



Le Fleuron
des Mauges

Prestige & Éléance



Le Fleuron
des Mauges

Prestige & Éléance



LA MAISON

Depuis 1968, partager notre passion culinaire avec vous est notre inspiration et notre raison d'être. Vous garantir la meilleure qualité est notre devoir.

A VOS CÔTÉS

Nous vous accompagnons dans la préparation de vos grands événements. Nous avons sélectionné pour vous, trois formules composées de produits de qualité qui font la renommée de notre maison. Nous nous appuyons sur notre expertise et notre expérience pour vous apporter les meilleurs conseils, gage de réussite de votre réception.

RESSOURCES & ENGAGEMENTS

C'est au coeur du Choletais, terre fertile pour la créativité, que 20 collaborateurs imaginent et réalisent votre événement avec passion.

SUR-MESURE

Nous étudions également des prestations sur-mesure à partir d'un budget donné.

Faire appel au Fleuron des Mauges, c'est l'assurance d'être pris en charge par une équipe de professionnels dont l'unique préoccupation est de vous satisfaire.



Le Fleuron des Mauges
Boucher - Charcutier & Traiteur

62, rue Salbérie - 49300 Cholet - Tél. 02 41 62 29 63
email : contact@fleurondesmauges.com - Fax :02 41 65 24 48
www.fleurondesmauges.com
Les Halles du mardi au samedi - Tél 02 41 62 07 12

« Vous garantir le meilleur est notre devoir. »

La famille Fleuron

Les Services à la Demande

LOCATION DE VAISSELLE

Forfait vaisselle Classique Inclus dans le menu
Forfait vaisselle prestige.... Supplément 1.50 €/pers

- Verres spéciaux
- Cocktail, Vin d'honneur (2 verres).....0.80 €
- Verre supplémentaire.....0.25 €

LOCATION DE LINGE

Forfait nappage standart inclus dans le menu
Autre format.....Nous consulter

DRESSAGE

Forfait mise en place de 40 à 90 pers..... 150.00 €
Forfait mise en place de 90 à 180 pers.....220.00 €

SERVICE

Forfait 1 Maître d'hôtel (6h30).....170.00 €
1 Serveur(se)/ 25 pers - (6h30).....6.00 €/pers
Serveur(se) Heure sup.....25.00 €/heure

EN OPTION

Cascade de Champagne * 1.00 €/pers
Trou Normand glacé* 1.60 €/pers
Soupe à l'Oignon 1.50€/pers

* Boisson non incluse fournie par vos soins

*Prestige
& Éléance*

Les Cocktails



Cocktail 5.90 €* *

Panier de légumes de saison et sauces assorties
2 Gougères au parmesan
Tapenades variées et pain grillé

Cocktail 7.90 €* *

1 Moelleux de volaille sur pain au colombo
1 Toast de fête sur pain aux olives
1 Cuillère de longe de bœuf séchée aux herbes
sur crème fromagère aux poires
Tapenades variées, gressins et fouaces croustillantes

Cocktail 10.90 €* *

Sucette de foie gras à la rhubarbe
Verrine de St Jacques
1 Toast de chèvre frais au miel et poivre
1 Toast de crème de crabe sur pain aux algues
Déclinaison d'antipasti

Pour un cocktail sur mesure, nous consulter
*Installation, décoration et nappage inclus
Hors service

Les indispensables

MENU ENFANTS

(Jusqu'à 12 ans)

Entrée - Plat - Dessert 10€⁹⁰
ou Plat - Dessert 6€⁵⁰

Assiette de crudités de saison
Émincé de volaille & Pomme Dauphine
Glacé

MENU MUSICIEN

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 13€⁵⁰
Sélection selon marché

Parfum des délices



Assiette Estivale

Melon, foie gras & Rose de Parme

ou

Assiette Provençale

Flan de tomates confites, Pignons de pin, Foie gras au chutney de
figues, Chips de Parme et Mesclun aux huiles aromatiques

ou

Assiette de la Mer

Saumon mariné aux agrumes, Crème fouettée vinaigre de
framboise, Mesclun de salade aux pétoncles et julienne
croquante, Rillettes de saumon



Médaille de pintade fermière au foie gras

ou

Filet mignon au cidre

ou

Magret landais mariné au porto



Bottreau andalou

(Bottreau salé garni de petits légumes du sud confits)

ou

Gratin de légumes d'antan



Assiette fromagère

Brie, Saint Nectaire et chantilly de l'affineur
Mesclun huile aromatique



Tarte fine instant gourmand aux pommes et amandes,
caramel au beurre salé

ou

Pièce montée en nougatine
(3 choux par personne)

ou

Verrine panna cotta aux fruits rouges
& Moelleux au chocolat



Pain et Café

Menu : 32€⁵⁰ par personne

Saveurs des sens



Assiette Gourmande

Foie gras & chutney d'oignons, Saumon fumé au bois de hêtre,
Mesclun de salade & Pétoncles marinées

ou

Osmose de Saveurs

Terrine de Saint Jacques, Brochette de gambas, Blinis de tourteaux &
Tartare de saumon avec sa crème de brocolis

ou

Autour du Foie Gras

Sucette de foie gras à la rhubarbe, Nougat de foie gras, salade folle



Cassolette de joue de lotte & Gambas flambées

ou

Parmentier de canard au foie gras & Pièce du boucher

ou

Millefeuille de pintade & Filet mignon en croûte de noisettes



Tatin d'échalotes

ou

Entremet de cèpes

ou

Churros de pommes dauphines



Trilogie de l'affineur

Brie de Meaux, Saint Nectaire fermier, Sainte Maure de
Touraine & mesclun aux huiles aromatiques

ou

Croustillant de pommes caramélisées & Camembert



Macaronade fruits rouges, Verrine trois chocolats Cannelé
& Croustillant praliné

ou

Palais gourmand, Crème légère vanille et marquants
d'abricots, Chouquette mangue et Carpaccio d'ananas

ou

Brochette de fruits caramélisés,
Coupe de fruits frais aux mangues & Macaron



Pain et café

Menu : 36€⁰⁰ par personne

Plaisir Intense



Eveil de papilles

3 mises en bouche découverte



Crumble de Foie Gras aux poires

ou

Bavarois de lotte & Homard, Cassolette de Saint Jacques

ou

Charlottine de Saint Jacques aux agrumes
& nage d'écrevisses



Noisette de veau, Chartreuse de canard
& Chouquette de civet de pintade

ou

Pavé de Canette Rossini

ou

Confit d'agneau & Magret aux poires



Cèpes et Morilles en robe des champs

ou

Moelleux de légumes d'antan

ou

Tian revisité



Trilogie de l'affineur

Brie de Meaux, Saint Nectaire fermier et sainte Maure de
Touraine & Mesclun aux huiles aromatiques

ou

Croustillant de pommes caramélisées & Tessoualais



Pièce montée de macaron, Crème brûlée aux oranges,
Mille feuille fruits rouges chocolat & Glace maison

ou

Dôme fraise pistache, Brochette de fruits frais
au coulis de banane façon milk-shake

ou

Crêmet nantais, Fruits rouges, Chouquette vanille,



Pain et café

Menu : 41€⁰⁰ par personne