BAR À SOFT :
JUS, SODA, SIROP EAU PLATE ET GAZEUSE
- VAISSELLE JETABLE



LA CHAUMIÈRE

LA CHAUMIÈRE - 56 PLACE DE LA MAIRIE - 77120 MOUROUX - TEL : 01 64 03 07 17
CONTACT COMMERCIAL : CHRISTOPHE ANDRÉ - CHRISANDRE77@AOL.COM - TEL : 06 16 73 42 12
SIRET : 537 479 396 0013

COMMUNION
MARIAGE
FÊTE DE FAMILLE



ANNIVERSAIRE
BAPTÊME
TEAMBUILDING



LA CHAUMIÈRE

- TRAITEUR SUR PLACE OU À EMPORTER.
- PRIVATISATION DU RESTAURANT ET DES SALLES À L'ÉTAGE POUR VOS ÉVÈNEMENTS FAMILIAUX OU PROFESSIONNELS.



Notre carte Traiteur

NOTRE PARTENAIRE

la
RÉTHORÉE

LOCATION DE SALLE

- ANCIENNE ÉCURIE DE 150 M² DU XVIII^{ÈME} SIÈCLE, AVEC SON AUGÉ ET SES RÂTELIERS D'ORIGINE. (CAPACITÉ : 100 PERSONNES)
- GÎTE DANS LA MAISON DE MAÎTRE (CAPACITÉ : 52 PERSONNES).



LA CHAUMIÈRE - 56 PLACE DE LA MAIRIE - 77120 MOUROUX - TEL : 01 64 03 07 17
CONTACT COMMERCIAL : CHRISTOPHE ANDRÉ - CHRISANDRE77@AOL.COM - TEL : 06 16 73 42 12
SIRET : 537 479 396 0013



28€
PAR PERSONNE

BOISSON NON COMPRISE

Buffet campagnard

- CANAPÉS, FEUILLETÉS CHAUDS, GOUGÈRES AU COMTÉ (4/PERS.)
CRUDITÉS DE SAISON (TOMATES, CONCOMBRES, CAROTTES, CÉLERI)
SAUMON MARINÉ MAISON - ÉVENTAIL DE CHARCUTERIE FINE
- SALADES VARIÉES (3 AUX CHOIX) : PIÉMONTAISE, TABOULÉ, STRASBOURGEOISE,
FARFALLES À LA NAPOLITAINE, TAGLIATELLES AU SURIMI, RIZ NIÇOIS
- VIANDES (2 AU CHOIX) : RÔTI DE BŒUF FRANÇAIS, RÔTI DE PORC CONFIT,
CUISSÉ DE POULET RÔTI, JAMBON À L'OS (À PARTIR DE 25 PERS.)
- SALADE MÊLÉE ET PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS PAR NOS SOINS
- TARTE TATIN, FRAISIER, FRAMBOISIER, POIRIER, TARTE CITRON MERINGUÉE,
3 CHOCOLATS, CRAQUANT AU CHOCOLAT

CONDIMENTS INCLUS : VINAIGRETTE, MAYONNAISE MAISON, CORNICHONS, MOUTARDE.



30€
PAR PERSONNE

BOISSON NON COMPRISE

Entrée, plat, fromage et dessert

- TERRINE DU CHEF
- FILET DE HARENG ET SES POMMES DE TERRE TIÈDES
- SAUMON FRAIS MAISON MARINÉ AUX ÉPICES
- FOIE GRAS MAISON SUR TOASTS DE PAIN D'ÉPICES
- ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE
- CUISSÉ DE CANARD CONFITE AU POIVRE VERT
- TARTARE PRÉPARÉ PAR LE CHEF
- PAVÉ DE SAUMON SAUCE OSEILLE
- PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS PAR NOS SOINS
- MOUSSE AU CHOCOLAT
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
- PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD MAISON
- TRIO DE MINI DESSERTS GOURMANDS



50€
PAR PERSONNE

SALLE INCLUSE
JUSQU'À 40 PERSONNES
POSSIBILITÉ D'APPORTER
GRATUITEMENT VOTRE
CHAMPAGNE

Entrée, plat, fromage et dessert

- SOUPE CHAMPENOISE OU KIR ROYAL
ET COCKTAIL SANS ALCOOL + 4 PETITS FOURS/PERS.
- ASSIETTE TERRE-MER (SAUMON MARINÉ ET FOIE GRAS MAISON)
- MÉLI-MÉLO DU SUD-OUEST (MAGRET DE CANARD, GÉSIERS CONFITS)
- BROCHETTES DE GAMBAS MARINÉES SUR LÉGUMES CROQUANTS
- PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK SAUCE AU CHOIX
(BLEU D'Auvergne, BRIE, POIVRE)
- CONFIT DE CANARD SAUCE AU POIVRE VERT OU MIEL
- FILET MIGNON À LA GRAINE DE MOUTARDE
- PAVÉ DE SANDRE SAUCE ESTRAGON
ACCOMPAGNEMENTS : POMMES GRENAILLES, LÉGUMES DU SOLEIL
(COURGETTES, AUBERGINES), TOMATES PROVENÇALES
- SALADE MÊLÉE ET PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS PAR NOS SOINS
- TARTE TATIN MAISON, FRAISIER, FRAMBOISIER, POIRIER,
3 CHOCOLATS, CRAQUANT AU CHOCOLAT, TARTE CITRON MERINGUÉE

VINS BLANCS : SEC CHARDONNAY, MOELLEUX BERGERAC
VIN ROSÉ : TARANI SUD-OUEST
VINS ROUGES AU CHOIX : BORDEAUX CÔTES DE BOURG, BOURGOGNE RONCIER
EAUX PLATES, EAUX GAZEUSES - CAFÉ OU THÉ (UNIQUEMENT POUR LES PRESTATIONS AU RESTAURANT)



60€
PAR PERSONNE

NAPPES ET SERVIETTES
COMPRISES
POSSIBILITÉ D'APPORTER
GRATUITEMENT VOTRE
CHAMPAGNE

Buffet

VIN D'HONNEUR COMPLET :

- COCKTAIL ALCOOLISÉ AU CHOIX (SOUPE CHAMPENOISE, KIR ROYAL,
PUNCH, SANGRIA) ET COCKTAIL SANS ALCOOL
- PETITS FOURS SALÉS (8/PERS.), PAIN SURPRISE, CANAPÉS, FEUILLETÉS, GOUGÈRES
- ASSORTIMENT DE COCHONNAILLES AVEC TERRINE MAISON
- CASCADE DE SAUMON MARINÉ MAISON ET SA CRÈME CIBOULETTE
- BROCHETTES DE GAMBAS MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON
- TRIO DE VIANDES : RÔTI DE BŒUF FRANÇAIS, CUISSÉ DE POULET RÔTI,
JAMBON À L'OS, GIGOT D'AGNEAU
- SALADES VARIÉES (3 AUX CHOIX) : PIÉMONTAISE, TABOULÉ, STRASBOURGEOISE,
FARFALLES À LA NAPOLITAINE, TAGLIATELLES AU SURIMI, RIZ NIÇOIS, SALADE EXOTIQUE
- SALADE MÊLÉE ET PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS PAR NOS SOINS
- PIÈCE MONTÉE GÂTEAUX : FRAISIER, FRAMBOISIER, 3 CHOCOLATS, CRAQUANT
AU CHOCOLAT, OPÉRA, PARIS-BREST, ST-HONORÉ, TARTE AUX FRUITS FRAIS.

VINS, EAUX, CAFÉS, PAIN À DISCRÉTION PENDANT LE REPAS

CONDIMENTS INCLUS : VINAIGRETTE, MAYONNAISE MAISON, CORNICHONS, MOUTARDE.



75€
PAR PERSONNE

NAPPES ET SERVIETTES
COMPRISES
POSSIBILITÉ D'APPORTER
GRATUITEMENT VOTRE
CHAMPAGNE

Prestige

VIN D'HONNEUR COMPLET :

- COCKTAIL ALCOOLISÉ AU CHOIX : SOUPE CHAMPENOISE, KIR ROYAL,
PUNCH, SANGRIA
- COCKTAIL SANS ALCOOL
- PETITS FOURS SALÉS (8/PERS.), PAIN SURPRISE, CANAPÉS, FEUILLETÉS, GOUGÈRES
- ENTRÉES FROIDES
- TARTARE DE ST JACQUES, SAUMON ET SA CRÈME CIBOULETTE
- FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CONFIT D'OIGNONS ET TOAST DE PAIN D'ÉPICE
- ASSIETTE DE LA MER : SAUMON MARINÉ DU CHEF ET BROCHETTES DE GAMBAS MARINÉES
- MÉLI-MÉLO DU SUD-OUEST : MAGRET DE CANARD, GÉSIERS CONFITS
- ENTRÉES CHAUDES
- FILET DE SANDRE SAUCE ESTRAGON
- CASSOLETTE DE FRUITS DE MER SAUCE NANTUA ET SA GAMBAS FLAMBÉE AU WHISKY
- MATELOTE DE LOTTE ET COLIN À L'EFFILOCHÉ DE POIREAUX SAFRANÉS
- DUO DE ST-JACQUES ET SAUMON À LA SAUCE OSEILLE
- TROU NORMAND
- SORBET POMME CALVADOS, SORBET POIRE ALCOOL DE POIRE, SORBET CITRON VERT VODKA

VIANDES

- PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK, SAUCE AU CHOIX (BLEU D'Auvergne, BRIE, POIVRE)
- FILET MIGNON À LA GRAINE DE MOUTARDE DE MEAUX
- AIGUILLETES OU CUISSÉ DE CANARD CONFITE SAUCE AU MIEL OU AU POIVRE VERT
- MÉDAILLON DE NOIX DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE
ACCOMPAGNEMENTS : POMMES GRENAILLES, LÉGUMES DU SOLEIL
(COURGETTES, AUBERGINES), TOMATES PROVENÇALES

SALADE MÊLÉE ET PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS PAR NOS SOINS

DESSERTS

- PIÈCE MONTÉE GÂTEAUX : FRAISIER, FRAMBOISIER, 3 CHOCOLATS, CRAQUANT
AU CHOCOLAT, OPÉRA, PARIS-BREST, ST HONORÉ, TARTE AUX FRUITS FRAIS.

VINS, EAUX, CAFÉS, PAIN À DISCRÉTION PENDANT LE REPAS



5€
PAR PERSONNE

Animations culinaires

- FOIE GRAS POËLÉ
- BROCHETTES DE GAMBAS
- HUITRES



16€



MENU ENFANT

- Aiguillettes de Poulet aux Corn Flakes
- Pavé de Saumon
- Steak haché maison
- Accompagnement : pommes dauphine,
riz, pâtes, courgettes braisées
mayonnaise, ketchup