

# **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](http://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, Langotines

### **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)**