



# *Le Saint-Honoré*

---

E. Arnaud  
Maître-Restaurateur

Organisation de réception  
Service traiteur  
Cocktail  
Baptême  
Mariage  
Anniversaire  
Repas d'affaires



Plusieurs formules de cocktails :

## Formule Villandry 11,50€

au choix : 8 pièces par personne dont 2 ateliers

## Formule Cheverny 14€

au choix : 10 pièces par personne dont 2 ateliers

## Formule Chambord 19€

au choix : 14 pièces par personne dont 3 ateliers



Soupe de Champagne (mûre, cointreau, pétillant) et Vouvray pétillant  
Jus de fruit, Coca, Badoit, Vittel (sans restriction) (+ 2,5€)

### ■ LES COCKTAILS FROIDS

#### Mini assiettes

Pain d'épices, Foie gras, Chutney  
Carpaccio de bœuf mariné parmesan  
Tartare de Tomate, Mozzarella  
Magret fumé, tartare de légumes  
Crème brûlée de foie gras

#### Mini cuillerées

Poulet au curry et coco  
Cabillaud aux petits légumes  
Mignon de porc confit à l'orange  
Rouget et Tapenade de poivron  
Bille de pana cotta de homard  
carpaccio de saumon et baies roses

#### Verrines

Crème d'avocat, crevette  
Chantilly, Truite fumée  
Croques légumes, sauce cocktail  
Velouté de betterave, chèvre pistache  
Crème de boudin, Poire, féta  
Gaspacho Andalou

#### Brochettes

Magret, fromage, olive  
Chorizo, olive, tomate  
Gravelax, tomate, courgette  
Jambon, œuf de caille, gruyère  
Crevette ananas, caramélisé au thym

#### Les Divers

Macaron de Foie gras (+0.50cts)  
Pain surprise varié  
Mini navette variée  
Petit sandwich assorti  
Concombre craquant, chèvre basilic  
Wraps varié  
Tortillas variée  
Panier de légumes d'été  
Cascade de melon Charentais  
Tomate mozzarella inversées  
Aquarium viande ou poisson coriandre

### ■ LES COCKTAILS CHAUDS

Feuilleté chaud varié  
Gougère au bleu  
Mini cake chorizo  
Accra de morue  
Mini croque-monsieur / Mini burger  
Pruneau au bacon  
Pomme de terre grenaille foie gras  
Blinis samoussa thon ou saumon  
Crumble de légumes aux épices douces  
Raviole saveur truffe  
Crumble de thon à la méridionale

### ■ LES ATELIERS

#### Les ateliers chauds

Rillons cocktail confiture d'oignons  
Tagine de volaille au citron  
Escargot en persillade et ses croutons  
Gambas (décortiquées) au paprika flambées au whisky +1€  
Burger de foie gras paillée +1€

#### Animations plancha (+2€)

Brochettes de pétoncles aux épices douces  
Requin, huilé citronné  
Brochette de canard de Barbarie  
Mignonette de caille grillée

#### Les ateliers froids

Gravelax de saumon, chantilly vodka citron  
Jambon de montagne, Emulsion crème mascarpone, fève

### ■ LES PÔLES LUDIQUES

#### Animations

Animation ban d'huitres N°3 (Pain spéciaux, beurre, citron) – 48 pièces 75€  
Jambon à l'os Serrano  
Animation plateau Tourangeau (rillettes et rillons de Tours, andouille au Vouvray)  
Animation Koh-Lanta (Pack Insectes, 7 variétés, Prêt à manger et assaisonnés, 100% naturel Cric-kets, vers, morios, grillons... Forfait : 75€)  
Animation bar fromage 6 variétés



## Menu Chambord

### Formule comprenant

Un cocktail de 14 pièces au choix par personne à choisir dont 3 à 4 ateliers.

Soupe de Champagne (mûre, Cointreau, pétillant) jus de fruit, Coca, Badoit, Vittel (offerts)

### Mise en bouche

Saint Jacques sur nuage de petits poids et fèves de Tonka.

### Plats au choix

Noix de veau fondant, jus blond et cardamome.

Volaille de Challans mijotée au Chinon.

Pavé de filet de boeuf rôti,

suc de viande au pineau, pépite de foie gras.

Magret de canard,

déglacé au Bourgueil, sifflet de légumes d'autrefois.

### Fromages

Trilogie de fromages servi sur ardoise, salade mêlée au noix.

### Dessert au choix

Gateau des mariés

Pièce montée

Assiette gourmande

Duo des mariés

### Buffet de café et mignardises

**Prix du menu Chambord : 64€**  
**Compris : vaisselle, personnel et nappage**

## Menu Chenonceau

### Entrées au choix

Émulation de petits pois, gambas et Saint-Jacques, croustillants.

Tartare de st jacques et d'écrevisses, mariné au citron et orange, fantaisie de mangue.

Foie gras entier maison, pain brioche et chutney de figues.

Blanquette de lotte au citron vert croustillant.

### Plats au choix

Noix de veau en pavé grillé, jus blond et cardamome.

Volaille de Challans mijotée au Chinon.

Pavé de filet de boeuf rôti,

suc de viande au pineau, pépite de foie gras.

### Fromages

Trilogie de fromages servi sur ardoise, salade mêlée au noix.

### Dessert au choix

Gateau des mariés

Pièce montée

Assiette gourmande

Duo des mariés

### Buffet de café et mignardises

**Prix du menu Chenonceau : 51€**  
**Compris : vaisselle, personnel et nappage**

## Menu Azay-le-Rideau

### Entrées au choix

Dos de cabillaud, nuage de petits pois piou-piou.

Fantaisie de panna cotta aux 2 saumons, timbale de fromage frais aux herbes.

Bouquet de jeunes pousses, foie gras au Montlouis, bonbons de chèvre fermier et rillons de Tours.

### Plats au choix

Magret de canard rôti sur peau, lentins du chêne.

Filet mignon de porc demi-glace amarena.

Filet de volaille fermière, crème au curry et lard grillé.

Suprême de pintade, voile de Bourgueil.

### Fromages

Trilogie de fromages servi sur ardoise, salade mêlée au noix.

### Dessert au choix

Gateau des mariés

Pièce montée

Assiette gourmande

Duo des mariés

### Buffet de café et mignardises

**Prix du menu Azay-le-Rideau : 44€**  
**Compris : vaisselle, personnel et nappage**



**Les mises en bouche (6€)**

Foie gras sur pain d'épice et gelée de Vouvray

Ragoût de pétoncles sur julienne du potager

Crème montée au citron vert et œufs de truite drapée de homard (+1€)

Filet de rouget sur aubergine confite et glace de homard



**- Les entrées -**

■ **Menu Azay-le-Rideau**

Moelleux d'écrevisses aux herbes et concassée de tomates au pistou

Salade de rougets, tagliatelles de légumes aux curry

Carpaccio de saumon à l'aneth, tartare de tomates au basilic et pignons de pin

Salade de jeunes pousses, écrevisses et pétoncles déglacées au vinaigre de framboise

■ **Menus Chenonceau et Chambord**

Arlequin de légumes et Saint Jacques safranées chapeautées de feuilleté

Brochette de noix de Saint Jacques et caramel au thym

Foie gras de canard entier maison chutney de figues et pain brioché

Moelleux d'écrevisses aux herbes et concassée de tomates au pistou

Bavarois de langoustines et sa feuille craquante au sésame

Salade de homard au parfum d'agrumes cuit à la vapeur de cardamome (+ 3€)

**- Les viandes -**

■ **Menu Azay-le-Rideau**

Éventail de magret de canard aux pleurotes ou au miel épicié

Médailon de veau au Chinon et giroldes ou sauce au cidre

Filet mignon de porc aux herbes tourangelles

Suprême de volaille crème de curry et tranche séchée de lard

Rôti d'agneau piqué à l'ail, jus corsé au miel et parfum de romarin

■ **Menus Chenonceau et Chambord**

Demi pigeonneau du Pays de Racan sur toast de foie gras dans son jus réduit au parfum de thym

Géline de Touraine à la lochoise

Tournedos de bœuf au Bourgueil



**- Les poissons -**

■ **Menu Azay-le-Rideau**

Filet de sandre rôti au beurre blanc ou au beurre rouge

Filets de rouget au basilic sur fondue de poireaux et feuilleté de lune de miel

Craquant de loup de mer sur coulis de homard

Pavé de brochet aux sésames sauce safrané

■ **Menus Chenonceau et Chambord**

Trilogie de Saint Jacques sur coussin de topinambours et jus lié corsé au homard

Pavé de bar à la vapeur sauce safranée

Feuilleté de lotte et émulsion de jus de truffe

**Les fromages**

Salade mêlée aux noix et trilogie de fromages

Salade de chèvre chaud rôti aux herbes

**Les desserts**

Pièce montée traditionnelle

Gâteau des mariés

Duo des mariés (2 choux + 1 part de gâteau)

## Buffet du lendemain

Salade piémontaise

Crudités

Taboulé oriental

Salade de pâtes au saumon et à l'aneth

Rillettes et pâté de campagne

Rôtis de porc et bœuf

Poulet rôti et chips

Fromage

Tarte aux fruits

Condiments : mayonnaise, cornichons, vinaigrette

**Prix du menu Buffet du lendemain : 12€**

**Option vaisselle rendue salle** (verres, couverts, assiettes) 3€ par personne  
ou

**Forfait de 1,20€ par personne comprenant :**  
vaisselle jetable (2 assiettes, 1 sachet de 5 pièces de couverts,  
1 verre plastique, 1 tasse à café) + sel et poivre + serviette en papier

## Nos suggestions et formules

### Formules boissons alcoolisées

- Cocktail : 3€/pers.  
Kir pétillant + 2 mises en bouche servi sur table ou buffet  
verrerie incluse
- Forfaits vins (dégustation comprise)  
**option n°1** à 8€/pers. (à discrétion)  
Blanc : Touraine Sauvignon  
Rouge : Chinon  
**option n°2** à 10€/pers. (à discrétion)  
Blanc : Vouvray blanc  
Rouge : St Nicolas de Bourgueil  
**option n°3** à 12€/pers.  
Blanc : Touraine Sauvignon (à discrétion)  
Rouge : Chinon ou Saint Nicolas de Bourgueil (à discrétion)  
Vouvray pétillant en accompagnement du dessert (1 verres par  
personne)  
Bouteille de Vouvray supplémentaire 8€
- Fontaine de Champagne (location et mise en place) : 50€
- Trou tourangeau (sorbet poire + alcool de poire) : 3€/pers.
- Tirage à bière pour fût de 6 litres : 55€ avec Gobelet

### Formules boissons non alcoolisées

- Avant le vin d'honneur : jus de fruit, Coca, Badoit, Vittel  
(mise en place du buffet) : 1,5€/pers.
- Eau minérale et eau gazeuse : 1,5€/pers.
- Badoit, Evian (bouteilles en verre) : 2,5€/pers.



- Menus enfants : 13€/pers.  
Escalope de volaille à la crème, gratin, kiri, tarte aux fruits  
Burger, pomme noisette, fromage, tarte aux fruits
- Menu animateur (le même que celui des mariés) : 30€
- Corbeille de fruits de saison (minimum 50 personnes) : 2€/pers.
- Corbeille de fruits exotiques (minimum 50 personnes) : 2,5€/pers.
- Mignardises et macarons variés : 1,2€/pièce
- Fontaine de chocolat avec ses brochettes de fruits et chamallows : 4€/pers.
- Wedding cake ou pièce montée à thème : 1 à 3€ suivant les demandes
- Invité supplémentaire pour le dessert : 10€/pers.
- Soupe à l'oignon avec ses croûtons et son fromage râpé (cuillères et bols en plastique) : 3€/pers.
- Possibilité de repas ou plat principal à la truffe : nous consulter
- Fontaine à punch avec pompe lumineuse 120€

### Pour votre décoration :

- Chandelier à 3 branches avec bougies : 5€/pièce
- Chandelier fleuri avec bougies : 25€/pièce
- Centre de table fleuri : 25€/pièce



# Le Saint-Honoré

Le Saint-Honoré  
10, Place Paul Louis Courier  
37270 Véretz

Tél. 02.47.50.54.11

saint.honore@wanadoo.fr  
www.lesainthonore.fr



Le Saint-Honoré

