

Banquet

Nous réalisons différents types de prestation en déplacement, notre structure et nos produits sont tous modulables afin de vous accompagner jusqu'au bout de vos projets. Nous recréons tous thèmes historiques dans toute la France et dans tous lieux. Ne vous fixez aucune limite et laissez libre cours à votre imagination pour réaliser un fabuleux retour dans le temps.



Nous vous proposons de composer vous-même votre menu et d'y ajouter les différents produits que vous souhaitez, cela vous permettra d'obtenir un pré-devis. Nous sommes spécialisé dans les banquet Médiévaux mais pouvons également travailler sur d'autres époques tel que: Gaulois, Romains, Mousquetaires, Corsaires, ... (sur demande). Nous réalisons également un service traiteur plus traditionnel (paella, choucroutes, couscous, ou autre).

Dégustation gratuite chez vous avec un maximum de 4 personnes avec entrée + plat + dessert au choix, à la signature du contrat. Repas facturé 15€/personnes et frais kilométriques 0.75€/Km (trajet allé retour), si aucun contrat n'est signé. Cordialement Vallicella Traiteur.

Mets Médiévaux

Les mets suivant comprennent un service en costume, un nappage de table simple blanc, la vaisselle en grès sans changement d'assiette, couteaux et cuillères, serviettes, verres en grès, service au brancard sans décors, pensez à ajouter vos options pour agrémenter votre repas.

Soupes et Brouets :

Crème d'Ail aux Noix	5,00 €
Velouté de carottes à la crème	5,00 €
Soupe à l'oignon et tranchoirs grillés	5,00 €
Brouet de Potimarron	5,50 €
Brouet de Pois Cassés au Lard Grillé	5,50 €
Brouet de la mer avec croutons aillés	6,00 €
Brouet aux Porettes et lard fumé	6,00 €
Brouet de Châtaignes au Cantal	6,50 €
Velouté de Légumes anciens (suivant saisons)	6,50 €

Premiers Mets :

Mesclun de salades vertes	2,00 €
Mesclun aux Noix et dès de fromage	3,00 €
Tourte de Légumes et herbes fraîches	4,50 €
Terrine Parmérienne Raisins et Amandes	5,00 €
Terrine de Volaille au Safran	5,00 €
Tranchoir Crème de Courges et Aubergines	5,00 €
Terrine de Cochon aux Abricots en Croûte	5,50 €
Toute aux Porettes et au lard	6,50 €
Tourte Jacobine au Poisson blanc et Ecrevisses	7,00 €
Salade de Lenticilla, Fèves, Artichauts, dès de Foie Gras	7,00 €
Melon aux fruits rouges et sirop d'hypocras	7,00 €
Tourte de Champignons au Cantal	7,50 €

Mets Principaux (avec deux légumes au choix)
(supplément de légume 2€ / pers):

Limona de Poulet aux citrons confits	8,00 €
Rôtis de Cochon Sauce Jance	9,00 €
Cailles Sauce à l'Orange (2 pièces)	9,50 €
Agneaux au Miel et Pruneaux	11,00 €
Venaison de Bœuf aux olives	11,00 €
Cuisse de Canard Sauce Cameline aux Figs	11,00 €
Pintade aux Epices et estragon	11,00 €
Frigousse de Veau au Gingembre Frais et Amandes	12,00 €
Rissoles de volaille à l'ancienne	12,00 €
Saint Jacques à la crème de Safran	13,00 €
Escargoles Grillés à l'Hypocras	13,00 €
Saumon au lait d'Amandes	14,00€

Légumes et Accompagnements :

Riz à la Cannelle
Nabets au Miel
Cocotte de Choux
Carottes au Miel
Porée de Courges
Porée de Nabets et Pommes Fruits
Crêtonnée de Pois Cassés
Blé au Cumin et Fruits Secs
Mousseline de Céleris

Fromages :

Fromage Frais et Panier de Condiments	3.00 €
Brie de Meaux et Fourme d'Ambert	5,00 €
Brie de Meaux et Cantal	5,50 €
Fourme d'Ambert et Saint-nectaire	6,00 €
Brie de Meaux, Roquefort et Cantal	6,50 €

Bouts Hors :

Salade d'Oranges aux Epices	3,00 €
Pavé Miel et Noix	3,00 €
Pavé Pommes et Cannelle	3,00 €
Pavé aux Fruits Rouges	3,00 €
Darioles aux Amandes	4,00 €
Tourte aux Pommes et Pruneaux	4,00 €
Tarte aux Abricots et Amandes	5,00 €
Poires au Vin rouge et Epices	5,00 €
Pruneaux au Vin et Epices	5,50 €
Tourte poires, Amandes, Anis	6,00 €
Moelleux à la Châtaigne et Crème Angloise	7,00 €

Accompagnement du repas :

Pain artisanal par personne (à volonté)	1,50 €
Infusion Noire	1,10 €
Thé à la Menthe Fraîche	1,10 €
Hypocras Rouge maison (1 litre)	9,00 €
Clairet Blanc maison (1 litre)	9,00 €
Vin d'Orange Rosé maison (1 litre)	8,00 €
Vin Blanc bouteille (Colombard-Sauvignon 75cl)	10,00 €
Vin Rosé bouteille (Grenach-Cinsault 75cl)	10,00 €
Vin Rouge bouteille (Cabernet-Syrah 75cl)	10,00 €
Champagne bouteille (75cl)	28,00 €

(vous pouvez apporter vos propres boissons mais nous ne prenons pas en charge le service et le refroidissement de celles-ci, nous vous les mettrons simplement à disposition)

Nos Gâteaux

Vallicella réalise aussi vos desserts de fêtes pour agrémenter la fin de votre banquet. Nos Gâteaux sont « fait-maison » avec des produits de qualité, une décoration personnelle peut être réalisée à votre souhait.

Forêt Noire *5€/ personne*

(mousse chocolat noir, bigarreaux, biscuit au kirsch et copeaux chocolat)

Le Marocain *5€/ personne*

(mousse miel et cannelle, fruits confits et dattes, biscuit au rhum, meringue italienne et décoration)

Fraisier ou Framboisier *5€/ personne*

(mousse vanille, fruits rouges, biscuits au kirsch, meringue italienne et décoration)

Poirier Vanille ou Chocolat *5€/ personne*

(mousse vanille ou chocolat, poires, biscuits au cognac, meringue italienne et décoration)

Fruitier des Iles *5€/ personne*

(mousse vanille, fruits exotiques et de saison, biscuits au kirsch, meringue italienne et décoration)

Pièce montée et croque en bouche *5€/ personne*

(2 choux à la crème pâtissière vanillée, caramel, forme et tarifs sur simple demande)

Chaque gâteau est réalisé pour 20 personnes au minimum. Un supplément pourra vous être demandé pour réaliser un décor personnalisé ou spécifique.



Décorations

Décoration complète et personnalisation des sujets, des nappages, des compositions végétales, ajout de pupitre ou d'objets de décoration, labage des mains, ...

- **Forfait décoration du vin d'honneur** (intérieur et extérieur) **80,00 €**
(tissus, voilages, chandelier, cornes d'abondances, décoration des brancards, merci de prévoir un abris extérieur suffisant)

- **Forfait labage des mains avant le repas** **60,00€**
(en intérieur ou extérieur sur un ou deux postes suivant le nombre de personnes)

- **Forfait décoration de table** (par personne) **2,50€**
(table d'honneur personnalisée double nappage de couleur au choix, chandelier et photophores, bougies, compositions végétales et mise en place des éléments liés au plan de table, tel que marque place, décorations personnel, divers)

- **Forfait décoration de salle** **160,00€**
(tissus, voilages, cornes d'abondances, décoration des brancards et blasons)

- **Forfait Rôtisserie** **160,00€**
(cuisson de viandes aux feu de bois, en extérieur uniquement, nous ne fournissons pas le bois)

- **Forfait mise en scène du dessert** **60,00€**
(brancard décoré avec effets de feu et fontaines des glaces, service et découpe des dessert réalisé en salle sous forme de buffet, musique d'ambiance (nous fournissons juste le support cd ou usb)

- **Forfait Tirage à Bière** **70,00€**
(livraison, installation et mise en marche d'une tireuse réfrigérée, le gaz et les gobelets sont compris, fût de bière en supplément)

- **Forfait Chapiteau extérieur** **90,00€**
(livraison, installation et démontage compris, tonnelle de 6m x 3m couleur jaune ocre)