

Menu « Au gré des saisons » Traiteur

Entrée / Plat / Dessert / Café ou Thé – 35€

Entrée

Guacamole crevettes et agrumes huile de poireaux

Terrine de foie gras chutney de pomme calvados poivrée (supp + 10€)

Rémoulade de crabe, granny smith citron vert

Tartare de saumon, chantilly vodka

Gravlax de saumon, tahina de betterave

Crème de choux fleur, œuf poché et jambon fumé

Plats

Tartiflette accompagnée de mesclun

Filet de poulet sauce forestière pommes grenaille, tatin de tomate

Blanquette de veau a la normande, fagot de haricot (supp + 1€)

Tataki de bœuf pomme de terre rôti a l'ail

Burger normand, frite maison (supp + 2€)

Pavé de saumon sauce chorizo, risotto d asperge verte (supp + 3€)

Marmite de la mer a la crème de crustacés, fondue de poireaux

Carbonnade flamande

Filet mignon de porc, moutarde au miel, tian de légumes et pommes dauphines

Bavette race normande, sauce échalotes et frites maisons (supp + 2€)

Fromages (supp + 5€)

Planches de fromages et salades

Pomme rôti, cœur de neufchâtel et miel poivré

Dessert

Royal au chocolat

Bavarois fruits rouges, gelée de roses

Cheesecake spéculoos, caramel beurre salé

Tarte crumble pomme

Salade de fruits

Tarte amandine aux poires

BUFFET n°1 – 29 €

Planche de charcuteries

Salades au choix :

Crudité

Piémontaise

Coleslaw

Salade de pâte au saumon

Viandes froides :

Cuisse de poulet

rôti de porc

Planche de fromages et salade

Dessert :

Tarte normande

Tarte amandine poire

Salade de fruits

BUFFET n°2 – 39€

Planche de charcuteries

Assortiment de tartinables

Gravlax de saumon

Salades au choix :

Salades buffet n°1

Salade césar

Salade grecque

Salade suédoise

Salade fromage de chèvre, raisin et noix

Salade niçoise

Viandes froides :

Cuisse de poulet

Rôti de porc

Rôti de bœuf

Planches de fromages et salade

Dessert en farandole (5 minis desserts par personne)

Formule cocktail (liste non exhaustive)

Verrines cocktails - 3 €

Verrine mozzarella tomates confites

Verrine Guacamole Crevettes

Verrine ceviche de dorade au citron

Pièces cocktail - 2,5 €

Bagel crème de tomates confites

Bagel saumon guacamole

Navette rillettes de sardines aneth

Navette légumes caviar d'aubergine

Burger aux légumes du soleil

Pièces cocktail - 2 €

Tartelette de la mer

Bouchée carotte chèvre

Brochettes crevettes radis menthe"

Pièces cocktail - 1,5 €

Légumes croquants et ses sauces

Abricot sec fourré fromage

Toast tapenade olive noire

Toast houmous

Pièces desserts - 2€

Tartelette aux fruits

Salade de fruits

Tartelette crème de citron pistache

Boule de glace

Panna cotta fruits exotiques et fruits rouges

Mini crème brûlée

Mini financier framboises

Brownie

BRUNCH – 35€

Planche de charcuteries

Assortiment de tartinables

Gravlax de saumon

Salades au choix :

Crudités

Piémontaise

Coleslaw

Salade de pâte au saumon

Œufs brouillés

Viennoiseries

Planches de fromages et salade

Salade de fruits

Fromage Blanc