

„ La Petite France“

- Französischer Party Service -

Schwabstr. 127
70193 Stuttgart

Tel. : 0172 7317311
Fax : 0711 608014

PARTY SERVICE ANGEBOTE:

Sehr geehrte Gourmets und Gourmands,
nachfolgend möchten wir Ihnen eine Auswahl der französischen Spezialitäten unseres Partyservices präsentieren.

Sie können sich die Wunschmenge für Ihre Veranstaltungen, Seminare und Empfänge bzw. Feiern wie Premiere, Einweihung, Verlobung, Taufe, Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Abifest, Ausstand, Firmenfeiern, etc. frei zusammenstellen.

Bei Ihrer Auswahl unserer Produkte ist Herr Dominique Gueydan Ihnen gerne unter 0172 – 731 731 1 oder info@vitallunch.de behilflich.

Mit vitalsten Grüßen

Ihr Dominique Gueydan und Team

CANAPÉS (AMUSES-GUELLES) – DER PERFEKTE STARTER

Diese Appetitanreger sind geschnittene und getoastete Baguette-Scheiben, mit einer cremigen hausgemachten Dijonmayonnaise bestrichen und mit verschiedenen Mixed Pickles garniert. Diese werden auf einer Edelstahl- oder Einwegplatte serviert.

		ab 20 Stück	ab 40 Stück
<u>Fleisch:</u>	Putenfilet, Roastbeef, gekochter Schinken, Salami, Französische Pastete	1,80€	1,50€
<u>Käse:</u>	Brie, Schafskäse, Blauschimmelkäse, Raclette, Epoisse, Münster, Vache qui rit, Crottin, Tête de Moine...	1,80€	1,50€
<u>Fisch :</u>	Geräucherter Lachs, Forellenfilet, Thunfisch, Sardellen	2,50€	2,00€
<u>Spezial:</u>	Entenfilet, Gänsefilet, Foie Gras, Hasenfilet	2,90€	2,30€

Dazu empfehlen wir Ihnen unseren Haussekt (0,7l) aus der Champagne 6,90€

GOURMET-BAGUETTES:

Alle unsere 30 cm langen Gourmet-Baguettes sind mit frischen Salatblättern, Tomaten und hausgemachte Dijonmayonnaise garniert. Auf Wunsch servieren wir Sie gerne in 2 oder 3 Stücke geschnitten auf einer Edelstahl-, Einwegplatte, einzeln oder in einer Picknicktüte.

		ab 10 Stück	ab 40 Stück
Korsika:	gekochter Schinken, Emmentaler, Gurke	3,90€	3,50€
Madeira:	Putenfilet, Mais, Paprika	3,90€	3,50€
Fiji:	Roastbeef, Zwiebel, Meerrettich, Cornichon	4,90€	4,50€
Bahamas:	Thunfisch, Zwiebel, Ei, (Sardellen)	4,90€	4,50€
Tahiti:	Shrimps, Avocado, Oliven, Champignon	4,40€	4,00€
Island:	geräucherter Lachs, Avocado, Oliven, Champignon	5,90€	5,50€
Palma:	vegetarisch mit frischem Gemüse	4,40€	4,00€
Seychellen:	Blauschimmel oder Brie, Paprika, Walnüsse	4,40€	4,00€
Hawaii:	Hinterschinken, Ananas, frische Beeren, Mais	4,40€	4,00€
Spezial:	jede Woche wechselnd		

QUICHES „MAISON“

Nach den Canapés als Vorspeise wären unsere Quiches mit frischem Salat ein idealer Hauptgang.

Die Quichebleche (60x40cm) sind für ca. 10 Personen ausreichend. Unsere runde Form (Ø32cm) ist für etwa 4 Personen geeignet. Die Grundbestandteile aller unserer leckeren Quiches sind Buttermürbeteig, einer Sauce aus crème fraîche, Milch und Eiern.

Weiterhin werden alle Quiches mit Emmentaler überbacken.

		Ø 32 cm	60x40 cm
Lorraine:	der Klassiker mit gerösteten Speckwürfeln	19,50€	40,00€
Vegetarisch:	mit viel Köstlichem	19,50€	40,00€
Dauphine:	Putenfilet, Mais, Zucchini, Champignons, Paprika, Oliven	22,50€	48,00€
Roussillon:	Thunfisch, Zwiebeln, Tomate, Champignons, (Sardellen)	22,50€	48,00€
Normandie:	geräucherter Lachs, Palmenherz, Broccoli, Champignon, Tomaten, Oliven, frischer Meerrettich	24,50€	55,00€

SALATE:

Unsere marktfrischen Blattsalate der Saison werden erst kurz vor der Lieferung vorbereitet.

Die Salate werden in großen Glasschalen serviert und sind für ca. 10 Personen ausreichend.

		ca. 5 Pers.	ca. 10 Pers.
vier Jahreszeiten:	4 verschiedene französischen Käsesorten, Tomaten, Baguette, Croûtons und Schnittlauchvinaigrette	23,00€	35,00€
Karussell:	mit viel frischem Gemüse, französische Dijonvinaigrette	20,00€	32,00€
Provence:	Thunfisch, Ei, grüne Bohnen, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Kräutervinaigrette	24,00€	38,00€
Atlantik:	Meeresfrüchte, Couscous, Paprika, Zwiebeln, Tomate, Oliven, Pfefferminzvinaigrette	24,00€	38,00€
Kikiriki:	Putenfilet, Reis, Wild Reis, Champignon, Paprika, Oliven, Joghurtsauce	23,00€	35,00€
Mexico:	Roastbeef, Chilibohnen, Cornichons, Zwiebeln, Oliven Meerrettich und Kräutervinaigrette	24,00€	38,00€
Pazifik:	geräucherter Lachs, Shrimps, Avocado, Broccoli, Palmenherz, Artischockenherzen, Meerrettichsauce	28,00€	45,00€

FLAMMKUCHEN DIE FRANZÖSISCHEN PIZZEN:

Wir bieten auch die beliebten elsässischen Flammkuchen an. Diese Spezialität besteht aus einem knusprigen Baguette-Teig, belegt mit verschiedenen Beilagen, crème fraîche und Frischkäse und wird mit Emmentaler Käse überbacken. Auch die Französischen Pizzen sind mit dem gleichen Boden wie die Flammkuchen aber mit saftige Tomatensauce und Emmentalerkäse garniert.

Flammkuchen oder Pizzabelag:	Ø 30 cm	28x38 cm
Salami, Peperonis, Zwiebeln, Meerrettich	6,90€	9,40€
Schinken, Champignons, Peperonis	6,90€	9,40€
Putenfilet, Mais Paprika, Oliven	7,90€	10,40€
Blauschimmelkäse, Paprika, Walnüsse	7,90€	10,40€
Thunfisch, (Sardellen), Ei, grüne Bohnen, Zwiebeln, Kapern	8,90€	11,40€
Shrimps, Broccoli, Champignons, Artischockenherzen, Oliven	8,90€	11,40€
Geräucherter Lachs, Broccoli, Artischockenherzen, Palmenherzen	9,40€	12,40€
Vegetarisch mit viel Gemüse und Käse	6,90€	9,40€
Schinken, Ananas, Mais, Beeren, Sonnenblumenkerne	6,90€	9,40€
Sardellen, Kapern, Tomate	6,90€	9,40€
Speck, Zwiebeln, viel Käse	6,90€	9,40€

KALTE PLATTEN:

Diverse kalte Platten mit verschiedenem Fleisch, geräucherter Schinken, Roastbeef, Salamisorten (Perche, Chorizo...)

Pastete (Ente Kaninchen, Bauern, Krusten, Rilette) können wir für Sie als Hauptgang oder als Vorspeise vorbereiten. Serviert mit Cornichons, Oliven und Baguettescheiben oder mit einer Exquisiten Käseplatte schön affinert wie Brie de Meaux, Epoisse, Chaource, Crottin de Chavignol, Tome de Savoie, Buche de chèvre, Münster, Billat-Savarin, Roquefort... garniert mit frischem Gemüse, Fleur de sel Butter und Baguettes.

Für 120gr Portion Käse oder Fleischplatte pro Person

AB 5 Pers.	AB 20 Pers.
5,90€ pp	4,90€ pp

CRÊPES:

Auch unsere Crêperie lässt mit Sicherheit keine Wünsche offen. So können Sie sich für Ihre Veranstaltung, unser Crêpes Gerät mit Zubehör ausleihen uns sich als „Crêpier“ versuchen.

Crêpes Gerät mit einer Platte incl. Zubehör

50,00€

Crêpes Gerät mit zwei Platten incl. Zubehör

75,00€

1 Liter Crêpes Teig (ca. 10 Portionen)

5,00€

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich mit unseren Crêpiers zu Seite. Sie haben dadurch die Sicherheit, dass Ihre Gäste mit fachmännischer Art und Weise bedient werden und Ihre salzigen und süßen Crêpes wahre Erfolge werden.

Hierfür berechnen wir eine Kostenpauschale, die sich an der Anzahl der Mitarbeiter und die Menge der herzustellenden Crêpes orientiert.

WEITERE SPEZIALITÄTEN UND GERICHTE:

In unserem Programm führen wir noch weitere typisch französische Gerichte die sich als Hauptgang eines kalten oder warmen Buffets, oder als Einzelgericht hervorragend eignen.

Franz. Fleischküchle in Peffersauce, Coq au Vin, Boeuf Bourignon,

Putenfrikasse in Weissweinsauce, Kalbsblanquette, Lapin à la Moutarde de Dijon, Gigot d'agneau à la Provençale begleitet mit einem Gratin Dauphinois und frischem Gemüse wie knackigen Ratatouille oder Pilaffreis oder Nudelgratin oder Couscousweizengriess.

- Sie können eine Kostprobe in unserem Restaurant „Le coq au vin“ schlemmen -

Jedes Gericht mit Beilage variiert zwischen 9,90€ und 16,50€ je nach Vorbereitung und Beilagen.

DESSERTS:

In unserer Pâtisserie erwartet Sie für Ihre Veranstaltung und Feste süße Verführungen:

		ab 10 Stück	ab 20 Stück
Choux à la crème:	Windbeutel mit Sahne oder crème pâtissière gefüllt	2,80€	2,20€
Eclairs:	Liebesknochen (Schokolade, Café oder Vanille)	2,80€	2,20€
Crème Brûlée:	Feine Crème mit Eigelb, oben karamelisiert	2,50€	2,00€
Crème caramel:	Feine Karamelpuddingcrème mit Karamelzucker	2,00€	1,80€
Mousse au chocolat:	Schokocrème nach altbewährter Tradition	2,50€	2,00€

GETRÄNKE:

Wir beraten Sie gerne bei der Getränkeauswahl zu Ihrer Veranstaltung. Neben sämtlichen alkoholfreien Getränken wie Orangina, Gini, Perrier, Evian, Fruchtsäfte, Milchshakes, Sirups... bieten wir Ihnen gerne auch typisch französische alkoholhaltige Getränke an. Von der Côtes de Rhône, Provence, Roussillon, Bordeaux, Loiretal, Beaujolais, Apremont, Burgunder, Elsaß oder Champagnerregionen.

TRANSPORT UND LIEFERUNG:

Sie können Ihre Bestellung gerne bei uns in der Schwabstr 127 bei „Le coq au vin“ selbst abholen. Sofern Sie die Spezialitäten lieber an den Veranstaltungsort geliefert haben möchten, berechnen wir hierfür pro Kilometer 0,50€ Transportkosten. Für einen gewünschten Transport und weiteren Informationen stehen wir Ihnen unter 0172-7317311 zur Verfügung.