

## 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