

BAR – RESTAURANT – TRAITEUR - BANQUET

LA HALTE DU VIADUC

Route de Paris 52000 CHAUMONT

Tel : 03 25 01 81 18 Fax : 03 25 03 92 03

Sébastien Richoux 06 88 57 11 40 / sebrichoux@gmail.com

www.haltesduviaduc-chaumont.fr

COCKTAIL

VIN D'HONNEUR (Amuses bouches et boissons)

Verrine (1€55), brochette (1€05), autre (0€65)

BUFFET ET CARTE TRAITEUR LIVRE

BUFFET SUR PLAT EN CAISSON ISOTHERME à partir de 13€00

BUFFET 3D A à partir de 17€00

MENU SUR PLAT EN CAISSON ISOTHERME à partir de 15€00

BANQUET (SALLE ET SERVICE COMPRIS)

BUFFET SUR PLAT à partir de 18€00

BUFFET 3D à partir de 24€00

MENU à partir de 23€75

COMPOSEZ VOTRE MENU A PARTIR DES CARTES SUIVANTES :

ENTREES, POISSONS, VIANDES, GARNITURES, PLATS

TRADITIONNELS, FROMAGE, DESSERTS

Différentes options vous sont proposées pour compléter notre offre :
(Nous contacter pour les tarifs sur place ou livré)

Location de salle

Location de sonorisation et lumières

Animation de votre banquet (sono, lumières, DJ) à partir de 4€00/pers

Location de grand écran, rétroprojecteur, paper-board et vidéo projecteur

Location de vaisselles, percolateur

Location de camion frigo

Location de friteuse et plaque à snacker

Possibilité de service à l'extérieur

CONTACTEZ-NOUS

**NOUS ETABLIRONS UN DEVIS GLOBAL
SELON VOS BESOINS ET VOTRE BUDGET**

SUGGESTIONS DE VIN D'HONNEUR

(Vos suggestions sont possibles, liste non exhaustive)

LISTE BOISSONS

Soupe champenoise
Bière à la pression
Punch
Champagne
Boissons sans alcool

LISTE DES AMUSE-BOUCHES

SALE FROID

Toast concombre fromage
Toast rillettes
Tartelette saumon
Brochette mozzarella tomate basilic
Brochette melon jambon
Verrine Betterave
Verrine brandade de poisson
Verrine avocat saumon
Verrine faisselle crevette
Pain surprise, différents choix à partir de 0€65/part

SALE CHAUD

Feuilleté saucisse, fromage
Gougère nature, fromage
Brick fromage, thon
Cake au jambon, olive, tomate

SUCRE

Tartelette fraise, abricot, poire, chocolat, framboise
Meringue
Mini moka

BUFFET FROID

Crudités et Salades
(3 dans n°1 et 2 dans n°2)

Charcuteries sur Papillon

Marquise de Jambon fumé

Viandes sur Paon
(2 choix dans la liste)

Pavé de légumes

Poisson froid

Plateau de fromages

Cascade de desserts
(2 dans n°1 et 1 dans n°2)

Crudités et Salades au choix

Choix n°1 : Macédoine, Betterave, Carotte, Céleri, Taboulé, Riz niçois, Concombre, Melon, Mexicaine, Salade de Soja, Tomate

Choix n°2 : Salade Piémontaise, Salade Strasbourgeoise, Salade fruits de mer, Salade Paysanne, Salade fraîcheur, Salade Italienne

Charcuteries

Rosette, Terrine variée, Pâté de campagne, Pâté en croûte, Langotine

Viandes

Rôti de porc, Rosbeef, Poulet, Rôti de veau, Gigot d'agneau

Poisson

Saumon fumé ou Saumon farci

Desserts

Choix n°1 : Tarte aux Pommes, Fraises, Chocolat, Citron meringuée, Salade de fruits, Mousse aux chocolats, Ile flottante, Tarte amandine Framboise, Cassis, Fruits rouges

Choix n°2 : Fraisier, Framboisier, Fondant au chocolat, Poirier, Ananas/Noix de coco,

**Vos suggestions sont possibles, liste non exhaustive
Certains choix sont indisponibles hors saison**

BAR – RESTAURANT - TRAITEUR - BANQUET LA HALTE DU VIADUC

Route de Paris 52000 CHAUMONT
tel : 03 25 01 81 18 fax : 03 25 03 92 03
Sébastien RICHOUX 06.88.57.11.40 / sebrichoux@gmail.com

DEVIS

DESTINATAIRE

Nom

Adresse

Téléphone

DATE :

NOMBRE DE PERSONNES :

VIN D'HONNEUR 7.00€

Boisson : Soupe Champenoise (3 coupes par personne)

Softs

Amuse bouches : 3 amuse bouches par personne

MENU : Buffet 3D au restaurant 24.00€

Prestation complète (service,nappage,vaisselle,...)

Entrée :

Viande :

Fromage :

Dessert :

VIN : Blanc(VDP d'Oc), Rouge (Côte du Rhone) 20 cl/pers. 4.00€

(Ble 15€00)

Eau de source, Café 1.30€

TOTAL par personne 36.30€

AUTRES OPTIONS :

Sonorisation : matériel

animation

Autres :

Montant de l'acompte (40%) :

SIGNATURE (dater et inscrire bon pour accord)

CARTE SUR RESERVATION (20 jours à l'avance)

COMPOSEZ VOTRE MENU 2 OU 3 PLATS, FROMAGE, DESSERT

ENTREES

Salade d'avocat cocktail	6€00
Terrine de Saint Jacques	10€00
Fagot d'asperges au jambon cru	7€00
Salade champenoise (toasts Chaource, Langres, andouillette, œuf de caille)	6€00
Délice de grenouilles à la provençale	10€00
Terrine de gibier	6€00
Salade océane (saumon mariné, 1 gambas, haddock fumé)	6€00
Foie gras de canard poché au muscat	10€00
Chaud-froid de foie gras	10€00
Salade de toast de chèvre et magret fumé	6€00
Cocktail de crevettes et pamplemousse	6€00
Carpaccio de magret de canard aux agrumes	6€00
Melon au Porto et jambon fumé	6€00
Feuilleté de noix de pétoncle	7€00
Salade de gésiers confits	7€00
Tourte forestière	6€00
Salade Landaise (foie gras, magret, œuf de caille, gésier)	9€00

POISSONS

Pot au feu de la mer (moule, rouget, saumon, sole, colin)	12€00
Pavé de saumon à l'oseille	10€00
Crevette sauce piquante	8€00
Dorade en papillote	8€00
Truite aux amandes	8€00
Filet de perche à la crème	8€00
Brochette de gambas	9€00
Filet de sole à la normande	8€00
Terrine de saumon tiède au beurre blanc	9€00

VIANDES

Tournedos aux morilles	16€00
Cuisse de canard confite	9€00
Sauté de biche grand veneur	9€00
Pavés de viande rouge (bœuf, gibier)	10€00
Filet de bœuf en croûte	18€00
Magret de canard au poivre vert	9€00
Filet mignon de porc	9€00
Pavé de rumsteck aux poivres	12€00
Rôti de veau Orloff	9€00

PLATS TRADITIONNELS ET SA GARNITURE

Choucroute	9€00
Cassoulet	9€00
Tarti flette	9€00
Petit salé aux lentilles	9€00
Tête de veau sauce gribiche pommes vapeurs	9€00
Couscous	9€00
Paella	9€00
Moules frites	9€00
Chili con carné	9€00
Camembert au four, pommes vapeurs, jambon cru	9€00
Blanquette de veau à l'ancienne	9€00
Bœuf bourguignon	8€00
Potée	9€00

GARNITURES 3€00 les 2

Tomate à la provençale	Pommes noisettes
Riz moulé	Gratin dauphinois
Pomme au four	Purée de légumes
Fagot de haricots verts	Mousse de légumes

FROMAGE

Brochette de 2 fromages	3€20
Brochette de 3 fromages	4€00
Plateau de fromages	5€50
Salade verte	0€80

DESSERT 4€50 par personne

Fraisier	Framboisier
Chocolatier	Poirier
Ananas/noix de coco	

Certains plats peuvent être indisponibles selon les saisons.
Liste non exhaustive

BAR – RESTAURANT - TRAITEUR - BANQUET LA HALTE DU VIADUC

Route de Paris 52000 CHAUMONT
tel : 03 25 01 81 18 fax : 03 25 03 92 03
Sébastien RICHOUX 06.88.57.11.40 / sebrichoux@gmail.com

DEVIS

DESTINATAIRE

Nom
Adresse
Téléphone

DATE

NOMBRE DE PERSONNES :

APERITIF : 1 Kir 2€20
(Option 3 kirs (ou softs)+ 3 amuse-bouches sur table d'honneur +5€00/pers)

MENU (Choix d'autres plats dans carte) 23€75

Entrée : Salade champenoise (toast Langres, Chaource)
ou Salade de gésier ou salade océane
ou Tourte forestière ou feuilleté de noix de pétoncle
ou Terrine de gibier

Viande : Suprême de poulet aux cèpes
Ou Sauté de biche grand veneur ou Pavé de bœuf au poivre vert
Ou Rôti de veau Orloff (+2€00) ou Blanquette de veau
Ou Pavé de saumon grillé ou Pot au feu
Ou Cuisse de canard confite ou filet mignon de porc

Garniture : Fagot haricots verts, riz moulé

Fromage : Brochette de fromages et salade

Dessert : Framboisier ou voir carte

VIN : Blanc (VDP Oc), Rouge (Côte du Rhône) 20 cl/pers. 4€00

Si plus de conso. Ble en sus à 15€00

Café et Vittel 1€30

En sup. : Champagne (25€ /ble) soit 3€30/pers. la coupe

TOTAL par personne 31.25

1 choix pour le groupe ; sonorisation musicale +5€00/pers

Possibilité autre choix dans la carte des plats

SIGNATURE (dater et inscrire bon pour accord)

BAR – RESTAURANT - TRAITEUR - BANQUET LA HALTE DU VIADUC

Route de Paris 52000 CHAUMONT

Tél : 03 25 01 81 18 Fax : 03 25 03 92 03

Sébastien RICHOUX 06.88.57.11.40 / sebrichoux@gmail.com

DEVIS

DESTINATAIRE

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Mail :

DATE :

NOMBRE DE PERSONNES :

VIN D'HONNEUR :

Boisson :

Amuse-bouche :

MENU :

Entrée :

Viande :

Garnitures :

Fromage :

Dessert :

BOISSON :

Eau de source, café

Sonorisation : matériel + animation

Autres :

TOTAL TTC par personne :

Montant de l'acompte (40%) :

SIGNATURE (dater et inscrire bon pour accord)