

SERVICE TRAITEUR MAISON

COCKTAIL SALES

Assortiment bouchées dégustation chaude ou Canapé apéritif assortis froid 0.70€/pièce

Entrées Froides

Cornet Jambon 2.80€/ part ; Saumon fumé à Auzebosc 42.90€/kg ;
Terrine de la mer (3 poissons) 3€/ part ; Coquille au saumon 3.00€/ part
Milles crêpes 3.5€/ part - Coquille de la mer (chair de crabe) 3.5€/ part et
Foie gras entier maison (1 tr de 40gr /pers) 96.90€/kg

Entrées Chaudes

Boudin blanc nature 12.63€/kg - Boudin blanc forestier ou aux petits légumes 16.63€/kg
Quiche lorraine ou au chèvre 2.80€/ pièce ; Pizza traditionnelle 2.80€/pièce
Crêpe fourrée 3€/ pièce ; Croissant fourré 3€/ pièce
Bouchée à la reine 3.00€/ p ; bouchée au ris de veau 4.20€/ p
Coquille st jacques à la normande 5.40€/p ; cassolette cabillaud saumon sauce dieppoise 7.80€/p*
Cassolette ris veau sauce financière 8.40€/p* (cassolette consignée-1€ reversé au retour)

Service chaud

Cassoulet ou Paëlla 5.80€/pers ; Couscous 6.20€/ part copieuse
Tartiflette 14.50€/kg ; Langue bœuf sauce piquante 16.50€/kg ;
Blanquette de veau cuisinée à la normande 18.50€/ kg
Filet canard sauce au poivre ou fondant pintadeau à la normande a 7.80€/ part
Noix de veau arrosée d'une sauce forestière 8.80€/part
Choucroute garnie, Bœuf bourguignon cuisinée à l'ancienne ; Jambon sauce madère,
Coq au vin, Poule au pot, paupiettes cuisinées ...

Accompagnements

Tatin oignon confit ou Tatin arlésienne 1.99€/ pièce ; Gratin dauphinois à la crème fraîche 1.80€/ p
Fagot de haricots 1.2€/ pièce ; Râpée de pomme de terre 0.99€/ pièce ; Tomate provençale 1.20€/ p

POSSIBILITE DE PRETER GRATUITEMENT ETUVES POUR MAINTENIR AU CHAUD