

Vaisselle et Matériel

La Classique à 5.00€ TTC

Par personne

- 1 Flûte à champagne
- 1 Verre à eau
- 1 Verre à vin
- 1 Petite assiette
- 1 Grande assiette
- 1 Couvert de table
- 1 Tasse et sous tasse

La Premium à 5.50€ TTC

Par personne

- 1 Flûte à champagne
- 1 Verre apéritif
- 1 Verre à eau
- 1 Verre à vin
- 1 Petite assiette
- 2 Grandes assiettes
- 1 Couvert de table
- 1 Tasse et sous tasse

La Prestige à 7.00 € TTC

Par personne

- 1 Flûte à champagne
- 1 Verre apéritif
- 1 Verre à eau
- 1 Verre à vin blanc
- 1 Verre à vin rouge
- 1 Coupe à Sorbet
- 2 Petites assiettes
- 2 Grandes assiettes
- 1 Couvert de table
- 1 Couvert à poisson
- 1 Couvert à entremet
- 1 Tasse et sous tasse

Chaise blanche à 1.80€ TTC pièce

Table

Rectangle 1.80M à 10.00€ TTC pièce

Ronde 1.50M à 12.00€ TTC pièce

Mange Debout à 17.00€ TTC pièce

Location Etuve à 120€ TTC

Formule Nappage 5.00€ ttc par personne
Portant de Vestiaire + 25 Cintres 30€ TTC pièce

NOUVEAU

3.00€ LE KG
DE GLACONS

En plus de votre location,

Nous vous offrons

- Bannettes à pain
- Plateaux à débarrasser
- 2 Carafes

LEFEBVRE RECEPTION

LT

77 Rue des Martyrs de la résistance

76150 Maromme

Tel: 02.35.76.20.00

Port: 06.81.04.83.68

maromme@lefebvretraiteur.com

www.lefebvre-traiteur-76.fr

LE RESPECT DE LA TRADITION
MAISON FONDEE EN 1949

Garnitures Apéritif

Partie froide

Toast assorti à 0.90€ pièce

Paris-brest au mousson de canard, Thon crevette Tomate, Saint Moret amande, Surimi Saumon Fumé, Duo de Pains Jambon

Mini Briochette à 0.95€ pièce

Thon et sa crevette, Poulet curry et raisin, Mousson de canard et amande, Saint Moret et amande, Surimi et pavot

Mini Moelleux à 0.90€ pièce

Fond citron : Thon ou Surimi et sa crevette
Fond Légumes verts : Saint Moret et amandes
Fond Poivrons Poulet Curry Graine de Pavot Raisin

Wraps à 1.20€ pièce Poulet, Saumon, jambon blanc

Pain surprise reconstitué à 25€ pièce (50 pièces)

Mousson de canard, Thon, Surimi, Jambon cru, Saucisson sec

Verrine fantaisie à 1.30€ pièce

Carotte brocolis Betteraves Miel, Chou-fleur Brocolis Tzatziki, Courgette crème d'ail Tartare de Tomate, Poireaux Crème d'ail Fêta

Tapas à 1.30€ pièce

Pain Toasté : façon Bruschettas : Crevette ananas pesto, Crevette provençale
Brochette : Mozzarella jambon blanc tomate, Ananas jambon cru crevette, Emmental crevette tomate, Chorizo crevette Mozzarella (selon saison)

Partie Chaude

Amuse-bouche chaud à 0.90€ pièce

Bouchée à la reine, allumette au fromage, roulé au jambon, feuilleté saucisse, pizza, croq's, bouchée escargot

Cocktail Chaud Prestige à 1.30€ pièce

Mini hot dog, Mini hamburger, Mini tomate farcie,



Plateau Repas Prestige

À Commander 72h avant 16.00€ ttc par plateau Non Livré
17.00€* ttc par personne En Livraison TVA 10% Incluse

« Le Carthage »

Salade de lentilles,
Morteau et chèvre frais

Suprême de pintade rôti
Panaché de légumes confits

Fromage du jour

Riz au lait crémeux
et pommes fondantes

Pain

« Le Provençal »

Pannequet de chèvre frais
Aux courgettes marinées

Pavé de saumon
Conchiglias aux brocolis

Fromage du jour

Soupe d'agrumes à la menthe

Pain

« Le Pêcheur »

Tartare d'écrevisses au concombre

Paupiette d'aile de raie
Tapenade de tomates légumes confits

Fromage du jour

Tarte au citron meringuée

Pain

« Le Charolais »

Salade de volaille Tex Mex

Aiguillettes de boeuf
Bouquets de brocolis au lard

Fromage du jour

Tarte aux poires et amandes

Pain

« Le Norvégien »

Mille-feuille de raie
Et caviar d'aubergines

Ratatouille de légumes
Aux blancs de volaille poêlés

Fromage du jour

Crèmeux au chocolat

Pain

« Le Printanier »

Nem d'ananas au saumon fumé
Fromage de chèvre et avocats

Mignons de porc marinés
À la moutarde Barigoules d'artichauts

Fromage du jour

Clafoutis aux fruits de saison

Pain

Plateau Repas

Plateau Repas Classique

12.50€* ttc par personne Non Livré
13.50€* ttc par personne En Livraison

Vous déjeunez ou dînez au bureau ?

Vous avez un pique-nique à organiser ?

Nous vous proposons

pour cela toute une gamme de plateaux repas composés

Une Entrée

Deux Viandes

Deux Salades Composées ou Crudités

Une Portion de fromage

Un dessert

Un Petit pain

Une serviette

Couverts en plastique

TVA 10% Incluse



Entrées Froides

A base de poisson :

Médailon de saumon rose en Bellevue ...	5.00€
Terrine de 3 poissons et sa garniture ...	5.00€
Turban de saumon et de cabillaud à la marseillaise ...	5.00€
Gâteau de mille crêpes à l'avocat ...	5.00€
Bûche de saumon au fromage frais et basilic ...	5.50€
Bavarois de saumon aux fines herbes et sa sauce cressonnette ...	5.50€
Mille-feuille de saumon aux asperges ...	5.50€
Fond d'artichaut à la norvégienne ...	6.00€
Rillettes aux deux saumons ...	6.00€
Terrine de Saint Jacques sauce cressonnette ...	6.00€
Surprise de cabillaud aux tomates confites ...	6.00€
Saumon Norvégien fumé ...	6.50€
Dôme D'Avocat Saumon Fumé...	6.50€
Bûche de homard et sa crème ciboulette ...	6.50€
Filet de sole tropicale moscovite ...	6.50€
Verrine de la mer (rouget et raie) ...	6.00€
Tartare de saumon aux herbes et à l'aneth ...	6.50€
Trilogie de saumons (<i>Rillettes, Tartare et Saumon fumé</i>) ...	8.00€
Assiette Nordique : <i>Flétan fumé, Saumon mariné à l'aneth, Haddock fumé, œufs de saumon sur lit de jeunes pousses et son blinis</i> ...	8.50€
Filet de truite Œuf poché sur sa salade ...	9.00€
Assiette de poissons fumés ...	9.00€
Salade de Saint Jacques poêlées ...	9.00€

A base de viande :

Salade d'oeuf poché au jambon de pays ...	4.00€
Ballottine de noix fumée ...	4.50€
Oeuf en gelée façon « Trianon » au Bayonne ...	4.50€
Charcuterie fantaisie et fines cochonnailles ...	5.00€
Roulade de jambon aux asperges ...	5.00€
Tatin de Foie gras aux pommes caramélisées ...	7.50€
Tranche de foie gras de canard et sa brioche ...	10.00€
Salade landaise (<i>Gésiers confits, Magret de canard fumé, Foie gras, Œufs de caille, Pignons de pin sur sa salade</i>) ...	10.00€

A base de Légumes :

Terrine de légumes coulis de tomates et basilic ...	4.50€
Grignotes d'asperges oeuf poché sauce crémeuse ...	5.00€
Poireaux « Belle époque » ...	5.50€

Entrées Chaudes

A base de poisson :

Crêpe au saumon à la florentine ...	4.50€
Petite paupiette de saumon « maison » ...	5.50€
Soufflé de Saint Jacques ...	6.00€
Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes ...	6.00€
Petite pêche Normande sauce Crèmeuse ...	6.00€
Coquille Saint Jacques au caramel de pommes ...	6.00€
Crumble de Saint Jacques aux poireaux ...	6.50€
Soufflé de saumon sauce homardine ...	6.50€
Pavé de saumon à l'oseille ...	6.50€
Coquille de Saint Jacques gratinée ...	7.00€
Filet de Sole tropicale aux herbes fraîches ...	7.00€
Cassolette Dieppoise ...	7.00€
Filet de Sole soufflée sauce Normande ...	7.50€
Filet de Saint Pierre et sa julienne ...	9.00€
Queue de lotte au bacon ...	9.00€
Brochette de Gambas et Saint Jacques sauce Champagne ...	10.00€
Trio de poissons (Dorade, Saumon, Rouget) sauce safranée ...	10.00€
Filet de truite soufflée au coulis d'Ecrevisses ...	10.00€
Filet de Truite Chips de Copa Sauce Normande ...	10.00€

A base de viande :

Feuilleté d'escargots ...	4.00€
Galette normande sauce calvados ...	5.00€
Tatin de boudin blanc aux pommes caramélisées ...	5.50€
Cassolette de boudin blanc aux pommes flambée Calvados ...	6.00€
Cassolette de ris de veau sauce bonne femme ...	9.50€

Cocktail « Citrine » Sans Animation

Cocktail à 20.00€ TTC par personne
sans personnel de service

3 Canapés variés

Paris-brest au mousson de canard,, Thon tomate et sa crevette, Surimi saumon fumé, Saint Moret noix, Duo de pains jambon

1 Mini Moelleux

*Fond citron : Thon ou Surimi et sa crevette
Fond Légumes verts : Fromage aux noix
Fond Poivrons : Poulet curry graines de pavot raisin*

1 Wrap s Poulet Saumon Jambon blanc

2 Mini Navettes Briochées

Thon et sa crevette, Poulet curry et tomate, Mousson de canard, Saint Moret, Surimi et crevette

2 Verrines fantaisies

*Carotte brocolis Betteraves Miel, Chou-fleur Brocolis Tzatziki, Courgette crème d'ail
Tartare de Tomate, Poireaux Crème d'ail Fêta*

1 Pain surprise (2 Pièces) à déterminer selon le nombre de convives

Mousson de canard, Thon, Surimi, Saucisson sec, Jambon cru

2 Amuses Bouches Chauds ou 2 Croustilles de Pains

Amuse bouche chaud: bouchée à la reine, pizza, quiche, allumette au fromage, feuilleté saucisse, ...

Croustille: émincé de bœuf/ julienne de légumes; boudin noir/ dès de pommes au Calvados; rilette de saumon/ pomme de terre; rilette de sardine/ tomates cerises confites; chèvre frais/ chutney de figues; caviar d'aubergine/ tapenade d'olives noires

1 Toast au fromage

3 Petits fours frais sucrés

Paris-brest, Tarte citron, Moelleux au chocolat, Croquant chocolat ou caramel, Tarte au citron meringuée, Tarte aux fruits



1 Macaron

18 Pièces par personne

Cocktail « Rubis » Sans Animation

Cocktail à 24.00€ TTC par personne

sans personnel de service

4 Canapés cocktail

Paris-brest au mousson de canard,, Thon tomate et sa crevette, Surimi saumon fumé, Saint Moret noix, Duo de pains jambon

3 Mini Moelleux

Fond citron : Thon ou Surimi et sa crevette

Fond Légumes verts : Fromage aux noix

Fond Poivrons : Poulet curry graines de pavot raisin



2 Mini Navettes Briochées

Thon et sa crevette, Poulet curry et tomate, Mousson de canard,

Saint Moret, Surimi et crevette

2 Verrines fantaisies

Carotte brocolis Betteraves Miel, Chou-fleur Brocolis Tzatziki, Courgette crème

d'ail Tartare de Tomate, Poireaux Crème d'ail Fêta

2 Mini tapas

Pain Toasté : Crevette ananas pesto, Crevette tomate aux herbes

Brochette : Mozzarella jambon blanc tomate, Ananas jambon cru crevette,

Emmental crevette tomate

3 Amuses Bouches Chauds

Bouchée à la reine, pizza, quiche, allumette au fromage, feuilleté divers ...

1 Verrine sucrée

Pommes caramel, panacotta fruits rouges, trio de chocolat, framboise...

2 Petits fours frais sucrés

Paris-brest, Tarte citron, Moelleux au chocolat, Salambo, Eclair, Croquant chocolat ou caramel, Tarte au citron meringuée, Tarte aux fruits

1 Macaron

20 Pièces par personne

Les Viandes :

Plat Principal

Jambon d'York à la crème ...	9.00€
Grenadin de porc au cidre ...	9.00€
Jambon à l'os en croûte sauce madère ...	9.50€
Agneau confit en cocotte ...	10.00€
Cochon de lait (15 pers minimum) ...	10.00€
Tajine d'agneau au thym ...	10.00€
Gigot d'agneau rôti au beurre d'ail ...	10.00€
Filet d'agneau rôti et son jus au romarin ...	10.00€
Rôti de veau Orloff ...	10.00€
Filet de Bœuf aux épices ...	11.00€
Pavé de boeuf à la bordelaise ...	11.00€
Souris d'agneau aux épices ...	11.00€
Tournedos d'agneau en croûte d'herbes ...	11.00€
Filet de boeuf mariné sauce forestière ...	12.00€
Noix de veau forestière ou caramel ou noisette ...	12.00€
Grenadin de veau sauce noisette ...	12.00€
Filet D'Autruche Sauce Bordelaise....	12.00€

Les Volailles :

Escalope de volaille à la crème de champignons	9.00€
Rôti de dinde aux pommes ...	9.00€
Ragoût façon tajine de poulet aux amandes ...	10.00€
Cuisse de canette rôtie au caramel épice ...	10.00€
Poulet fermier Vallée d'Auge ...	10.00€
Fricassé de pintadeau au ragoût de champignons ...	10.00€
Coq au vin primeur ...	10.00€
Confit de canard ...	10.00€
Suprême de poularde aux champignons ...	10.00€
Ballotin de canard aux pommes ...	10.00€
Magret de caille aux raisins ...	10.00€
Fondant de pintadeau à la Normande ...	10.50€
Filet de canard au poivre ou miel et épices douces ...	11.00€
Caille farcie au foie gras ...	11.50€

Les Poissons :

Dos de saumon rôti et son risotto safrané ...	10.50€
Pavé de julienne à la ciboulette ...	10.50€
Risotto de Saint Jacques et Gambas ...	11.50€
Filet de Sole Tropicale aux herbes fraîches ...	11.50€
Filet de poisson du marché sauce champagne ...	12.00€
Blanquette de lotte au blanc de poireaux et ses tomates basilic ...	12.00€
Filet de Saint Pierre et sa julienne ...	12.00€
Lotte sauce Américaine ...	12.00€

Nos Garnitures de Légumes pour accompagner vos plats

* Gratin dauphinois, Lasagnes de légumes au basilic, Risotto, Gratin forestier, Tarte tatin aux petits légumes

* Crémeux de poireaux, Tomate aux épices, Julienne de légumes, Poêlée de champignons

Les Suggestions de Notre Chef Pâtissier

Nos gâteaux

Chocolat : Croquant de Chocolat, Trio de chocolat

Fruit : Framboise-passion, Fraisier (selon saison), Framboisier, Robinson
Abricot Miel, Lady Framboise

Autres : Croquant de caramel, Gâteau Isula Rossa crème brûlée(Pistache)

3.50€ la part

* Minimum 6 Personnes

Nos tartes

Feuilleté aux fruits exotiques, Tarte chiboust, Tarte au citron meringuée,
Tarte tatin crème Calvados (à tiédir), Tarte campagnarde aux pommes,
Tarte aux pommes, Tarte aux poires, Tarte sablée tutti frutti,
Tarte sablée crème pistachée aux fraises, Crumble aux Pommes ou fruits Rouges

2.50€ la part

* Minimum 6 Personnes

Accompagné de Crème Anglaise et Coulis de Fruits

Macaron 0.80€ ttc pièce

Petit four frais sucré à 0.90€ ttc pièce / Verrine sucrée à 1.50€ ttc pièce

Salade de fruits frais à 3.50€ ttc la part

Pièce montée en choux à 5.00€ ttc pour 3 à 4 Choux selon choix disponible

Forme de Cœur, Gondole, Cône, et Livre Ouvert

WEDDING CAKE 7.00€ ttc la part

THEME PERSONNALISE AVEC SUPPLEMENT

Cocktail « Émeraude » Avec Animations

Cocktail Dinatoire à 55.00€ TTC par personne

Avec le personnel de service compris

En dessous de 50 Personnes le Menu Passe à 60.00€ (minimum 50 personnes)

Pièces froides salées

Canapé salé varié

Verrine fantaisie

Moelleux

Mini Navette Briochée

Tapas



Pièces chaudes salées

Mini tomate farcie

Mini Hot Dog

Mini Hamburger

Feuilletés divers

Atelier animation au choix (équivalent à 2 pièces)

Bonbon de foie gras et son pain d'épices - Gambas marinées cuites à la plancha

Poêlée de Saint Jacques au chorizo - Tournedos Rossini

Huître fraîche, Vinaigre à l'échalote, citron

Saumon fumé sur son blinis et siphon crème ciboulette

Fondue de filet de bœuf sauce mexicaine - Cube de poulet mariné à l'huile d'olive aux herbes

Chafing Dish (équivalent à 4 pièces)

Parmentière de canard - Lasagnes à l'aubergine

Ragoût de poisson sauce curry - Sauté d'agneau aux amandes effilées

Animation Fromagère Ou Ardoise de fromages (équivalent à 1 pièce)

1 Animation sucrée (équivalent à 2 pièces)

Crêpe partie avec sucre, chocolat, confiture

Atelier Macaron

Fondue de chocolat

Avec brochettes de fruits frais et de bonbons

Découpe d'Ananas flambé au Rhum

Pièces sucrées

Petit four frais

Macaron

Verrine

24 Pièces par personne

Menus Cérémonie

Menu Saphir à 60.00€ TTC

par personne

Avec personnel de service

En dessous de 70 Personnes
LE MENU PASSE A 65.00€

Cocktail Apéritif
5 Pièces au choix

Trilogie de saumon
(Rillettes, Tartare, Saumon fumé)
Ou
Crumble de Saint Jacques
aux poireaux

Sorbet Pomme verte / Poire
Mandarine / Citron vert / Passion

Fondant de pintadeau
À la Normande
Accompagné de son rizotto,
Sa tomate aux épices
et clafoutis de champignons

Cheese Wedding Cake
Et sa salade mêlée aux herbes potagères

Pièce montée en Choux
Ou Assiette de 4 Pièces
gourmandes individuelles

Café, thé Accompagné de
son Petit chocolat

Petit pain individuel
Et ses Baguettes Tradition

Menu Diamant à 65.00€ TTC

par personne

Avec personnel de service

En dessous de 70 Personnes
LE MENU PASSE A 70.00€

Cocktail Apéritif
5 Pièces au choix

Médaille de foie gras de canard
et son chutney de figues
accompagné de sa brioche

Feuilleté de Saint Jacques
aux petits légumes

Sorbet Pomme verte / Poire
Mandarine / Citron vert / Passion

Duo de Canard et Boeuf
au Caramel de pommes
Accompagné de son
Gratin dauphinois, Sa tomate aux
épices et son flan de carottes

Effeuillé de Salade Fromagère aux noix

Cascade de plaisirs sucrés animée
(Entremets de 10 Personnes au choix)

1 Pièce montée (Choux ou Macarons)

Café, thé Accompagné de
son Petit chocolat

Petit pain individuel,
Et ses Baguettes Tradition

Plats uniques

Couscous Maison
(agneau, poulet, merguez)

Paëlla du chef
(poulet, porc, crevettes, saumon, cabillaud, noix de Saint Jacques 0.50€)

Cassoulet bourgeois

Choucroute garnie +1.00€ supplémentaire avec Jarret
(pommes de terre vapeurs, jambon, saucisson, saucisse, petit salé)

Choucroute de la mer
(Noix de Saint Jacques, cabillaud, saumon, bouquet)

Lasagnes Bolognaise ou Saumon « maison » et sa salade

Moussaka

Jumbalaya

Rougail Saucisses

Pot au feu

Bœuf bourguignon

Poulet colombo / Poulet basquaise

Tajine d'agneau de Marrakech

Coq au vin

Tartiflette

Chili con carne

Blanquette de veau à l'ancienne

10.00 € ttc par personne

Nos Menus à emporter

4 Canapés fantaisies
Médaille de saumon rose en Bellevue
Ballottin de Canard aux pommes
et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

21.00€ par personne

4 Canapés variés
Gâteau de Mille-crêpe
Jambonnette de poulet farcie
et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

21.50€ par personne

4 Amuses bouches chauds
Roulade de jambon aux asperges
Escalope de saumon aux fines herbes et sa
garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

22.50€ par personne

4 Canapés fantaisies
Rillettes aux deux saumons
Tajine d'agneau au thym
et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

23.00€ par personne

4 Canapés variés
Assiette Landaise au vinaigre
de framboise
Pavé de bœuf mariné au poivre
et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

23.50€ par personne



2 Canapés fantaisies
2 Amuses bouches chauds
Bûche de homard et sa crème ciboulette
Cassolette de boudin blanc aux pommes
Tournedos d'agneau en croûte d'herbes
et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

26.50€ par personne



Vin d'honneur

Vin d'honneur à 4.50€ par personne

2 Chouquettes
1 Brioche pur beurre
2 Financiers
1 Macaron

6 pièces par personne

Vin d'honneur à 6.00€ par personne

1 Petit four frais sucré
1 Chouquette
2 Canapés salés
1 Brioche pur beurre
1 Macaron
1 Financier

7 pièces par personne



Vin d'honneur à 7.00€ par personne

1 Petit four frais sucré
1 Chouquette
2 Canapés salés
1 Brioche pur beurre
1 Macaron
1 Financier

1 Verrine fantaisie salée

8 pièces par personne

Une prestation de service vous sera facturée sur une base de 150€
par tranche de 70 Personnes.

Ce tarif est valable si vous commandez un repas avec service
pour la suite de votre cérémonie

Formule Enfant

Repas chaud

Toasts fantaisies
Charcuterie
Nuggets de poulet ou Cordon bleu
Gratin dauphinois ou pomme dauphines
Dessert maison au choix

Ou

La Box froide

Jambon beurre en triangle
Petit paquet de chips
Babybel
Compote
Boisson
1 Surprise

12.00 ttc par personne



Formule Boisson

Pour votre vin d'honneur

Mousseux François Montand à 10.00€ la bouteille

Forfait Rafraichissement

Nos apéritifs à 4.50€ ttc par personne

Kir pétillant, Soupe de champagne, Sangria, Punch, Bar à Mojito, Virgin Mojito, Pina Colada, Apérol Spritz, Ricard, Whisky, Vin Cuit, Cocktail de Jus de Fruits

Pour toute votre réception

Boissons sans alcool à 3.50€ € par personne

Jus d'orange, Coca-cola, Eau plate, Eau gazeuse du Vin D'Honneur
jusqu'à la fin de votre Cérémonie

Pour votre repas, Formule à 7.00€ par personne

Vin Rouge, Vin Blanc, Vin Rosé
Calvados, Cidre

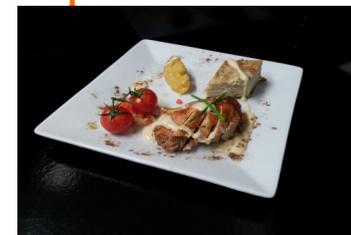
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération
Nous n'appliquons pas de droit de bouchons*



Nos Menus à emporter

Bloc de foie gras de canard et sa brioche
Marmite Dieppoise
Aiguillette de canard au poivre vert
et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

28.00€ par personne



Tatin de foie gras aux pommes caramélisées
Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes
Duo de volaille (canard/poularde)
au caramel de pommes et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

33.00€ par personne

Trilogie de saumons
Crumble de Saint Jacques aux poireaux
Suprême de pintadeau farci à la Normande
Et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

31.50€ par personne

3 Canapés fantaisies
Bloc de foie gras et son chutney de figues
Crêpe au saumon
Rôti de veau Orloff sauce forestière
et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

26.50€ par personne

3 verrines fantaisies
Cassolette de Ris de Veau
Souris d'agneau aux épices et sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

27.00€ par personne



Bloc de foie gras de canard et sa brioche
Trio de la mer
Duo: Tendresse de bœuf et suprême de volaille et
sa garniture
Plateau du fromager
Dessert maison au choix

31.50€ par personne

FAIT MAISON
12.00 € LE BOCAL

**Bocaux Artisanaux à Partager en
famille ou entre amis**

200 grammes

Émincé de Bœuf et Julienne de Légumes
Boudin Noir et Dèss de Pommes au Calvados
Rillettes de Saumon et Pommes de Terre
Rillettes de Sardine et Tomates Cerises Confites
Chèvre Frais et Chutney de Figs
Caviar d'Aubergine et Tapenade d'Olives Noires



Produits frais à conserver au réfrigérateur et à consommer dans un délai de 3 à 4 jours après achat

Buffet Perle

Apéritif

Toasts froids variés, Verrines fantaisies (5 par personne)

Entrées froides

Charcuterie variée, Chiffonnade de jambon cru sur Ardoise, Saumon fumé, Coupelle à la maltaise, Terrine de poisson œuf mimosa, Gâteau de mille crêpes, Bavarois de saumon aux fines herbes

Sorbet pomme verte, mandarine, poire, citron

Assortiment de viandes froides

Pièce de Boeuf marinée, Jambon à l'os décoré aux fruits, poulet rôti, gigot au romarin, rôti de porc au sel de Guérande, filet de poisson froid

Assortiment de salades composées (250gr)

Salade piémontaise, Tagliatelles au crabe, Salade mexicaine, Salade du sud ouest, Taboulé, Riz au thon, Tomate mozzarella au basilic

Salade Mimosa au vinaigre balsamique et son Plateau aux 4 Fromages Normands

Farandole de desserts

Carré en fraisier, Croquant de chocolat ou Caramel, Lady Framboise Framboise-passion, Trio de chocolat, Robinson, Abricot Miel

Café, thé, sucres, petits chocolats

Petits pains, petites baguettes, pains de campagne

30.50€ ttc par personne

Assortiment de viandes froides (3 Sortes)

à 5.50€ ttc par personne

Assortiment de salades composées (4 à 5 sortes)

à 5.50€ ttc par personne



Nous pouvons vous proposer d'autres formules de repas pour vos lendemains de cérémonie
Brunch, Barbecue, Plat Unique, Buffet

ATTENTION : Suivant la réglementation en vigueur, ne pas laisser la marchandise plus de 2h à température ambiante.

Buffet Campagnard

Entrées froides

Eventail de Charcuterie Fine (5 sortes de saucisson, 2 sortes de Terrine, Bacon, Jambon cru)

Assortiment de viandes froides

Pièce de Boeuf marinée, Rôti de porc au sel de Guérande, Poulet rôti

Assortiment de salades composées (250gr)

Salade piémontaise, Tagliatelles au crabe, Salade mexicaine, Salade du sud ouest, Taboulé, Riz au thon, Tomate mozzarella au basilic

Salade Mimosa et son Plateau aux 4 Fromages de Normandie

Farandole de desserts

Carré en fraiser, Croquant de chocolat ou Caramel, Lady Framboise
Framboise-passion, Trio de chocolat, Robinson, Abricot Miel

19.50€ ttc par personne

Buffet Tradition

Apéritif

Toasts froids variés
(5 par personne)



Entrées froides

Charcuterie variée, Chiffonnade de jambon cru sur Ardoise,
Terrine de poisson oeuf mimosa, Gâteau de mille crêpes

Assortiment de viandes froides

Pièce de Boeuf marinée, Jambon à l'os décoré aux fruits, Poulet rôti

Assortiment de salades composées (250gr)

Salade piémontaise, Tagliatelles au crabe, Salade mexicaine, Salade du sud ouest,
Taboulé, Riz au thon, Tomate mozzarella au basilic

Salades mêlées aux herbes potagères et son plateau de fromages du terroir

Farandole de desserts

Carré en fraiser, Croquant de chocolat ou Caramel, Lady Framboise
Framboise-passion, Trio de chocolat, Robinson, Abricot Miel

25.50€ ttc par personne

Accompagnement compris dans tous les buffets: Moutarde, Mayonnaise, sauce cressonnette,
Sauce cocktail, Cornichons, Sel, Poivre, Beurre, Crème anglaise, Coulis de fruits rouges



Emincé de boeuf et julienne de légumes



Boudin noir et dés de pommes au Calvados



Rillettes de saumon et pomme de terre



Rillettes de sardine et tomates cerises confites



Chèvre frais Chutney de figues



Caviar d'aubergine et tapenade d'olives noires



Bocaux artisanaux - Fabrication maison à partager sur croustille de pain
en famille, entre amis et même au bureau



Délicieux mais encore plus sur des Croustilles de Pains **12.00 € le bocal**

