



CARTE TRAITEUR LA ROYALE

DE L'ART ET DU COCHON AU TRAVERS DU PORT

La
Royale

MAITRE ARTISAN
CHARCUTIER
TRAITEUR

07 50 58 04 61

sarllaroyale@hotmail.fr

www.laroyale-yeu.fr



WWW.FACEBOOK/LAROYALEYEU

MARCHÉ DE PORT-JOINVILLE



NOS GOURMANDISES SALÉES

pour l'apéro...

CROUSTILLES CHAUDES

76€80 l'ensemble (48 pièces)

- Croque Saumon/Aneth
- Tartelette mouclade
- Tartelette chèvre, miel, chorizo
- Feuilleté parmesan, poivre

LES VERRINES*

76€20 l'ensemble (24 pièces)

*petites cuillères en inox, si non restituées 0,50€/unité

- Saumon fumé/Oeufs de truite
- Guacamole/Cabillaud
- Fève Edamame/Fromage frais
- Ratatouille/Chèvre

LES TARTES SAVOUREUSES*

Savoyarde.....	40,00€
Du Sud.....	40,00€
Légumes du Soleil.....	40,00€
Islaise.....	50,00€
Saumonée.....	50,00€

*Servies entières.

Supplément de découpe (60 pièces) et dressage en plateau - 10€ par tarte.

PIC APÉRO' **100€ l'ensemble (48 pièces)**

- Cuillère de queue de crevettes, infusion lait de coco citronnelle
- Tartare de tomates, moule en escabèche
- Brochette de thon fumé mariné, tomates confites
- Brochette gambas, chorizo, ananas rôti

FARANDOLE À PARTAGER

95€ TTC les 110 pièces

- Tartinable de rillettes de thon poivre vert & crostinis (12 pièces)
- 24 clubs briochés au crabe
- 1 saucisson tranché finement (50 tranches minimum)
- 12 verrines de crevette, lait de coco & infusion à la citronnelle
- 12 brochettes de coppa, brebis et figue

À L'ISLAISE **52€ pour 10 pers.**

- 200g Apéricubes de thon fumé & sa crème ciboulette
- 200g Bollinette de rillettes de thon & crostinis
- 200g Belles bouchées de boudin blanc aux pruneaux
- 400g Tarte au thon au « carré »



ACCRAS DE MORUE **18€75 (30 pièces)**

CAKES GOURMANDS

(+/- 400gr) 13€

Nordique - Italiano ou Périgourdin

TARTINABLES

(+/- 50 toasts) 22€

Baltique - Tomato ou à l'islaise

NOS BRIOCHES

24€ TTC (24 pièces)

43€ TTC (48 pièces)

Guacamole/tomates confites - Thon fumé - crabe - saumon fumé ou foie gras (uniquement en 48 pièces - 55€)

PLANCHE DU CHARCUTIER

38€ pour 10 pers.

Assortiment de produits cuits (faits par nos « tites » mains) & produits secs tranchés finement.

PÔLES CULINAIRES

Agrémentez votre cocktail avec des pôles culinaires.
Vos convives picorent les éléments proposés.



ALLER RETOUR... SUR PLANCHA !

Le matériel de cuisson et platerie sont mis à votre disposition.

170,00€ TTC les 100 pièces par variété

Magret mariné au miel, sauce soja et zestes d'orange
Emincé de mignon de cochon à la mexicaine
Morgate à l'ail et au persil

PÉRIGOURDIN 180,00€ TTC les 100 pièces

Foie gras de canard mi-cuit de notre chef en terrine à déguster sur des toasts de baguette viennoise réalisés par vos invités ou équipe de service.

PÊCHEUR FUMEUR 165,00€ TTC les 300 pièces

- Duo de Thon : façon tataki et fumé par nos «tites mains».
- Saumon Fumé

Le tout coupé en carpaccio, dressé sur ardoise. À déguster, soit « au naturel » soit accompagnés d'une sauce crémeuse aux herbes aromatiques et crostinis pour les gourmands.

PASSION SAUCISSON

170€ (350/400 pièces)

1m10 de saucisson sur planchette à découper
Grignotins au parmesan
Chiffonnade de chorizo

Ces prix s'entendent avec la participation de votre équipe de service, ou pour notre intervention, compter 60 euros TTC de l'heure par serveur et dans la mesure de nos disponibilités.

Poursuivons... TOC, TOC... ENTRÉES

Fait par nos "tites mains"

les versions froides...

- Bûche de Pétoncle maraîchère au citron confit **5,90€/pers.**
- Pâté en croûte de canard, foie gras et figues, parfum d'Armagnac **6,90€/pers.**
- Tartelette de saumon gravlax, crémeux de Yuzu **9,10€/pers.**
- Foie gras de canard mi-cuit, (France), briochette et gelée de coing au Kumquat **9,95€/pers.**

les versions chaudes

- Gratine de la mer façon Dieppoise et fondue de poireaux **9,00€/pers.**
- Croustade de Saint-Jacques, légumes au beurre à la vanille fraîche **9,95€/pers.**



LA ROYALE LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN
07 50 58 04 61 . sarllaroyale@hotmail.fr

LA SUITE... AUTOUR D'UN PLAT

- ◆ Mignon de cochon farci aux tomates confites & parmesan, sauce vinaigre balsamique..... **11,50€/pers.**
- ◆ Longe de magret de canard en sauce (poivre vert, miel, aigre-doux, griottes)..... **12,50€/pers.**
- ◆ Bar Vapeur, crémeux citron et fenouil..... **14,00€/pers.**
- ◆ Brochette de lotte, Saint-Jacques, lardon de thon fumé et sauce Champagne..... **15,00€/pers.**

Faites le choix de votre accompagnement !

- ◆ Grenailles rôties au beurre & champignons
- ◆ Bataille de pommes de terre en éventail
- ◆ Moelleux de carottes & poireaux au beurre
- ◆ Risotto
- ◆ Crumble de légumes
- ◆ Gratin dauphinois

Ou... EN MODE CONVIVAL



Mille Crêpes

(Plat froid, à partir de 6 pers.)

- Jambon/crudités **6€90/pers.**
- Aux deux thons/crudités **7€30/pers.**
- Saumon fumé/crudités **8€00/pers.**

Pulled Pork **8€80/pers.**

aux 2 patates parmentières

Paella Royale **10€40/pers.**

(poulet, gambas, moules, encornet, chorizo)

Couscous Royal **10€80/pers.**

(agneau, poulet, merguez, jus classique ou corsé, avec légumes et semoule)

Parmentier **11€00/pers.**

de confit de canard aux cèpes

Couscous Lotte & Gambas

12€10/pers. (légumes et semoule)

Choucroute Royale de la Mer

13€80/pers.

(2 poissons, gambas, thon fumé et moules)

Cochon de lait farci **14€00/pers.**

(+/- 25 personnes minimum)

avec des pommes de terre rôties

À VOUS DE COMPOSER

VOTRE MECHOUÏ !

Nos MÉCHOUÏS & GRILLADES

Viande française / prix par personne / mise à disposition du matériel de cuisson / nettoyage **offert.**

À LA PLANCHA (à partir de 30 pers.)

Araignée marinée - Chipolatas -
Brochette de poulet tandoari.. **11,50€/pers.**

À LA BROCHE

Jambon à l'os
(à partir de 40 pers.) **12,50€/pers.**

Cochon
(de 30 à 49 pers)..... **16,50€/pers.**

(de 50 à 89 pers)..... **15,00€/pers.**

(au delà)..... **nous consulter**

Agneau (pour 40 pers.)..... **740€**

*TARIFS

+60€*

correspondant à l'intervention de notre équipe et calculé en fonction du nombre de convives présents à votre événement car plus vous serez nombreux, plus notre équipe de service aura besoin d'être étoffée pour répondre au mieux à vos besoins.

+60€*

+90€*

+180€*

+90€*

LES ACCOMPAGNEMENTS

2 Légumes inclus au choix (pour moitié/moitié) :

Pommes de terre grenailles rôties, mogettes, ratatouille, légumes façon tajine ou couscous.

Nos Formules CASSE-CROUTE & PIQUE-NIQUE

Chaque formule est composée d'une Fiounée (dessert de Pâques) et d'une eau 50cl.



CASSE-CROUTE "MÉDAILLÉ"

(notre charcuterie)

Un sandwich

« le classique » **9€20**

jambon blanc,
beurre, salade
ou un sandwich « le terroir »
terrines de campagne,
cornichons

CASSE-CROUTE ISLAIS

11€

Un
sandwich
« l'islais »

Thon fumé,
St-Môret
citronné,
ciboulette,
tomate, salade

11€

PIQUE-NIQUE "SNACK"

(couverts éco-responsables inclus)

Salade composée au choix : taboulé,
crudités ou vendéenne

Pâtisserie salée au choix : quiche lorraine
ou élaborée (saumon, citron ciboulette ou
courgettes, chorizo, tomates confites, feta)

16€85

PIQUE-NIQUE "LE TOUR DE L'ILE"

Assortiment des spécialités froides :
rillettes de thon/cornichons, thon fumé/citron
- beurre, boudin blanc aux pruneaux & tarte
au thon. (couverts éco-responsables & pain
inclus)

Pour 10 personnes minimum et uniquement
sur commande. **Livraison possible sur site**
d'excursion accessible en véhicule et à une
heure convenue : **20,00€ A/R**. Reprise des
déchets dans les sacs mis à disposition.

FORMULE COMPLÈTE

17,35€/personne

Regroupant la totalité des ateliers avec
des proportions adaptées afin d'offrir
un plus large choix à vos convives. Ou
opter pour l'atelier de votre choix et
prévoir un complément de votre côté.

BUFFET FROID 30 personnes minimum.

Le pain n'est pas inclus.

PANIER DU JARDINIER 3,30 €/pers.

Assortiment de 3 à 5 salades de saison à
choisir dans nos compositions

PLANCHE DU CHARCUTIER 3,30 €/pers.

Charcuterie et viandes froides aux soins du
chef, condiments

TARTES DU TRAITEUR 3,20 €/pers.

Assortiment de grandes quiches à manger
froide (hors tarte au thon)

LES SPÉCIALITES DE L'ILE 8,50€/pers.

Thon fumé (citron, beurre), boudin blanc aux
pruneaux, rillettes de thon, tarte au thon.



LA ROYALE LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN

07 50 58 04 61 . sarllaroyale@hotmail.fr

INFOS GÉNÉRALES

Les tarifs de cette carte s'entendent TTC pour un " retrait marché ", TVA à 5,5% et pourront être réévalués en cours d'année.

Possibilité de livraison – 20€, offerts au-delà de 300€. Devis à partir de 30 personnes, gratuit jusqu'au 3^{ème} inclus, puis 30€ l'unité

Préférences de commande : Il est préférable de passer commande minimum 72h à l'avance.

Les entrées et plats doivent être identiques pour toute la commande égale ou supérieure à 8 parts.

Possibilité de présenter les poissons et viandes soit :

- ◆ Dans vos plats fournis en amont
- ◆ En cassolettes individuelles (un chèque de caution vous sera demandé pour la mise à disposition des plats en porcelaine) et un forfait dressage de 0€80/personne s'ajoutera. Cette vaisselle est à restituer propre sous huitaine. Merci de votre compréhension



MAITRE ARTISAN

C'est la certitude d'avoir à faire à un professionnel – qui doit être titulaire d'un brevet professionnel et justifier de 10 ans d'expérience d'entrepreneur pour être reconnu comme tel.



PRODUITS DE L'ÎLE D'YEU

Incontournables & élaborés sur les bases des recettes familiales. Savourez les traditions locales et découvrez d'authentiques produits de l'Île d'Yeu mettant à l'honneur le terroir et les saveurs marines.



PORC FERMIER DE VENDÉE

Nous sélectionnons des porcs fermiers de Vendée, élevés en plein air dans le respect du bien-être animal.



SANS NITRITE

Depuis 2019, toute notre charcuterie est réalisée avec du sel de Noirmoutier

La Royale

LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN

07 50 58 04 61 - sarllaroyale@hotmail.fr

WWW.FACEBOOK/LAROYALEYEU



www.laroyale-yeu.fr



MARIAGE

Vous souhaitez vous marier ?

Toutes nos conditions de réalisation sont là...
Bonne lecture et découverte de nos informations !

Nous vous proposons une cuisine savoureuse et élaborée par notre brigade au sein de notre cuisine de production.

SAVOIR-FAIRE

Nous aurons plaisir à vous accompagner dans votre réception du cocktail au plat, puis pour votre rebond avec une équipe uniquement dédiée à la partie gustative de votre événement, sans service lors du cocktail ou à la table de vos convives.

Comment définir vos quantités ?

Nous vous conseillons d'offrir à vos convives :

COCKTAIL

- 10 pièces par personne, incluant 2 ateliers (cf. page précédente) lorsque votre repas est composé d'une entrée, plat, fromage, dessert.
- 15 pièces par personne, incluant 3 ateliers lorsque votre repas est suivi d'un plat chaud en direct, fromage, dessert.

Nous attachons une grande importance à la recherche du prix juste.

Sur la carte que vous allez découvrir, nous étudierons ensemble une réception adaptée à votre budget. Nous vous conseillerons lors d'une entrevue physique ou téléphonique. Nous réaliserons ensuite une proposition personnalisée et vous épaulerons dans la concrétisation de votre événement pour 50 à 300 personnes. Devis payant au delà du 3^{ème}, 30€ l'unité.

REPAS

évènementiel

Les propositions d'entrée et ou plat de la carte traiteur seront adaptées à votre événement & joliment dressées. 2 " modes " d'intervention s'offrent à vous :

Sous forme de buffet avec notre matériel professionnel, sans majoration supplémentaire
Sous forme présentielle de notre brigade de cuisine sur le lieu de votre réception avec majoration :

D'un forfait dressage individuel sur le lieu de votre réception

- 1€ par entrée / personne
- 2€ par plat / personne (viande ou poisson)

D'un forfait déplacement brigade de cuisine à partir de 3€/par convives assis

Dans les 2 « modes » d'intervention, le taux de TVA en vigueur applicable sera porté à 10% pour les prestations extérieures avec mise à disposition de matériel.



LA ROYALE LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN

07 50 58 04 61 . sarllaroyale@hotmail.fr

AUTRES REPAS

POUR LES ACCOMPAGNANTS **12,50€ par personne**

Pour vos prestataires tels que photographe, DJ, baby-sitters, musiciens, serveurs.

Nous pouvons leur réaliser un repas différent de celui de vos convives.

ENTRÉE : Melon & jambon sec ou une salade composée

PLAT Tarte au thon ou poulet rôti & pommes de terre ou Plat du Jour

POUR LES ENFANTS **De 6 à 12 ans** **4,50€/pièce**

Nous vous laissons le soin de choisir leur repas. Soit identique au votre avec des proportions adaptées ou alors nous pouvons réaliser des croques-monsieur crémeux.

LIEU DE PRESTATION et informations utiles

Le lieu de votre évènement doit être accessible " sans détour " de manière carrossable et équipé en plus de votre espace réception, avec :

- ◆ un stockage réfrigéré alimentaire,
- ◆ un branchement électrique adapté à notre matériel professionnel
- ◆ un accès à l'eau,
- ◆ dans l'hypothèse où notre brigade de cuisine doit intervenir

que nous emmenons pour votre prestation (four, plaque de cuisson, plancha...),

sur place, il faut également un espace traiteur de 30 m2 avec de l'éclairage & des tables de dressage et rester accessible au véhicule traiteur tout au long de votre évènement.

Sans cela nous nous permettrons de décliner votre prestation ou d'appliquer des majorations selon les incommodités (manque de matériel, lieux différents...).

Repas "test" ou de DÉGUSTATION

À l'attention des futurs mariés, parents, beaux-parents, celui-ci est à retirer sur un de nos points de vente, le jour de votre convenance, en le prévoyant 8 jours à l'avance. Il est à régler ce jour-là.

Le repas « test » ou de dégustation s'effectue uniquement sur l'entrée et le plat avec un minimum de quatre parts par choix sous réserve de disponibilité et d'approvisionnement. Le repas « test » ou de dégustation est facturé au tarif de la carte générale en vigueur par plat.

Dans le cadre de la confirmation de votre réception avec la SARL LA ROYALE, nous offrirons le repas « test » ou de dégustation pour les mariés.

Le menu choisi sera identique à tous les convives, excepté en cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire précisées en amont. Toutefois si une réalisation particulière doit être effectuée, une majoration sera appliquée pour toute commande spéciale, non indiquée à la carte.

REPAS SPÉCIAUX

La confirmation du nombre de convives pour les prestations à réaliser devra nous être communiquée 15 jours au préalable de la date de votre évènement.

Confirmation du NOMBRE DE CONVIVES

Pour valider définitivement nos services, vous devrez nous retourner une copie du devis revêtu de votre mention « bon pour accord » et signé, accompagné d'un acompte de 30% du montant total estimé. Celui-ci sera évolutif suivant vos choix et nombre de convives. Il aura l'avantage de valider fermement votre évènement à notre calendrier des prestations.

15 jours au préalable, la confirmation du nombre de convives devra nous être communiquée et accompagnée du second versement d'acompte de 30%. Les nombres de couverts deviennent FERMES et seront facturés. Le solde sera réglé comptant le lendemain de la prestation.

Entre la signature de votre devis et la réalisation de votre évènement, les prix sont susceptibles d'évoluer, en raison du :

- ◆ Prix des matières premières.
- ◆ Changement de taux de TVA en vigueur qui serait automatiquement répercuté sur les prix indiqués.

Vous en serez informés en amont de la confirmation du nombre de couverts et votre devis sera actualisé ou modifié si vous optez pour un autre choix.

PLÂTRERIE

Nous utilisons le matériel mis à notre disposition présent sur site. Dans le cas où nous intervenons à votre domicile, vous devez vous rapprocher d'un prestataire.

Par défaut, nous dresserons votre prestation de cocktail et/ou brunch en vaisselle à usage unique. Toutefois, nous disposons d'ardoises ou autre plâtrerie. 100€ forfaitaire seront ajoutés pour reprise et nettoyage. Si nous fournissons de la vaisselle et afin d'établir une reprise complète de celle-ci, un feuillet récapitulatif sera laissé à votre attention ou de votre équipe de service.

Art de RÉCEPTION

Nous vous laissons le soin de la décoration du lieu de réception, ainsi que les arts de la table (dressage, nappage, couverts, éléments décoratifs...).

RESPONSABILITÉS

Les frais de remise en état résultant des dommages causés au matériel et/ou installation mises à la disposition des clients seront à la charge de ces derniers ainsi que la perte et la casse. Dans le cas de prestations facturées directement par des fournisseurs ou autres prestataires, La SARL LA ROYALE, est déchargée de toute responsabilité vis-à-vis de ces derniers. Le client ne pourra se retourner contre La Maison Branger, dans le cas d'irrégularités dans les prestations des fournisseurs ou autres prestataires.

Réglementations. Les textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) nous obligent à détruire et jeter, à l'issue de la réception, tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, nos responsables sur site étant tenus de respecter impérativement ces instructions, notre société dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients souhaitent conserver les produits restants.

Toutes contestations relatives à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente seront à la compétence du tribunal de commerce.



LA ROYALE LUDOVIC BRANGER MAITRE ARTISAN
07 50 58 04 61 . sarllaroyale@hotmail.fr