

Aux Petits Plats

Traiteur événementiel

FORMULES COCKTAILS

Formules cocktails

Formule «apéritive»



3 mises en bouche par personne
6,90€/personne

Formule «vin d'honneur»



8 mises en bouche par personne
17,90€/personne

Formule «apéritif déjeunatoire/ dinatoire»

13 mises en bouche par personne
26,90€/personne

LISTE MISES EN BOUCHE

Liste mises en bouche

Salé

Verrine thon, fromage frais	Brochette tomate/mozzarella	Wraps thon fromage frais
Verrine betteraves et mousse de chèvre	Aumônière normande	Maki aux légumes
Verrine oeuf mimosa et bacon grillé	Brochette de magret de canard fumé, bleu d'auvergne et poire poché au vin rouge	Maki au saumon
Verrine avocat cocktail	Tartare de pétoncle aux fraises	Verrine de crème de carotte au cumin et Mousse de brie
Toast de magret de canard fumé et figues	Rillettes aux 2 saumons	Fleur de courgette au chèvre et menthe
Feuilleté de jambon sec et fromage frais	Tataki de boeuf	Mini burger
Mini croque-monsieur	Gyosas aux crevettes	Navette saumon fumé
Gougères au fromage	Brochette de melon et jambon sec	Samoussa de légumes à l'orientale
Bruschetta de jambon sec et tomates séchées		Muffin épinard feta

Sucré

Mousse au chocolat	Financier	Brownie choco noisette	Congolais
Tartelette au citron	Salade de fruits	Muffin banane chocolat	Financier pistache
Moelleux aux pommes	Tiramisu	Cannelé bordelais	Muffin framboise

Buffets

Buffet « Classique »

18,90€/personne

2 choix de Charcuteries

1 choix de viandes ou poisson

3 choix de salades composées

2 choix de desserts



Buffet « Médium »

23,90€/personne

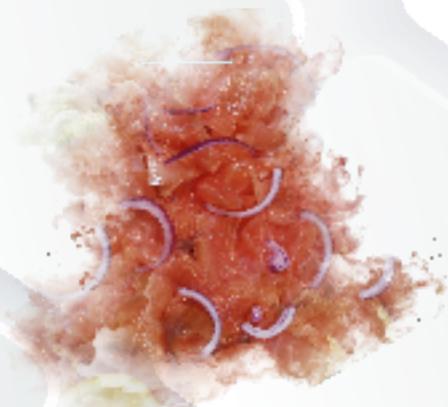
2 choix de charcuterie

2 choix de viandes et poissons

5 choix de salades composées

Fromages

2 choix de desserts



Buffet « Plaisir »

34,90€/personne

3 Mises en bouches par personnes

3 choix de charcuterie

3 choix de viandes et poisson

2 choix de mets chauds

5 choix de Salades composées

Fromages

3 choix de desserts



LISTE BUFFET

Liste Buffet

Charcuterie

Plateau de charcuterie
(saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon sec)

Terrine de campagne

Rillettes de poulet

Terrine aux champignons des bois

Pâté en croûte

Viandes et poissons

Magret de canard séché farci au foie gras
(supplément de 3€/personne)

Magret de canard fumé par nos soins

Plateau de viandes froides (porc, poulet, boeuf)

Foie gras de canard mi-cuit chutney d'oignons
(supplément de 3€/personne)

Saumon gravlax

Escabèche de maquereaux

Terrine de poisson

Saumon fumé par nos soins
(supplément de 3€/personne)

Salades composées

Salade piémontaise

Salade grecque

Crudités

Ensaladilla

(pommes de terre, thon, olives, poivron, mayonnaise)

Salade de riz à la niçoise

Salade de choux au curry
(choux blanc, pommes fruit,
fromage, mayonnaise au curry)

Salade coleslaw

Taboulé

Salade de tomates,
pêches, burrata sauce chimichurri

Salade de pousses d'épinard,
fraises, petits pois et féta

Salade de betteraves, chèvre et pamplemousse

Salade antillaise

(ananas, crevettes, pamplemousse, avocat, pommes)

Chaud

Cake tomates séchées et féta

Cake jambon olive

Quiches lorraine, fromagère, au saumon

Tarte aux légumes du soleil

Tarte au thon

Fromage

Plateau de fromages Normand

Plateau de fromage à pâte varié

Desserts

Brownie chocolat noisette

Tarte normande

Tarte citron meringuée

Amandine aux fruits de saison

Fraisier

Framboisiers chocolat blanc

Tarte rhubarbe

Salade de fruits

Moelleux aux pommes

PLATS

Plats

(Prix indicatif, peut varier suivant les quantités, garniture comprise)

Paëlla	15,50 €/part	Hachis parmentier	11,00 €/part
Poulet basquaise	11,00 €/part	Boeuf bourguignon	11,00 €/part
Blanquette de poissons	14,00 €/part	Agneau de 7h	18,00 €/part
Couscous (poulet, merguez, boeuf)	16,50 €/part	Gratin de poissons au curry	16,50 €/part
Souris d'agneau rôti au miel	18,00 €/part	Blanquette de veau	11,00 €/part
Suprême de pintade vallée d'auge	14,50 €/part	Burger à l'effiloché de porc sauce barbecue	14,50 €/part
Cassoulet	15,50 €/part	Choucroute	15,50 €/part
Risotto d'asperge	12,00 €/part	Lasagne Végétarienne	12,00 €/part

Garnitures : gratin dauphinois, riz aux petits légumes, ratatouille, pâtes, pommes de terre grenailles, tomate à la provençale
Possibilité de louer les tables, chaises, vaisselle, ainsi que les réchauffes plats pour maintenir au chaud.

Animations culinaires

Cuisson et flambage de brochette de st jacques lardés (location de plancha possible)

Découpe de saumon fumé par nos soins

Crêpes

Barbecue, plancha (cuissons, flambage, découpe, mises en bouche, viandes, poissons, légume)

Découpe de jambon sec d'auvergne ou ibérique

MENUS

Menus

Menu Normand

24€/personne

(Assiette de fromages Normand 3€ supplémentaire)

Aumônière Normande

(andouille de vire, champignons, pommes fruit, calvados, camembert)

ou

Mille-feuille de hareng

ou

Brochette de st jacques lardée beurre blanc (2€ supplément)

Suprême de pintade vallée d'Auge

ou

Filet mignon de porc sauce au cidre

ou

Filet de dorade sauce dieppoise

Suprême de pintade vallée d'Auge

ou

Tarte Tatin

ou

Tarte Normande

ou

Wedding cake (supplément 4€/personne)

Menu Plaisir

34€/personne

Terrine de campagne aux champignons des bois

ou

Vol au vent de fruits de mer

ou

Feuilleté d'escargot beurre maître d'hôtel

Cuisse de canard confite

ou

Filet de lotte à l'armoricaine

ou

Paleron de veau à la normande

Assiette de fromages

Assiette gourmande

ou

Tarte au citron meringuée

ou

Brownie chocolat noisette

ou

Wedding cake (supplément 4€/personne)

Des changements dans les menus peuvent être mis en place

MENUS (LA SUITE)

Menu Gourmet

43€/personne

Foie gras de canard mi-cuit chutney d'oignon

ou

Dôme de saumon fumé par nos soins fromage frais

ou

Mille-feuille de ris de veau à la normande

Pavé de veau sauce aux champignons

ou

Filet de st pierre beurre d'agrumes

ou

Souris d'agneau confite au miel et romarin

Assiette de fromages

Assiette gourmande

ou

Mille-feuille aux fraises

ou

Wedding cake (supplément 4€/personne)

Menu Végétarien

27€/personne

Tatin de tomates et chèvre

ou

Feuilleté fromager

ou

Tarte aux légumes du soleil

Risotto d'asperges

ou

Lasagne champignons cantal

ou

Gratin de patate douce et butternut aux 4 épices

Assiette de fromages

Coulant chocolat

ou

Assiette gourmande

ou

Wedding cake (supplément 4€/personne)