

Le Petit Gourmet

Votre traiteur pour toutes vos occasions



Mariage - Anniversaire - Baptême - Soirée à thème



02.32.28.45.79 ou 02.32.28.89.06
contact@petitgourmet-traiteur-normandie.com

Les prestations peuvent être effectuées dans :
EURE - 27 / YVELINES - 78 / SEINE-MARITIME- 76
ET LA RÉGION PARISIENNE

Apetit
Gourmet
by BVM

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Nos Services

Votre traiteur est aussi ... Votre Boucher

Devis Gratuit :

Toutes nos équipes sont à votre disposition pour tout renseignements et devis. Vous pouvez nous suggérer vos propositions, nous faisons le maximum pour répondre favorablement à votre attente et vous établir un devis.

Condition de Vente :

Un acompte de 30% de la somme totale vous sera demandé à la commande, le solde devant être réglé **au plus tard 15 jours avant votre prestation**. Les acomptes et les soldes réglés par chèque doivent se faire au minimum 30 Jours avant votre prestation.

Condition de Consigne :

Tous nos plats sont consignés et **un chèque de caution de 150€ vous sera obligatoirement demandé**. Pour tout le matériel de haute valeur un chèque de caution de 500€ peut vous être demandé. Les plats sont à nous rendre propres à partir du mardi et au plus tard le vendredi suivant votre prestation.

Livraison :

La livraison peut être assurée pour toute commande supérieure à 300€ achats. Sur un rayon de 20kms d'Evreux (27), la livraison vous sera facturée **35€**. Au-delà de ce rayon, il vous sera facturé **1.00€ du kilomètre** supplémentaire.

Location de Vaisselle :

Un forfait de livraison de vaisselle uniquement pour les repas du Petit Gourmet (supplémentaire à celui de la livraison du repas) vous sera facturé 1.50€ du kilomètre au départ de St Marcel (27). Ce prix comprend la livraison et l'enlèvement de celle-ci sales par nos soins après votre réception. Un chèque de caution de 200€ vous sera demandé pour toute location de vaisselle. Celui-ci vous sera retourner sous 8 jours après la reprise de la vaisselle. La location de vaisselle ne peut être dissocié de nos prestations traiteur.

Sommaire

Brunch	4
Cocktail dinatoire	5
Pièces Cocktails	6
Entrées Chaudes.....	8
Entrées Froides.....	8
Plats cuisinés "Côté Terre"	9
Plats cuisinés "Côté Mer"	10
Les plats exotiques	11
Nos Garnitures	11
Les Soirées à Thèmes	12
Nos Pâtés.....	13
Les Viandes Froides	13
Les Salades composées	14
Nos Plateaux de Fromages	15
Les Pains	15
Nos Desserts.....	16
Menu Enfant.....	17
Repas Chaud entre amis.....	18
Menu Tournesol	18
Menu Orchidée	19
Menu Trèfle	20
Menu Glaïeul.....	21
Buffet Camélia	22
Buffet Muscade	22
Buffet Myosotis	23
Buffet Convivial entre amis.....	23
Buffet Violette	24
Buffet Marguerite.....	25
Buffet Festif	26
Buffet Originalité	27
Forfait Vaisselle	28

Brunch

(minimum 20 personnes)

15,00€ par personne

Café, Thé,
Chocolat, Lait
Jus d'orange
Céréales
Fromage Blanc
Mini Viennoiseries
Brioche façon «Pain perdu»
Brochette ananas

Brochette de Charcuterie
Jambon à l'os présenté
Brochette de Fromages
Navette assortie
Mini sandwich rosbif béarnaise
Verrine de Piémontaise

Petit Pain, Baguette
Beurre, Confiture et Nutella

* Pour les boissons chaudes,
Nous louons un Percolateur
45€ Unité

Cocktail Dinatoire



10,00€ par personne

(Minimum 10 personnes)

5 Pièces au Choix dans la liste ci-dessous :

Mise en bouche froide :

Brioché de pain d'épices avec bloc de foie gras et coulis oignons

Brochette de saumon fumé et pomme granny

Brochette de viande de bœuf et tomate confite

Cuillère fantaisie de risotto aux crevettes

Cuillère fantaisie de mousse fromagère au saumon

Brioche crabe et saumon fumé

Mini Sandwich rosbif béarnaise

Mini Sandwich saumon fumé et mâche

Navette assortie

Mise en bouche à faire réchauffer :

Cocktail de queue de crevettes braisées au bacon

Mini Bouchée Escargot

Mini Burger

Mini feuilletés (mini quiche, feuilleté, mini pizza...)

Plus les 6 pièces ci-dessous par personne :

Mini brochette de charcuterie (1 pièce par personne)

Verrine de Duo de carotte et céleri (1 pièce par personne)

Verrine de piémontaise (1 pièce par personne)

Verrine de Taboulé (1 pièce par personne)

Brochette de fromages (1 pièce par personne)

Petit pain individuel (1 pièce par personne)

Plus :

4 Petits fours sucrés assortis par personne

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Pour compléter votre cocktail

Code Art	Les mises en bouches chaudes :	
2018-1	Samossa de bœuf, pièce	0,95 €
2018-2	Acras de morue, pièce	0,70 €
2018-3	Assortiment cocktail bacon, les 24 pièces	9,90 €
2018-4	Beignet de crevettes, pièce	0,70 €
2018-5	Cocktail braisé queues de crevettes bacon, les 20 pièces	9,80 €
2018-6	Mini bouchées escargots, le 16 pièces	8,80 €
2018-7	Mini burger, la pièce	0,75 €
2018-8	Mini feuilletés chauds (mini pizza; mini quiches, mini bouchée reine...), la pièce	0,70 €
2018-9	Nems (choix entre nems crevette, porc ou poulet), pièce	1,00 €
2018-10	Panaché exotique (mini nems, mini acras, mini samossas), plateau de 16 pièces	11,20 €
	Les mises en bouches Froides :	
2018-17	Brioche crabe et saumon fumé, pièce	0,90 €
2018-18	Brioché de pain d'épices avec bloc de foie gras et coulis d'oignons	0,95 €
2018-19	Brioche mousseline au crabe, le plateau de 24 pièces	12,50 €
2018-20	Brioche mousseline au crabe, le plateau de 48 pièces	23,50 €
2018-21	Brochette de saumon fumé et pomme granny	1,95 €
2018-22	Brochette de viande de bœuf, tomate confite	1,95 €
2018-24	Canapés froids variés (œufs lumps, pâté, tarama, saucisson...), la pièce	0,70 €
2018-25	Canapés froids variés, le plateau de 20 pièces (œufs lumps, pâté, tarama, saucisson...)	13,00 €
2018-26	Mini brioches apéritives, le plateau de 20 pièces (mousse canard au porto, rillettes au 2 saumons et rilette de crabe)	16,95 €

Code Art

2018-27	Mini brochette de charcuterie	1,50 €
2018-28	Mini sandwich rosbif béarnaise, pièce	1,95 €
2018-29	Mini sandwich saumon fumé et mâche, pièce	1,95 €
2018-30	Navette (saumon fumé, pâté de foie et pâté de campagne), pièce	0,90 €
2018-31	Pain Surprise env. 40 toasts (Charcuterie, Fromage ou Poisson), pièce	23,95 €
2018-32	Panier crudités (légumes avec sauce accompagnement), la part	2,30 €

Les Cuillères fantaisies et Verrines Froides :

2018-33	Cuillère fantaisie de mousse fromagère au saumon	1,95 €
2018-34	Cuillère fantaisie de risotto aux crevettes	1,95 €
2018-35	Cuillère fantaisie de riz cocktail et crabe	1,95 €
2018-36	Le plateau de 9 Cuillères fantaisie (3 cuillères mousse fromagère au saumon, 3 cuillères de risotto aux crevettes et 3 cuillères de riz cocktail et crabe)	15,95 €
2018-37	Verrine Carnaval (tomate confite, guacamole et saumon) (35gr env.)	1,95 €
2018-38	Verrine d'avocat, crevettes et compotée de pamplemousse (35gr env.)	1,95 €
2018-39	Verrine de gambas aux mandarines (35gr env.)	1,95 €
2018-40	Verrine de mousseline de thon, tomates et surimi (35gr env.)	1,95 €
2018-41	Verrine de perles océanes au saumon (35gr env.)	1,95 €
2018-42	Verrine de velouté de poivrons, tomates et basilic (35gr env.)	1,95 €
2018-43	Verrine gourmandise de pêches aux 4 épices et bloc de foie gras de canard	1,95 €
2018-44	Verrines de tartare d'avocat et crevettes (35gr env.)	1,95 €
2018-45	Le plateau de 9 Verrines (3 verrines de mousseline de thon, tomates et surimi, 3 verrines de perles océanes au saumon et 3 Verrines de mousseline de tartare d'avocat et crevette)	15,95 €

Les Mignardises sucrés :

2018-46	Brioche façon pain perdu, la part	0,95 €
2018-47	Brioche nature individuelle, pièce	0,95 €
2018-48	Brochette ananas, pièce	1,95 €
2018-49	Chouquette, pièce	0,65 €
2018-50	Macaron, pièce	1,00 €
2018-51	Mini viennoiserie (mini croissant, mini pain au chocolat et mini pain aux raisins)	0,80 €
2018-53	Petit four sucré, pièce	0,95 €

Nos cartes

Code art	Entrées Chaudes :	Prix à la part
2018-54	Aumônière de St Jacques à la bretonne, pièce	5,50 €
2018-55	Bouchée à la reine, pièce	3,00 €
2018-56	Bouchée aux fruits de mer, pièce	3,90 €
2018-57	Bouchée de ris de veau, pièce	4,10 €
2018-58	Cassolette de homard sauce champagne, pièce	5,10 €
2018-59	Cassolette de ris veau sauce financière, pièce	5,50 €
2018-60	Cassolette de saumon et julienne de légumes pièces	4,95 €
2018-61	Cassolette de st jacques aux petits légumes, pièce	5,50 €
2018-62	Cassolette de st pierre aux poireaux caramélisés, pièce	5,95 €
2018-63	Cassolette écrevisses et fruits de mer, pièce	4,95 €
2018-64	Coquille de cabillaud aux petits légumes, pièce	4,10 €
2018-65	Coquille St Jacques à la Normande, pièce	4,50 €
2018-66	Croustillant de Saint Jacques pièce	4,10 €
2018-67	Darme de saumon à la Dieppoise, la part	4,20 €
2018-68	Duo de lotte et écrevisses à la fondue de poireau s/cidre, la part	6,50 €
2018-69	Feuilleté de bloc de foie gras aux figues, pièce	5,95 €
2018-70	Feuilleté de Saint Jacques, pièce	4,10 €
2018-72	Saumon frais cuisiné sauce champagne, la part	4,20 €
2018-73	Tatin de noix St Jacques et écrevisses à la crème de whisky, la part	5,50 €
2018-74	Vol au vent St Jacques et écrevisses, pièce	4,95 €
	Entrées Froides :	Prix à la part
2018-75	Ananas cocktail, le demi	4,50 €
2018-76	Aspic œuf poché, pièce	2,75 €
2018-77	Avocat garni, le demi	3,30 €
2018-78	Coquille de crabe sur lit macédoine, pièce	3,30 €
2018-79	Coquille de saumon sur lit macédoine, pièce	3,50 €
2018-80	Coquille de surimi sur lit macédoine, pièce	3,30 €
2018-81	Cornet de jambon aux pointes asperges, pièce	3,50 €
2018-82	Cornet de jambon macédoine, pièce	3,10 €
2018-83	Coupelle de salade avec thon	3,10 €

		Prix à la part
2018-84	Médaille de bloc de foie gras de canard 30% de morceaux avec confiture d'oignon, la part	4,95 €
2018-89	Médaille de saumon rose s/lit de macédoine, la part	3,95 €
2018-90	Médaille de surimi s/lit de macédoine, la part	3,50 €
2018-91	Melon avec chiffonnade de jambon de Bayonne (selon saison), la part	4,95 €
2018-92	Millefeuille aux crêpes (Minimum 8 pers), la part	4,95 €
2018-93	Œufs en gelée avec saumon fumé, la part	3,50 €
2018-95	Pamplemousse garni, le demi	3,30 €
2018-96	Plat de charcuterie, la part (Salami, Bayonne, Roulade, Saucisson frais et sec)	3,30 €
2018-97	Saumon farci sur lit de macédoine ou danoise (env. 25 tranches), pièce	91,50 €
2018-98	Terrine de Saint Jacques avec garniture (Min 10 pers), la part	4,50 €
2018-100	Tomate farcie aux cocktail de crevettes, la demi	3,50 €

Nos plats cuisinés

		Prix à la part
	Les plats cuisinés Côté «Terre»	
2018-101	Aiguillette de poulet à la Normande	4,10 €
2018-102	Blanquette de dinde au curry	4,50 €
2018-103	Blanquette de veau cuisinée	5,10 €
2018-104	Bourguignon marengo	4,50 €
2018-105	Carré agneau au beurre escargot	6,95 €
2018-108	Cochon lait sauce créole caramélisée au miel	5,95 €
2018-109	Coq au vin cuisiné (2 morceaux)	4,50 €
2018-110	Cuisse de canard au cidre ou poivre vert	4,50 €
2018-112	Cuisse de pintade sauce cidre	4,50 €
2018-113	Cuisse de pintade sauce forestière	4,50 €
2018-114	Cuisse de poulet basquaise	4,10 €
2018-115	Curry agneau	4,95 €
2018-116	Echine de porcelet confit, la part	4,20 €
2018-117	Feuillantine de filet de caille sur lit d'oignons sauce au bloc de foie gras de canard	8,95 €
2018-118	Filet de bœuf en brioche sauce au poivre (minimum 6 pers)	9,95 €
2018-119	Filet de bœuf en croûte sauce poivre (minimum 6 pers)	8,95 €

		Prix à la part
2018-120	Filet de bœuf sauce camembert	7,95 €
2018-121	Filet de bœuf sauce au bloc de foie gras	8,50 €
2018-122	Filet de canard aux figues sauce au bloc de foie gras	7,95 €
2018-123	Gigollette de pintade farcie aux petits légumes	5,10 €
2018-124	Gigot agneau à la fleur de thym	7,30 €
2018-125	Gigot agneau maître d'hôtel	7,30 €
2018-227	Jambon Braisé sauce Madère ou Porto	4,95 €
2018-128	Jambon en croûte sauce porto ou champagne (minimum 6 pers)	5,50 €
2018-129	Lapin sauce moutarde	4,95 €
2018-130	Lasagnes Bolognaises accompagnées de salade verte (env. 400gr)	5,95 €
2018-131	Magret de canard aux pêches ou sauce poivre	7,50 €
2018-132	Mignon de porc caramélisé	5,95 €
2018-134	Noisette d'agneau maître d'hôtel	7,95 €
2018-135	Paupiette de poulet sauce forestière	4,30 €
2018-136	Paupiette de veau à la Normande	5,50 €
2018-138	Ris de veau aux pleurotes	9,95 €
2018-139	Rôti de veau aux morilles ou sauce forestière	8,95 €
2018-141	Sauté de porc à la moutarde	4,20 €
2018-143	Suprême de filet de caille sauce au bloc de foie gras	8,95 €
2018-144	Suprême de pintade sauce forestière	5,95 €
	<i>Les plats cuisinés Coté «Mer»</i>	<i>Prix à la part</i>
2018-147	Brandade de morue	4,50 €
2018-148	Brochet au beurre blanc	4,95 €
2018-150	Délice de St Pierre et St Jacques au cognac	6,95 €
2018-151	Dos de sandre à l'étuvée de poireaux	6,95 €
2018-152	Feuillantine de saumon en croûte (Minimum 6 personnes)	5,95 €
2018-153	Filet de Sole sauce Crustacés	5,95 €
2018-154	Filet de St Pierre aux écrevisses sauce Pineau	6,95 €
2018-157	Paupiette de saumon sauce chablis	4,75 €
2018-158	Pavé de saumon à l'oseille	4,95 €
2018-160	Timbaline de St jacques sauce crème de langoustine	7,30 €

Les plats cuisinés Exotiques

Prix à la part

2018-162	Emincé de porc au caramel	4,95 €
2018-163	Tajine de Poulet citronné aux olives	6,95 €
2018-164	Tajine d'Agneau aux pruneaux et amandes	7,95 €

Nos Garnitures Au Choix

2018-165	1 Garniture par personne (env. 80 à 100gr)	2,00 €
2018-166	Panaché de 2 Garnitures par personnes (env. 180 à 200gr)	3,00 €

Brochette de légumes du soleil

Crumble Aubergines

Crumble de légumes à la mozzarella

Demi tomate provençale

Fagot Asperges

Fagot haricot vert bardé

Flan de Courgettes

Gratin dauphinois à la crème

Gratin dauphinois forestier

Gratin de courgettes

Pomme Dauphine

Pommes de terre sarladaises

Pomme Paillason

Purée de Carottes

Purée de pommes de terre

Ratatouille

Soufflé de pommes de terre

Timbale de riz

Timbaline de fondue de poireaux

Soirées à Thème

Pour toute commande inférieure à 30 personnes celle-ci sera présentée en plat jetable (plastique)

		<i>Prix à la part</i>
2018cas	Cassoulet : Flageolets, saucisson à l'ail, confit de porc (poitrine), confit de canard et saucisse de Toulouse	6,95 €
2018ch1	Choucroute N°1 : Pomme de terre, petit salé, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, chou cuit au vin blanc et lardon	6,95 €
2018ch2	Choucroute N°2 : Pomme de terre, jambonnette, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, chou cuit au vin blanc et lardon	7,95 €
2018cou	Couscous à l'orientale Bœuf, merguez, agneau, poulet, semoule et ses légumes	6,95 €
2018pae	Paella à la Catalane Riz cuisiné, tomate, concassé de poivrons, oignons, petits pois, poulet, moules, crevettes, encornets, porc et chorizo	6,95 €
2018pag	Paella Géante Riz cuisiné, tomate, concassé de poivrons, oignons, petits pois, poulet, moules, crevettes, encornets, porc, chorizo, lapin avec poissons blanc et langoustines	9,95 €
2018rac	Raclette : 200gr de fromage nature par personne, rosette, saucisson à l'ail, jambon de pays, salami, roulade, jambon blanc, bacon et ses pommes de terre	6,50 €
2018tar	Tartiflette : Pommes de terre, Reblochon, Lard fumé, oignons (450gr par personne) avec salade verte	6,95 €
2018tga	Tartiflette Gros Appétit : Pommes de terre, Reblochon, oignons, Lard fumé avec cochonaille, roulade de porc, rosette, saucisson ail, Jambon de pays, Jambon Blanc et Salade verte (450gr par personne)	8,95 €

Pour Réchauffer vos plats, nous vous proposons :

- Appareil à Paella avec trépied 15 €
- Bouteille de Gaz 20 €

Nos Pâtés présentés sur plat:

		Prix au Kg
2018-167	Mousson de canard	17,50 €
2018-168	Pâté à l'Echalotes	15,50 €
2018-171	Pâté aux Pommes	15,50 €
2018-172	Pâté de Campagne	15,50 €
2018-173	Pâté de Foie	11,50 €
2018-174	Pâté de lapin	17,50 €
2018-175	Pâté Forestier	15,50 €
2018-176	Rillettes de porc	15,50 €
2018-177	Rillettes de canard	19,50 €

Nos Viandes Froides présentées sur plat :

Prix à la part

Formule Avec 1 Viande Froide :

2018-178	Roti de Bœuf présenté (2 tranches par personne), la part	3,20 €
2018-179	Roti de Porc présenté (2 tranches par personne), la part	2,80 €
2018-180	Cuisse de poulet présenté, pièce	1,60 €
2018-181	Gigot agneau présenté (2 tranches par personne), la part	3,50 €
2018-182	Jambon à l'os présenté (1 tranche par personne), la part	2,90 €
2018-183	Jambon à l'os reconstitué et décoré (env. 25 tranches), la pièce	65,95€ pièce

Formule Avec 2 Viandes Froides :

2018-184	2 Viandes : Bœuf & Gigot agneau (1 tranche de chaque par personne)	3,95 €
2018-185	2 Viandes : Bœuf & Jambon à l'os (1 tranche de chaque par personne)	3,50 €
2018-186	2 Viandes : Bœuf & Pilon de poulet (1 tranche de chaque par personne)	2,70 €
2018-187	2 Viandes : Bœuf & Porc (1 tranche de chaque par personne)	2,95 €

Formule Avec 3 Viandes Froides :

2018-188	3 Viandes : Rôti Bœuf, Rôti porc et Pilon poulet (1 tranche de chaque par pers.)	4,95 €
2018-189	3 Viandes : Rôti Bœuf, Rôti porc et Gigot Agneau (1 tranche de chaque par pers.)	6,95 €
2018-190	3 Viandes : Rôti Bœuf, Rôti porc et Jambon à l'os (1 tranche de chaque par pers.)	6,50 €

Nos Salades Composées :

Toutes nos salades sont présentées en terrines décorées.

		Prix au Kg
2018-192	Salade Alaska (Carotte, ananas, surimi, sauce mayonnaise et vinaigrette)	12,95 €
2018-193	Salade Alsacienne (Pommes de terre, cervelas, oignons émincés, moutarde, vinaigrette)	13,50 €
2018-194	Salade Lyonnaise (Pommes de terre, saucisson cuit, lardons, oignons, vinaigrette et moutarde à l'ancienne)	14,50 €
2018-196	Salade Piémontaise (Pommes de terre, jambons, œufs durs, cornichons, sauce mayonnaise)	10,95 €
2018-197	Salade Strasbourgeoise (Pommes de terre, saucisse de Strasbourg, maïs et mayonnaise)	10,95 €
2018-198	Trio chou Jambon Comté (Chou blanc, jambons, comté, sauce mayonnaise)	14,50 €
2018-199	Gambas à la Méditerranéenne (Crevettes, tomates marinées, oignons, basilic, poivrons)	24,95 €
2018-202	Salade de Cocktail de fruits mer (Gambas, calamars, moules, oignons, tomates, olives, huile, poivrons)	17,95 €
2018-203	Salade de Perles Océanes (Pâtes, miettes de surimi, algues marines et mayonnaise)	16,95 €
2018-206	Salade de Tartare de légumes et saumon fumé (Dés de saumon fumé, tomates, courgettes, vinaigre de cidre, concentré de citron et vinaigrette)	24,95 €
2018-207	Salade Niçoise (Riz, tomates, thon, œufs durs, olives, échalotes, vinaigrette)	11,50 €
2018-208	Salade Norvégienne (Tagliatelles, surimi, poivrons, estragon et sauce mayonnaise)	14,95 €
2018-209	Salade Pêcheur (Pommes de terre, thon, olives noires, sauce mayonnaise, poivrons)	12,50 €
2018-210	Salade Landaise (Haricots verts, maïs, émincé de filet canard, tomates, échalotes et vinaigrette)	15,95 €
2018-224	Taboulé (Semoule, raisins, poivrons, vinaigrette)	10,95 €
2018-225	Taboulé de volaille (Semoule, émincé de poulet, tomates, échalotes, concentré de citron, vinaigrette)	13,50 €

Les Crudités :

2018-213	Carottes râpées, le kg	8,50 €
2018-214	Céleri rémoulade, le kg	9,50 €
2018-215	Champignons à la Grecque, le kg	11,50 €
2018-216	Duo Carotte et Céleri, le kg	10,95 €
2018-218	Salade de Betteraves rouges, le kg	9,95 €
2018-219	Salade de concombre à la Bulgare, le kg	12,50 €
2018-220	Salade de concombre à la vinaigrette, le kg	11,50 €
2018-221	Salade de pommes de terre vinaigrette avec échalotes, le kg	8,95 €
2018-222	Salade de tomates à la vinaigrette, le kg	10,95 €

Nos Salades Vertes

2018-225	Salade nature, la part	1,00 €
2018-226	Salade aux noix, la part	1,20 €
2018-227	Salade à l'Emmental, la part	1,30 €
2018-228	Salade Landaise, la part	1,50 €

Nos Plateaux de Fromages

Prix au Plateau

2018-229	Plateau Fromage N°1 - 4 Fromages (pour 7 à 8 personnes env.) 1 Camembert, 1 Bûchette carré As, 1 Bresse bleu et 1 Munster	14,50 €
2018-230	Plateau Fromage N°2 - 5 Fromages (pour 9 personnes env.) 1 Munster, 1 Fromage à l'ail, 1 Chèvre, 1 Camembert et 1 Bresse bleu	18,30 €
2018-231	Plateau Fromage N°3 - 5 Fromages (pour 10 personnes env.) 1 Chèvre, 1 petit Pont l'Evêque, 1 Paille de bourgogne, 1 Fromage à l'ail et 1 Camembert	19,50 €
2018-233	Maxi Plateau (Pour 15 personnes env.) 1 Chèvre, 1 Fromage à l'ail, 1 Bresse bleu, 1 Munster, 1 Camembert, 1 Neufchâtel et 1 Paille de Bourgogne	24,50 €

Nos Pains

2018-234	Baguette, pièce	1,00 €
2018-235	Tradition, pièce	1,30 €
2018-240	Pain de campagne tranché, pièce	2,50 €
2018-242	Pain de mie 500gr	2,50 €
22018-244	Petit pain individuel, pièce	0,70 €

Nos Desserts :

		Prix à la part
2018-245	Entremet à la carte au choix (Min 4 parts, en nombre paire) <i>* Pensez à commander vos fusées scintillantes - 2,50€ pièce</i>	3,60€ la part

- Caraïbes** : Biscuit moelleux pistaches, crémeux mangue ananas et mousse exotique
- Forêt Noire** : Génoise chocolat, ganache chocolat, crème chantilly, amerena et copeaux de chocolat
- Fraisier** : Génoise, mousseline et fraises
- Fruits Mélangés** : Génoise, mousseline fruits frais mélangés
- La Caroline** : Génoise, mousseline praliné, recouvert de mini caroline (éclairs chocolat & café)
- Le Royal** : Biscuit amande, pralin croquant et mousse au chocolat noir
- Les 3 Chocolats** : Biscuit amande, mousse chocolat lait noir et blanc
- Millefeuilles** : Feuilletage et crème pâtissière
- Opéra** : Biscuit Joconde, crème au beurre café et ganache chocolat
- Paris Brest** (min.6 pers.) : Pâte à choux et crème pralinée
- Rubis** : Biscuit dacquois, crème brûlée vanille, mousse mûre et framboise
- Soufflé Normand aux Pommes** : Pâte feuilletée, pommes, crème chiboust et sauce normande

		Prix à la part
2018-246	Pièce Montée 4 choux par personne décor compris Forme au choix entre Cône ou Corne Abondance (min 30 personnes pour la Corne abondance) <i>(réalisation possible qu'à partir de 20 personnes)</i>	6,00 €
2018-247	Tarte - Parfum au choix Pomme, Citron, Amandines poires, Fruits mélangés, Fruits cuits ou Fraises	3,10 €
2018-248	Tartelette Individuelles - Parfum au choix Pomme, Citron, Amandines poires, Fruits mélangés, Fruits cuits ou Fraises	2,80 €
2018-249	Pâtisseries Individuelles au choix Religieuse Chocolat, Eclair Chocolat, Eclair Café, Grillé aux pommes, Salambo, Millefeuilles, Flan nature	2,60 €

Douceur de fin de Repas :

2018-53	Petits fours sucrés variés	0,95 €
2018-251	Macarons variés	1,10 €
2018-253	Corbeille de Fruits pour 25 personnes, pièce	29,95 €
2018-48	Brochette Ananas, pièce	1,95 €
2018-252	Café avec sucre et son palet de chocolat, par personne	1,10 €

Avec votre café, pensez à louer un Percolateur - 45 € l'unité

Nos Menus Chauds ou Froids

Menu Enfant - 7,50€ par personne

Entrée froide au choix :

Cochonnailles

Ou

Coquille de Surimi

Plat chaud ou plat froid au choix:

Filet de Poulet, Piémontaise et Chips

Ou

Emincé de volaille à la crème et Pommes dauphines

Dessert au choix:

Eclair au chocolat avec Brochette de Bonbons

Ou

Brochette de Fromages avec petit pain et compote de pommes

Repas Chaud Entre Amis

159,95 € Pour 10 Personnes

30 minis feuilletés (à faire réchauffer)

&

Coquille de Cabillaud aux petits légumes

&

Plat au choix :

Cuisse de Pintade sauce forestière

Rôti de Veau sauce cidre

&

Gratin Dauphinois et Tomate provençale

&

Plateau de Fromage N°1

&

Petits Fours sucrés variés (30 pièces)

Menu Tournesol

19,50€ par personne

Entrée chaude au choix :

Saumon frais cuisiné sauce Champagne

Coquille saint Jacques

Feuilleté de Saint Jacques

&

Plat au choix :

Cuisse de Canard sauce cidre

Cuisse de Pintade sauce Forestière

Paupiette de poulet sauce Forestière

&

Gratin Dauphinois et Tomate provençale

&

Salade Verte

Plateau de Fromage N°1

&

Dessert : Tarte aux pommes

&

Pain de Campagne tranché (1 pour 6 personnes)

Condiments : Sel, Poivre moutarde et beurre avec supplément de 0,60€ par personne

Menu Orchidée

22,00 € par personne

Entrée chaude au choix

Coquille de Cabillaud aux petits légumes

Saumon frais cuisiné sauce Champagne

Coquilles Saint Jacques

&

Plat au choix :

Paupiette de Veau à la Normande

Cuisse de Pintade sauce Forestière

Cuisse de Canard sauce au cidre

&

Garnitures du Chef (selon plat choisi)

&

Salade Verte

Plateau de Fromage N°1

&

Tarte au choix à la carte (sauf pièce montée)

&

Pain de Campagne Tranché (1 pour 6 personnes)

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Menu Trièfle

25,00€ par personne

Entrée Froide au choix :

Médaille de bloc de foie gras 30% de morceaux (env.40gr) avec confit d'oignons et pain d'épices

Médaille de Saumon rose sur lit de macédoine

Melon avec chiffonnade de jambon de pays (selon saison)

Entrée Chaude au choix :

Cassolette de saumon et sa julienne de légumes

Feuilleté de Saint Jacques

Coquille de Cabillaud aux petits légumes

Plat au choix :

Giglette de Pintade farcie aux petits légumes

Magret de Canard sauce poivre

Cuisse de Pintade sauce cidre

Garnitures du Chef (selon plat choisi)

Salade Verte

Plateau de Fromage N°2

Dessert au choix à la carte (sauf pièce montée)

Pain de Campagne Tranché (1 pour 6 personnes)

Menu Glaïeul

29,50 € par personne

3 Mises en Bouche pour l'Apéritif par personne
(1 Mini Burger, 1 Verrine de tartare Avocat, Crevettes et Pamplemousses
et 1 Brioché de pain d'épice avec bloc de foie gras et coulis d'oignons)

Entrée Froide :

Médaille de bloc de foie gras 30% de morceaux (env.40gr) avec confit d'oignons et pain d'épices

Entrée Chaude au choix :

Cassolette d'Ecrevisses et fruits de mer

Cassolette Homard sauce Champagne

Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes

Plat au choix :

Filet de Bœuf sauce poivre

Rôti de veau aux morilles

Suprême de filet de Caille sauce au bloc de foie gras

Garnitures du Chef (selon plat choisi)

Salade Verte

Plateau de Fromage N°3

Dessert au choix à la carte (sauf pièce montée)

Petit pain individuel + Pain de Campagne Tranché

NOS BUFFETS FROIDS

Buffet Camélia

10,00€ par personne

Plat de Charcuterie (1 tranche de chaque par personne)
Salami, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Roulade et Andouille

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)
Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées
(250gr par personne toutes salades confondues)
Salade Niçoise, Salade Piémontaise, Taboulé

Buffet Muscade

12,50€ par personne

Buffet de Crudités (150gr par personne toutes crudités confondues)
Carottes râpées, Céleri, Salade de tomates, Salade de Concombre vinaigrette

Plat de Charcuterie (1 tranche de chaque par personne)
Salami, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Roulade et Andouille

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)
Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées
(200gr par personne toutes salades confondues)
Salade Niçoise, Salade Piémontaise, Taboulé
et Salade Strasbourgeoise

*Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons
avec supplément de 0,60€ par personne*

Buffet Myosotis

14,70€ par personne

Plat de Charcuterie (1 tranche de chaque par personne)
Salami, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Roulade et Andouille

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)
Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées
(250gr par personne toutes salades confondues)
Salade Niçoise, Salade Piémontaise, Taboulé
et Salade Norvégienne

Plateau de Fromage N°1

Dessert au choix :

Tarte aux Pommes

Ou Petits Fours sucrés variés (4 par personne)

Pain de campagne tranché

Buffet Convivial entre Amis

159,95€ pour 10 personnes

30 minis brioches apéritives

Plat de Charcuterie (1 tranche de chaque par personne)

Jambon blanc, Salami, Roulade, Pavé au Poivre

500grs de Pâté de Campagne

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

(250grs par personne toutes salades confondues)

Salade Piémontaise, Niçoise, Taboulé, Norvégienne

Chips

Plateau de Fromage N°1

Petits Fours sucrés variés (30 pièces)



VOTRE SERVICE TRAITEUR

Buffet Violette

18,50€ par personne

1^{ère} Entrée Buffet de Crudités

(150gr par personne toutes crudités confondues)

Carottes râpées, Céleri, Salade de tomates et Salade de Concombre vinaigrette

2^{ème} Entrée au Choix

Cornet de jambon macédoine

Coquille de Surimi sur li de Macédoine

Pamplemousse Garni

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

(200gr par personne toutes salades confondues)

Salade Niçoise, Piémontaise, Taboulé, Norvégienne
et Salade Strasbourgeoise

Plateau de Fromage N°1

Dessert : Tarte au choix à la carte

Pain de campagne tranché

*Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons
avec supplément de 0,60€ par personne*

Buffet Marguerite

21,00€ par personne

1^{ère} Entrée Plat de Charcuterie

(1 tranche de chaque par personne)

Salami, Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Roulade et Andouille

2^{ème} Entrée au Choix ou Panaché

Avocat Garni

Pamplemousse Garni

Coquille de Surimi sur lit de Macédoine

Tomate farcie aux cocktail de crevette

Buffet de Viandes Froides (1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Bœuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

(250gr par personne toutes salades confondues)

Salade Piémontaise, Salade Niçoise, Taboulé

Champignons à la grecque, Salade Norvégienne et

Salade Strasbourgeoise

Plateau de Fromage N°1

Dessert au choix à la carte

(Sauf pièce montée)

Pain de campagne tranché

Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons

avec supplément de 0,60€ par personne

VOTRE SERVICE TRAITEUR

Buffet Festif

229,95€ pour 10 personnes

Pour l'apéritif :

20 Canapés Froids variés

10 Verrines de mousseline de thon, tomates et surimi

10 Cuillères de mousse fromagère au saumon

1^{ère} Entrée Froide

10 Coquilles de Saumon sur lit de macédoine

2^{ème} Entrée Froide

10 Médallions de bloc de foie gras 30% de morceaux (40gr env. le médaillon)

présenté sur plat avec confiture d'oignons et pains d'épices

Buffet de Viandes Froides

(1 tranche de chaque par personne)

Rôti de Boeuf, Rôti de Porc et Pilon de Poulet

Buffet de Salades composées

500gr de Salade Norvégienne

500gr de Taboulé

500gr de Piémontaise

500gr de Trio choux, jambon, comté

2 Paquets de Chips

Plateau de Fromage N°2

Dessert : 40 Petits fours sucrés variés

10 Petits pains individuels

2 Pains de campagnes tranchés

*Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons
avec supplément de 0,60€ par personne*

Buffet Originalité



27,00€ par personne

Pour l'apéritif :

Cuillère fantaisie de riz cocktail au crabe (1 pc/pers)

Au choix :

Verrine Carnaval (tomate confite, guacamole et saumon)

ou

Verrine d'avocat, crevettes et compotée de pamplemousse

Entrée Froide au Choix ou panaché :

Médallions de bloc de foie gras 30% de morceaux (40gr env. le médaillon)

Mille-feuille de crêpes

Terrine de Saint Jacques avec sa garniture

Buffet de Viandes Froides

(1 tranche de chaque par personne)

Jambon à l'os, Rôti de bœuf, Gigot d'agneau

Buffet de Salades composées

(250gr par personne toutes salades confondues)

Salade Norvégienne, Salade Piémontaise, Salade Pêcheur au thon,

Salade Niçoise, Taboulé, Carotte râpée,

Trio de choux jambon comté et Salade Alsacienne

Salade verte

Plateau de Fromage N°3

Dessert au choix à la carte

(Sauf pièce montée)

Petit pain Individuel + Pain de campagne tranché

*Condiments : Mayonnaise, Béarnaise, Moutarde et Cornichons
avec supplément de 0,60€ par personne*

VOTRE SERVICE TRAITEUR

FORFAIT LOCATION DE VAISSELLE

La location de la vaisselle, ne peut se louer sans le repas. Uniquement pour les repas dont la livraison est effectuée par le petit gourmet. Impossible si retrait autre que le petit gourmet.

Forfait Topaze

1,70 € par personne
6 pièces

- 1 Verre à Vin
- 1 Assiette Plate
- 1 Assiette à dessert
- 1 Fourchette de Table
- 1 Couteau de Table
- 1 Cuillère à Café
- + Couverts de service

Forfait Tournaline

3,60 € par personne
13 pièces

- 1 Verre à eau
- 1 Verre à Vin
- 1 Verre à apéritif
- 1 Verre à Champagne
- 2 Assiettes Plates
- 1 Assiette à dessert
- 1 Tasse + Soucoupe à café
- 1 Fourchette de Table
- 1 Fourchette à entremet
- 1 Couteau à entremet
- 1 Couteau de Table
- 1 Cuillère à Café
- + Couverts de service

Forfait Alexandrite

2,60 € par personne
9 pièces

- 1 Verre à Vin
- 1 Verre à apéritif
- 1 Verre à Champagne
- 1 Assiette Plate
- 1 Assiette à dessert
- 1 Tasse + Soucoupe à café
- 1 Fourchette de Table
- 1 Couteau de Table
- 1 Cuillère à Café
- + Couverts de service

Location Vaisselle, à la carte :

Livraison : 1,50 € du Km au départ de Saint Marcel (27),
ce prix comprend la livraison et l'enlèvement de la vaisselle après votre réception.