



TRAITEUR

NORMANDY

*Lunch*

ROUEN DIEPPE LE HAVRE



06 27 01 18 10



Les Spécialités

Le Dînatoire

La carte

Les Buffets

Les Petits  
déjeuners

Les SPECIALITES  
« Normandy Lunch »



• ANANAS SURPRISE

Diverses brochettes avec saucissons, tomates, jambon comté, tomates, mozzarella, melon & jambon de pays, roulé jambon Boursin...



• LEGUMES à CROQUER

Légumes selon la saison avec variétés de sauces



• DEGUSTATION AUTOUR DES RILLETES

Rillettes Thon citron & thym, Aux deux saumons, Sardines citron & aromates, Poulet rôti, Aïoli, Tapenade de tomates séchées, Tapenade de poivron



• ASSIETTE D'ENDIVES

(Œufs, Carottes, Surimi et Mayo)





• **PLANCHE DE CHARCUTERIE (800g)**

Chiffonnade de Jambon de pays, Jambon blanc aux herbes, Coppa, Saucisson à la Truffe, Lonzo ou Chorizo



• **ARDOISE DE FROMAGES AFFINES**

Camembert, Roquefort, Mimolette 20 ans, Tomme de Savoie, Comté, Gouda au cumin, Crottin de chèvre, Brie de Meaux, Brie à la truffe (+2€), Bleu d'Auvergne, Saint-Marcellin, Neufchâtel...  
(Les 4 fromages au choix)





TRAITEUR

NORMANDY

*Lunch*

**Le Dînatoire**

## Les AMUSES-BOUCHES CHAUDS

- Bonbons de crevettes au thym
- Crème brûlée au foie gras & sa mouillette de pain d'épices
- Escargot
- Escargot au roquefort
- Mini burger
- Mini burger aux deux saumons
- Mini burger bacon
- Mini burger Rossini
- Mini chausson pommes foie gras
- Mini croque Madame
- Mini croque Monsieur
- Mini hachis parmentier
- Mini hachis parmentier au roquefort
- Mini hot dog
- Mini kebab

- Mini lasagne bolognaise
- Mini lasagne poireaux saumon
- Mini parmentier de canard
- Mini parmentier de canard au foie gras
- Mini tartiflette
- Moules farcie
- Moules farcie au roquefort
- Sucette de boudin truffé et lardé
- Sucette chorizo chèvre

- . Mini burger végétarien
- . Mini lasagne de légumes
- . Samoussas aux légumes curry
- . Bouchées courgettes menthe
- . Bouchées aubergines olives noires
- . Burger steak avocat panée
- . Burger steak blé & oignon



## Les AMUSES-BOUCHES FROIDS

- Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue
- Délicatesse de saumon sur blinis
- Fleur d'endive
- Pommes d'amour par deux (tomates cerises caramélisées)
- Pince de radis violet ou noir (selon la saison) & sa rilette aux deux saumons
- Sucette de concombre, saumon & chèvre frais
  - Brochettes de tomates, mozzarella & sa pipette de pesto (par deux)



- Tomate en fleur
- Sucette Saumon Boursin
- Cône de saucisson à la truffe
- Macaron pomme foie gras
- Mini burger poulet crudités
- Mini burger poulet curry
- Mini burger saumon
- Navette jambon emmental
- Navette italienne
- Carpaccio de bœuf
- Carpaccio de saumon
- Mini Wrap Guacamole Poulet



## Les VERRINES FROIDES

2,10€

- . Avocat, mangue & crevettes
- . Avocat, tartare de saumon
- . Billes de melon & sa chiffonnade de jambon de pays
- . Cocktail de crevettes
- . Concombre tzatzíki
- . Concombre tzatzíki & saumon
- . Gaspacho de tomates
- . Gaspacho de melon
- . Méli-mélo œufs
- . Mousse de foie gras, pommes & spéculoos
- . Tomates, sauce aubergine sur lit de thon
- . Mousse de betterave chèvre frais
- . Tomates, mozzarella & sa pipette de pesto



## Les COCOTTES

- . Parmentier de canard
- . Parmentier de saumon
- . Marmite de la mer
- . Cocotte tartiflette normande (avec ou sans porc)
- . Cocotte Montagnarde (avec ou sans porc)
- . Cocotte poulet basquaise
- . Cocotte aux légumes



# Les FROMAGES CHAUDS

- Neufchâtel pané
- Croustillant de camembert
- Bonbon de comté
- Bonbon de comté bacon
- Pavé d’Affinois pané
- Pavé d’Affinois pané à la Truffe
- Toast roquefort & poire
- Toast roquefort & noix
- Toast de Chèvre



## Les MIGNARDISES

- . Ananas vanillée & sa mousse noix de coco
- . Brownies au chocolat & sa pipette de crème anglaise
- . Carpaccio d'ananas
- . Mini crème brûlée
- . Délicatesse de chocolat et sa mousse chocolat blanc framboise
- . Eclair spéculoos
- . Eclair au chocolat
- . Fondant au chocolat cœur coulant
- . Fraises déguisées (selon la saison)
- . Macarons (Caramel au beurre salé, Pistache, Pistache framboises, Mangue-passion, Citron, Chocolat, Cassis, Framboise, Praliné croustillant, Rose, Vanille, Spéculos)
- . Moelleux au caramel au beurre salé
- . Mille-feuille au rhum
- . Moelleux au caramel au beurre salé

- . Muffin fraise tagada Muffin fourré au nutella
- . Muffin brun aux pépites de chocolat
- . Mini Paris-brest
- . Tartelette caramel au beurre salé
- . Tartelette citron meringuée
- . Tartelette aux framboises
- . Tartelette aux fraises
- . Tartelette tatin
- . Tropézienne
- . Verrines fruits de saison
- . Mille-feuille au rhum

# Les DESSERTS

## CHOUX

Nos choux croustillants garnis de crémeux ou de mousses...

Choisissez parmi nos parfums...

Café

Caramel beurre salé

Citron

Fraise

Mandarine Yuzu

Nutella

Pistache

Praliné

Vanille

Chocolat au lait tonka Cassis

Chocolat

Framboise

Mojito

Passion

poire

Speculos





TRAITEUR

NORMANDY

*Lunch*

# Les Buffets

# LES BUFFETS

(minimum 20 pers)

## LE COMPLET

Entrées (3)

Salades (3) ou Salad'bar

Viandes (3)

Mignardises (3)

## LE CHIC

Amuses bouches froides, chaudes ou verrines (3) Entrées (3)

Salades (3) ou Salad'bar

Viandes (3)

Ardoise de fromage & sa salade (4)

Mignardises (3)



# LES BUFFETS

## LE NORMANDY LUNCH

Une spécialité NORMANDY LUNCH (une pour 20 personnes)

Amuses bouches froides, chaudes ou verrines (4)

Entrées (4)

Salades (4) ou Salad'bar

Viandes (4)

Ardoise de fromage & sa salade (4)

Mignardises (4)

Pour la composition de votre buffet :

- Les AMUSES-BOUCHES FROIDES
- Les AMUSES-BOUCHES CHAUDES
- Les VERRINES FROIDES



Voir liste dans le dinatoire

- Les ENTREES

Mille crepes de la mer, Planche de charcuterie, Planche de paté, Pamplémousse cocktail, Avocat au thon, Cornet de jambon aux asperges, Œuf mimosa, Melon et son jambon de parme, Délicatesse aux deux saumons, Planche de saumon fumé, Tartare de saumon, Barque de crevettes roses et sa mayonnaise “maison”

- Les SALADES

Piémontaise, Pommes de terres grenailles à la ciboulette, Taboulé à l'oriental, Salade de pâtes à l'italienne, Riz végétarien, Méli-Mélo de choux rouge, Perle marine au saumon, Tartare de concombre, tomates mozzarella, Carottes râpées

- Les VIANDES

Cuisse de poulet au thym, Brochettes de poulet au curry, Rosace de rôti de bœuf, Jambon blanc aux herbes, Jambon blanc à la truffe, filet de porc rôti



TRAITEUR

NORMANDY

*Lunch*

**la carte**

## Les ENTREES FROIDES

Assortiment de Charcuterie

Salade Périgourdine

Dégustation autour du Saumon

Mille crêpes de la mer

Terrine aux 2 Saumons et crevettes

Assiettes entre terre et mer

## Les ENTRÉES CHAUDES

Saint Jacques sur lit de poireaux

Escargots farcis maison (12)

Cassolettes de la mer



## Les PLATS

Magret de Canard (Sauce Foie Gras ou Sauce Poivre)

Duo du bouché

Tournedos Rossini et sa Sauce Foie Gras

Médailon de Veau

(Sauce Morille ou Sauce Camembert)

Souris d'Agneau au Thym

Supreme de volaille

\*\*\*\*\*

Roti de Lotte Enlardé sauce Champagne

Amour de Saumon en papillote

## Les GARNITURES

Ecrasé de pomme de terre vitelotte ou Ecrasé de patate douce ou Fagotins de Haricots verts ou Mini gratin Dauphinois ou Pommes de terre grenailles au thym ou Risotto aux Cèpes ou Riz basmati ou Riz trois saveurs

## Les PLATS UNIQUES

(minimum 20)

- Lasagne saumon, poireaux (+1€)
- Lasagne saumon, poireaux & Saint-Jacques (+2€)
- Paëlla (chorizo, gambas, moules, poulet)
- Parmentier de canard (+2€)
- Parmentier de canard au foie gras (+3€)
- Parmentier de saumon (+2€)
- Poulet basquaise
- Poulet au curry
- Riz à la basquaise
- Choucroute à l'alsacienne (+1€)
- Choucroute de la mer (+2€)
- Raclette (+4€)
- Blanquette de la mer (+2€)
- Blanquette de veau
- Cassoulet
- Coucous royal (+2€)
- Curry de crevettes au lait de coco
- Jambalaya (chorizo, lardons fumés, poulet...)
- Lasagne bolognaise
- Tartiflette (Avec ou Sans porc)
- Tartiflette Normande (Reblochon et Camembert)
- Rougail saucisse
- Chili con carné
- Plancha (+5€)

## Les DESSERTS

- Brownies au chocolat & sa crème anglaise
- Eclair caramel
- Eclair chocolat
- Eclair chocolat blanc
- Eclair spéculoos
- Fondant au caramel cœur caramel au beurre salé
- Fondant au chocolat cœur coulant
- Grillé au pomme
- Mille-feuille
- Muffin aux morceaux de chocolat
- Muffin brun aux pépites de chocolat
- Muffin fourré au nutella
- Muffin fraise tagada



## Les DESSERTS

- Paris -Brest
- Tartelette caramel au beurre salé
- Tartelette chocolat
- Tartelette fine aux pomme
- Tartelette citron meringué
- Tartelette fraise
- Tartelette framboise
- Tartelette framboise meringué
- Verrines de fruits de saisons

} Selon la saison

## Les GATEAUX

- Trois chocolats

Biscuit cacao, craquant chocolat noisette amande, mousse chocolat et mousse chocolat blanc

- Craquant chocolat Génoise, croustillant chocolat noisette, mousse chocolat

- Pomme caramel salé Biscuit amande, pommes, crémeux caramel salé, bavaroise caramel

- Exotique au chocolat blanc Biscuit amande décoré de noix de coco râpée et colorée, bavaroise légère au chocolat blanc parfum vanille et crémeux exotique

- Ananas citron coco Biscuit joconde coco, crémeux passion, dés d'ananas, bavaroise coco, mousse citron vert

- Pistache fruits rouges Biscuit joconde aux frisures de framboises et éclats d'amandes, marmelade de fruits rouges, bavaroise pistache

# Les Gâteaux

- Fraisier

Biscuit joconde et biscuit lisse recette boudoir, imbibés de sirop framboise et Kirch, bavaroise vanille avec inclusions de fraises

- Framboisier

Biscuit punché, bavaroise saveur vanille, framboises, biscuit dacquoise amande noisette

- Macaron vanille framboise

Biscuit aux amandes, mousse à la vanille, framboises et amandes effilées

- Number CAKE

Parfum possible : Fraisier (selon saison), Framboise, Chocolat au lait, Chocolat blanc passion ou Spéculoos

- Pièce montée sur demande

- Pyramide de choux



TRAITEUR

NORMANDY

*Lunch*

**Les petits  
déjeuner**

## FORMULE PETIT-DEJEUNER CLASSIQUE

Café, Thé et Chocolat

Jus d'orange frais Jus de Poire, Jus de  
Fraise, Jus d'Abricot et Jus d'Ananas.

Mini viennoiseries (Croissants, Pains  
aux chocolats et Pains aux raisins)

Dégustation de crêpes (Nutella -  
Caramel au beurre salé - Spéculoos -  
Sucre)

Gobelets et serviettes



## FORMULE PETIT-DEJEUNER COMPLET

Café, Thé et Chocolat

Jus d'orange frais Jus de Poire, Jus de  
Fraise, Jus d'Abricot et Jus d'Ananas

Ananas avec brochette de Fruits

Mini viennoiseries (Croissants, Pains  
aux chocolats et Pains aux raisins)

Dégustation de crêpes (Nutella, Sucre,  
Spéculoos, Confitures fraises et  
caramel au beurre salé)

Cookies aux pépites de chocolat

Gobelets et serviettes

# Les ANIMATIONS

Les tarifs des animations sont disponibles sur demande



Bar à Pâtes

Bar à Salades

Bar à Tacos

Plancha

Raclette



Burger Party

Crêpes Party Salées

Barbe à PAPA

Crêpes Party Sucrées

Fondue au chocolat

Chariot à Popcorn

