

La Saint Poloise
Restaurant



Service Traiteur

A EMPORTER OU LIVRAISON (avec supplément)

Renseignements et devis gratuits :
La St POLOISE

Tél. 03 21 41 91 00

E-mail : stpoloise@wanadoo.fr

www.lastpoloise.com



La Saint Poloise

Restaurant

Prix ttc à la part pour un minimum de 5 personnes - à commander 48h avant - pour certains produits un délai plus long est à prévoir

Les entrées

Nos veloutés et crèmes

- Velouté d'asperges 1,50 €
- Velouté de poissons de roches 1,50 €
- Velouté d'endives 1,50 €
- Velouté potiron au gingembre 1,50 €
- Crème de chicons 1,50 €
- Crème de homard en capuccino 3,00 €



Nos salades

- Carottes râpées 0,90 €
- Céleri rémoulade 0,90 €
- Champignons à la grecque 1,70 €
- Piémontaise 1,50 €
- Salade de pâtes 1,50 €
- Salade de riz composé 1,50 €
- Salade de volaille à l'indienne 1,70 €
- Taboulé 1,00 €
- Haricots vert vinaigrette 0,90 €
- Salade de pomme de terre 1,00 €
- Assiette composée 2,50 €

Nos terrines et jambons

- Ballotine de volaille 3,80 €
- Gallantine 2,80 €
- Jambon à l'os (entier ou tranché) 3,95 €
- Jambon sec de savoie 2,50 €
- Déclinaison charcutière (assortiment 100gr par pers) 3,50 €
- Véritable potch'vlech maison 2,50 €
- Terrine campagnarde 2,00 €
- Terrine de canard au poivre 2,50 €
- Terrine de lapin à l'endive 2,50 €
- Terrine picarde 2,00 €



Nos entrées poissons (Chaud)

- Aumônière de Saint jacques bretonne 8,00 €
- Cassolette de colin gratiné 4,00 €
- Cassolette d'écrevisses sauce Nantua 8,00 €
- Crabe farci caraïbéenne 6,00 €
- Timbale de poissons de roche aux huiles parfumées à la vanille 5,00 €
- Gambas poêlées sur tagliatelles de légumes 7,50 €
- Mille feuille de saint jacques à la pancetta 8,00 €
- Mousseline de homard sauce champagne 8,00 €

La Saint Poloise

Restaurant

Prix ttc à la part pour un minimum de 5 personnes - à commander 48h avant - pour certains produits un délai plus long est à prévoir

Les entrées

Nos entrées poissons (Chaud)

• Queue de homard à l'américaine	prix selon cours
• Saint jacques et sa tulipe parfumée	8,00 €
• Soufflé d'écrevisses sauce homardine	6,50 €

Nos entrées poissons (Froid)

• Saumon fumé, sa crème d'herbes fraîches et blinis	5,50 €
• Trilogie de saumon (mi fumé, cru mariné, fumé)	6,00 €
• Demie langouste Bellevue	prix selon cours
• Tartare de saumon sauce herbe	4,50 €
• Coquille de crabe exotique	4,00 €
• Coquille de saumon	4,50 €



Nos quiches et tourtes

• Croustade de volaille sauce suprême	3,00 €
• Feuilleté de fruits de mer	3,00 €
• Feuilleté de ris de veau	6,00 €
• Quiche au saumon	3,50 €
• Quiche Lorraine	2,50 €
• Tarte au maroille	2,50 €

Nos entrées diverses

• Assiette gourmande	6,00 €
• Assiette nordique	7,50 €
• Assiette landaise au vinaigre de framboise	6,00 €
• Assiette terre et mer	5,50 €
• Entrelacé de jambon cru et melon	5,00 €
• langue Lucullus	6,50 €
• Magret de canard farci au foie gras	6,50 €
• Mille-feuilles de tomates, mozzarella parfumée fleur de sel et sauce verte	3,00 €
• Tiramisu de canard aux asperges	5,50 €
• Filet de caille rôtie sur poêlée de pleurotes à l'armagnac	6,50 €
• Capuccino de filet de canard sur fruits rouges	5,50 €



Nos foies gras

• Foie gras aux figues	9,00 €
• Foie gras et sa gelée de Colombelle	7,50 €
• Foie gras et son chutney pomme poire à la cannelle	7,50 €

La Saint Poloise

Restaurant

Prix ttc à la part pour un minimum de 5 personnes - à commander 48h avant - pour certains produits un délai plus long est à prévoir

Nos plats

les volailles

• Baronnet de caille sur pomme confite sauce normande	10,00 €
• Coq à la bière / au vin	8,00 €
• Cuisse de canard rôtie aux agrumes	8,50 €
• Cuisse de poulet à la provençale	6,00 €
• Emincé de volaille tandoori	7,00 €
• Jarreton de dinde rôti au jus	10,00 €
• Pistachine de canette	8,00 €
• Poule au pot	6,00 €
• Suprême de pintade au miel de lavande	7,50 €
• Suprême de poulet label rouge aux pleurotes	8,00 €



Les viandes

• Carré d'agneau à la Française en croûte d'herbes	18,00 €
• Filet mignon de cochon aux écrevisses	10,00 €
• Gigot d'agneau rôti à la crème d'ail	8,00 €
• Jambon braisé et sa tartelette d'épinards	5,00 €
• Langue de boeuf sauce gribiche	5,50 €
• Rôti de bœuf sauce périgueux	10,00 €
• Rôti de porc au caramel épicé	6,00 €
• Rôti de porc orloff	6,00 €
• Rôti de veau braisé	11,00 €
• Souris d'agneau au jus de thym	14,00 €
• Tournedos de bœuf façon rossini	15,00 €

Nos poissons

• Filet de turbot sauce champagne	20,00 €
• Médaille de lotte rôti au beurre rouge	9,50 €
• Filet de bar en croûte herbassé	12,00 €
• Dos de cabillaud piqué au lard	8,00 €
• Pavé de flétan sauce cressonette	9,50 €
• Pavé de saumon grillé aux agrumes	7,00 €
• Dos de lieu sauce diéppoise	6,00 €
• Filet de tilapia à la bretonne	9,50 €



Nos fromages

• Assiette de trois fromages et mesclun	2,00 €
• Craquant de chèvre rôti au miel de lavande	3,00 €
• Plateau de fromages (la part)	3,50 €



La Saint Poloise

Restaurant

Prix ttc à la part pour un minimum de 5 personnes - à commander 48h00 avant - pour certains produits un délai plus long est à prévoir

Nos desserts

Individuel

• Trio chocolat	3,50 €
• Emulsion mandarine chocolat	3,50 €
• Emotion Chocolat intense	3,50 €
• Tarte tatin	3,50 €
• Entremet caramel	3,50 €
• Entremet chocolat	3,50 €
• Opéra	3,50 €
• Douceur cappuccino	3,50 €
• Suprême de fruits	3,50 €



Gâteau (minimum 6 personnes)

• Croustillant caramel	3,00 €
• Charlotte (poire, fruits rouge, framboise, exotique, chocolat)	3,00 €
• Fraisier (selon saison)	3,50 €
• Craquant chocolat	3,00 €
• Trois chocos	3,00 €
• Royal (duo de mousse citron et framboise sur fine génoise)	3,00 €
• Lavazza (mousse café, mousse chocolat sur fine génoise noisettes)	3,00 €

Tartes (10 parts)

• Tatin	20,00 €
• Chocolat noix de coco	15,00 €
• Pomme amandine	12,00 €
• Libouli	10,00 €
• Fruits	12,00 €
• Citron meringuée	15,00 €



Autres

• Salade de fruits frais	2,20 €
• Mousse au chocolat	2,00 €
• Fontaine à chocolat (minimum 20 personnes + caution de 50,00€)	3,00 €
• Pièce montée (2 choux par personne)	2,50 €
• Pièce montée (4 choux par personne)	4,80 €



CONDITIONS GENERALES DU SERVICE TRAITEUR

Toute commande annulée pour livraison le jour même sera facturée.

Applications des conditions générales de vente :

Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises à chaque client. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Lors de l'élaboration de nos devis les taux de t.v.a. en vigueur seront appliqués.

Devis :

Avant toute commande un devis personnalisé sera effectué entre le client et la saint poloise service traiteur, la commande sera prise en compte uniquement après signature dudit devis.

Confirmation de commande livraison :

Toute commande, modification de commande ou annulation doit être confirmée par téléphone, fax ou mail 48 heures avant la date de livraison. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif en vigueur (voir tarif livraison). Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à la saint poloise service traiteur en cas d'information erronées communiquées par le client. La saint poloise service traiteur se réserve le droit de modifier la composition des plateaux-repas en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits.

Tarif livraison :

Tous nos prix s'entendent t.t.c. frais de déplacement en sus et variables selon le lieu de la prestation ou de la livraison (0.50 € du kilomètre si supérieur à 15 Kms).

Conditions de paiement :

Pour la réservation de la date de votre manifestation, nous vous demandons de nous verser un arrhe de 30% du montant de la commande avec le nombre de convives qui servira de base pour la facturation. Le solde de la facture est payable la semaine suivant la prestation. En cas d'annulation inférieure à 2 semaines avant la prestation les arrhes versées ne sont pas remboursées.

Réclamations :

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise ni échangée. La Saint Poloise service traiteur décline toutes responsabilités sur la qualité sanitaire des produits laissés aux clients après la prestation.

Pour les entreprises :

Nous pouvons étudier les conditions générales ensemble sur demande.

Assurance et frais d'électricité :

L'assurance des lieux et frais de fourniture d'électricité sont expressément exclus dès lors que la prestation à lieu dans un endroit extérieur à la saint poloise sont donc à la charge du client.

A NOTER :

Toute heure de départ non respectée est facturée 30.00€ de l'heure par serveur. Toute heure entamée est considérée comme due. Le restaurant la St Poloise se réserve le droit d'apporter des changements sur les prix, les plats et les produits proposés sans avertissement. Toutes les photos des présents documents et du site internet sont non contractuelles – alcool à consommer avec modération – ne pas jeter sur la voie publique - RC 411 694 821

Renseignements et devis gratuits :

La St POLOISE

Tél. 03 21 41 91 00

E-mail : stpoloise@wanadoo.fr

www.lastpoloise.com

