



OFFRES TRAITEUR À TERRE & EN MER

2025



**INVITEZ VOS CLIENTS, VOS COLLABORATEURS OU VOS AMIS
DU JEUDI 16 AU DIMANCHE 26 OCTOBRE**



SOMMAIRE

OFFRES TRAITEUR À TERRE

/ Petit déjeuner - Goûter - Pause café	P.06
/ Cocktail déjeunatoire / dinatoire	P.07
/ Buffet déjeunatoire	P.19
/ Déjeuner - Dîner «servi»	P.20
/ Récapitulatif des suppléments pour tous les cocktails	P.24

OFFRES TRAITEUR STRUCTURES MIXTES

/ Cocktail classique froid	P.26
/ Buffet déjeunatoire ou dinatoire froid	P.27
/ Plateaux repas	P.29
/ Récapitulatif des suppléments pour tous les cocktails	P.32

OFFRES TRAITEUR EN MER

/ Accueil	P.34
/ Déjeuner	P.35
/ Collation retour	P.37
/ Suppléments	P.37



Honfleur Traiteur

**RECONNU POUR LA QUALITÉ DE SES PRESTATIONS
ÉVÉNEMENTIELLES, HONFLEUR TRAITEUR EST PARTENAIRE
DE L'AGENCE DBCOM POUR TOUTES VOS PRESTATIONS
À TERRE ET EN MER.**

Son professionnalisme et son savoir-faire vous garantissent des prestations haut de gamme sur vos réceptions pour le plus grand plaisir de vos convives.

Acteur de l'économie régionale et membre du réseau Traiteurs de France, Honfleur Traiteur vous propose des formules diverses et variées afin de répondre aux besoins de chacun d'entre vous.





OFFRES TRAITEUR À TERRE

SOMMAIRE

/ Petit déjeuner - Goûter - Pause café	P.06
/ Cocktail déjeunatoire / dinatoire	P.07
/ Buffet déjeunatoire	P.19
/ Déjeuner - Dîner «servi».....	P.20
/ Récapitulatif des suppléments pour tous les cocktails.....	P.24

PETIT DÉJEUNER - GOÛTER - PAUSE CAFÉ

PETIT DÉJEUNER - GOÛTER

(MINIMUM 20 PERSONNES)

- Café, thé, lait, jus d'orange, jus de pomme, Perrier et eau plate
- 3 mini viennoiseries (mini-croissant, mini-pain au chocolat, fouace) ou 3 mini friandises (mini-cakes aux pommes, cookies, brioche tourée)

MATÉRIEL

Table buffet, nappage buffet, vaisselle-verrerie-accessoires

SERVICE

1 maître d'hôtel pour 4h de présence
(Mise en place, service, rangement)

17€ HT

PAUSE CAFÉ

- Café, thé, lait, jus d'orange, jus de pomme, Perrier et eau plate

MATÉRIEL

Table buffet, nappage buffet, vaisselle-verrerie-accessoires

SERVICE

1 maître d'hôtel pour 4h de présence
(Mise en place, service, rangement)

15€ HT



COCKTAILS DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE TERROIR

3 GOURMANDISES FROIDES

- Petit roulé de jambon fumé, noix et pruneaux
- Mini brioche au crabe
- Mini brochette de légumes confits et marinés

1 NAVETTE PAR PERSONNE EN 2 CHOIX

- Jambon fumé
- Rillettes de thon

LE BUFFET CHARCUTIER (BASE 3 PIÈCES PAR PERSONNE)

- Andouille de Vire – saucisson à l'ail – saucisse sèche
- Jambon fumé de pays – terrine de foie de volaille
- Pâté de campagne – rillettes - jambon de pays
- Rillettes de Thon
- Emincé de volaille aux épices
- Viande de Bœuf séchée
Servi avec toasts de pain de campagne et pain brié

CORBEILLE DE CRUDITÉS ET SES SAUCES

1 MINI PLAT FROID

Salade Paysanne (Lola frisée, lardons, œuf mollet et jambon de Pays)

2 MINI PLATS CHAUDS PAR PERSONNE EN 2 CHOIX

- Fricassée de volaille fermière vallée d'Auge
- Marmite Honfleuraise

1 MINI CLUB FROMAGE

Navette au Camembert

4 MIGNARDISES ASSORTIES EN 5 VARIÉTÉS

- Éclair caramel
- Éclair griotte
- Tartelette fraises
- Sushi concombre ganache choco-blanc
- Tartelette caramel beurre salé

TOTAL : ÉQUIVAUT À UN COCKTAIL 22/24 PIÈCES.

BOISSONS ALCOOLISÉES :

- Château Panchille, Bordeaux Supérieur
- Côtes du Lubéron blanc, Marrénon classique
- Cidre Brut « Apreval »

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES :

Jus de pomme, jus d'orange, Perrier, Coca-Cola, eau plate, café, thé

MATÉRIEL

Tables buffet, mange debout, nappage tissu, verrerie, accessoires cocktail, glaçons, glace à rafraîchir, décoration florale.

SERVICE

1 maître d'hôtel pour 30 convives, pour 7 heures de présence (mise en place, service, rangement)
Chef de cuisine et cuisinier

50€ HT

SUPPLÉMENT

POUR TOUS LES COCKTAILS

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Jus de pomme pétillant
(base 1 bouteille pour 5 personnes)

Produit artisanal
(provenance Cagny, près de Caen)

3€ HT/ personne



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

AFFAIRE FROID

7 GOURMANDISES FROIDES PAR PERSONNE

- Fleur de saumon fumé et radis noir
- California tomate confite et chèvre
- Toast d'écrevisse sauce cocktail
- Brochette de légumes confits marinés
- Cylindre de carotte confite, copeaux de parmesan et crème fumée
- Toast de foie gras et cranberry
- Mini cake aux légumes

3 MINI SANDWICHES FROIDS PAR PERSONNE (À DÉFINIR)

- Filet de volaille au curry, légumes confits (courgette, tomate, oignon)
- Wrap de saumon fumé et légumes aux herbes
- Wrap de volaille tandoori et tomate basilic
- Club jambon blanc et emmental, beurre à la graine de moutarde
- Mini club sandwich salade et emmental
- Club sandwich crudités
- Petit viennois jambon de pays et tomate confite
- Club thon, pesto et mozzarella
- Mini baguette thon mariné, crudités et tapenade
- Comté, graine de moutarde
- Bœuf tataki et caviar d'aubergine

2 MINI PLATS FROIDS PAR PERSONNE (À DÉFINIR)

- Mesclun gourmand, coquille Saint Jacques poêlée, sauce tandoori et coriandre
- Salade de magret de canard fumé et copeaux de foie gras, vinaigrette émulsionnée à l'huile de Noix
- Salade de chou blanc au sésame et émincé de volaille, sauce soja
- Salade Nordique (Saumon fumé et pomme de terre grenaille), vinaigrette à la graine de moutarde
- Salade Paysanne (Lola frisée, lardons, œuf mollet et jambon de Pays)
- Salade de crevettes grises, croutons aillés et vinaigrette de cidre
- Concombre et fêta à la menthe

- Salade César
- Champignons à la grecque
- Salade bergère (mâche, pomme, chèvre, noix et miel)
- Risotto aux petits légumes

3 MINI FROMAGES « À PICORER »

- Comté-figue Fourme d'Ambert
- Mimolette Tête de moine
- Ste Maure et ciboulette

3 MIGNARDISES PAR PERSONNE EN 5 CHOIX

- Éclair mûre
- Chou craquelin praliné
- Tartelette pommes
- Opéra framboise-pistache
- Brownie noix de pécan
- Crème chocolat

TOTAL : EQUIVAUT À UN COCKTAIL 20 PIÈCES PAR PERSONNE

BOISSONS ALCOOLISÉES :

- Château Panchille, Bordeaux Supérieur
- Côtes du Lubéron blanc, Marrénon classique
- Cidre Brut « Apreval »

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES :

Jus de pomme, jus d'orange, Perrier, Coca-Cola, eau plate, café, thé

MATÉRIEL

Tables buffet, mange debout, nappage tissu, verrerie, accessoires cocktail, glaçons, glace à rafraîchir, décoration florale.

SERVICE

1 maître d'hôtel pour 30 convives, pour 7 heures de présence (mise en place, service, rangement)

48€ HT

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

OU DINATOIRE AFFAIRE MIXTE

5 GOURMANDISES FROIDES

- Pic de bœuf tataki et carotte des sables
- Tomate cerise farcie chèvre frais et basilic
- Tartelette de roquefort et noix
- Frivolité de saumon fumé, radis croquant et wasabi
- Tartelette de magret de canard fumé et poire confite

1 MINI PLAT FROID (À DÉFINIR)

- Mesclun gourmand, coquille Saint Jacques poêlée, sauce tandoori et coriandre
- Salade de magret de canard fumé et copeaux de foie gras, vinaigrette émulsionnée à l'huile de Noix
- Salade de chou blanc au sésame et émincé de volaille, sauce soja
- Salade Nordique (Saumon fumé et pomme de terre grenaille), vinaigrette à la graine de moutarde
- Salade Paysanne (Lola frisée, lardons, œuf mollet et jambon de Pays)
- Salade de crevettes grises, croutons aillés et vinaigrette de cidre
- Concombre et fêta à la menthe
- Salade César
- Champignons à la grecque
- Salade bergère (mâche, pomme, chèvre, noix et miel)
- Risotto aux petits légumes

1 MINI SANDWICH (À DÉFINIR)

NON COMPRIS DANS L'OPTION
20 PIÈCES

- Filet de volaille au curry, légumes confits (courgette, tomate, oignon)
- Wrap de saumon fumé et légumes aux herbes
- Wrap de volaille tandoori et tomate basilic
- Club jambon blanc et emmental, beurre à la graine de moutarde
- Mini club sandwich salade et emmental
- Club sandwich crudités
- Petit viennois jambon de pays et tomate confite
- Club thon, pesto et mozzarella

- Mini baguette thon mariné, crudités et tapenade
- Comté, graine de moutarde
- Bœuf tataki et caviar d'aubergine

2 MINI PLATS CHAUDS PAR PERSONNE (À DÉFINIR)

- Fricassée de farfales et coquilles St Jacques, sauce coraillée
- Petite marmite de poissons et coquillages à la normande
- Saumon cuit à l'étouffée, julienne de légumes, pommes de terre vapeur, crème d'Isigny citronnée
- Tajine d'agneau aux pruneaux
- Joue de bœuf braisée et carottes vichy
- Jarret de veau braisé au cidre et légumes d'antan
- Fricassée de volaille, vallée d'auge
- Parmentier de canard aux 2 pommes de terre
- Paella Valenciana (Riz - blanc de volaille - queue de Gambas)
- Cassoulet de Castelnaudary (Haricots blancs - canard confit - saucisse de Toulouse)
- Fricassée de petits primeurs et champignons sauvages
- Petite marmite de légumes « façon pot au feu »
- Blanquette de veau à l'ancienne

4 GOURMANDISES CHAUDES

- Feuilleté d'huitres de St Vaast sur sa fondue de poireaux
- Croustille d'escargot du pré d'auge, flambée au calvados
- Quiche au chèvre Sainte-Maure et au miel
- Tartelette de cèpes

3 MIGNARDISES ASSORTIES EN 5 VARIÉTÉS

- Éclair caramel
- Éclair griotte
- Tartelette fraises
- Sushi concombre ganache choco-blanc
- Tartelette caramel beurre salé

1 BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

**TOTAL : EQUIVAUT À UN COCKTAIL
20 OU 24 PIÈCES**

BOISSONS ALCOOLISÉES :

- Château Panchille, Bordeaux Supérieur
- Côtes du Lubéron blanc, Marrénon classique
- Cidre Brut « Apreval »

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES :

Jus de pomme, jus d'orange, Perrier,
Coca-Cola, eau plate, café, thé

MATÉRIEL

Tables buffet, mange debout, nappage tissu, verrerie, accessoires cocktail, glaçons, glace à rafraîchir, décoration florale.

SERVICE

1 maître d'hôtel pour 30 convives, pour 7 heures de présence (mise en place, service, rangement)

24 pièces

55€ HT

20 pièces

52€ HT



SUPPLÉMENT POUR TOUS LES COCKTAILS

BOISSONS ALCOOLISÉES

Suggestion qui vient en lieu et place de celles incluses

- Cidre fermier d'Apreval
- Pommeau de Normandie
- Cocktail « le normand »
- Kir normand
(cidre, pommeau, crème de cassis)
- La Gourmandise,
Blaye Côtes de Bordeaux
- Sauvignon de Touraine
« Domaine François Cartier»

7,50€ HT/ personne

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE GALA CLASSIQUE

3 GOURMANDISES FROIDES EN 4 CHOIX (ACCUEIL)

- Feuille à feuille de foie gras, pain d'épices et gelée de pommeau
- Mini frivolité de saumon fumé
- Pic de légumes confits et marinés
- Mini brioche de crabe aux piments

5 DÉGUSTATIONS FROIDES EN 8 VARIÉTÉS

- Pince de radis noir, crevette rôtie aux épices
- California avocat et saumon
- Croustille de tartare de St Jacques à la mangue
- Tartare de tomate, crème de vinaigre de framboise
- Verrine de salade de crustacés sauce coraillée
- Cylindre de carotte confite, copeaux de parmesan et crème fumée
- Cube de saumon fumé « maison », mousse d'herbe fraîche et œuf de truite
- Volaille cherry (médaillon de volaille, demie tomate cerise sauce BBQ)

2 ATELIERS (À DÉFINIR)

À partir de 120 personnes
1 seul atelier

ATELIERS FROIDS

- **Saumon**
Saumon mariné à l'aneth et citron vert
Traditionnel saumon fumé « maison »
Servi avec mini blinis tièdes et crème d'aneth
- **Foie Gras**
Foie gras frais de canard banane
Foie gras frais de canard nature et son chutney figue et mangue
Servi avec pain grillé, pain d'épices et mini brioche tiède
- **Jambon**
Jambon de Jabugo (24 mois)
Accompagné de tombée de tomates pelées

- **Écailler**

Huître de St Vaast n°4

Servi avec pain de seigle, beurre ½ sel, citron et vinaigre échalote

Tartare de bœuf et copeaux de parmesan

Tartare de canard au gingembre mariné

- **Salad Bar**

Crudités assorties (tomates vinaigrette,

tomates lanières, carottes, concombre, betteraves...) émincé de volaille, crevette

roses, maïs, petits croûtons, oignons frits,

mesclun, sauces diverses et vinaigrettes

- **Découpe de poissons**

Découpe des poissons devant vos convives

Saumon fumé à chaud, Filet Sprat fumé,

Flétan accompagnés de blinis tièdes, pain

de seigle croustillant, crème aigre, crème

d'aneth, sauce moutarde et oignons rouges

ATELIERS CHAUDS

- **Coquille Saint-Jacques poêlée à la fleur de sel de Guérande (selon saison)**
- **Brochette d'onglet à l'échalote**
- **Curry de gambas poêlées au lait de coco**
- **Brochette de foie gras poêlé, fleur de sel**
- **Mini burger traditionnel**
- **Fricassée de farfalles et gambas, sauce crustacés**
- **Queue de gambas « flambée » au Whisky, espuma au safran**
- **Escalope de foie gras poêlée, crème onctueuse au chou-fleur**
- **Burger revisité (canard et foie gras poêlé)**
- **Brochette de travers de porc, sauce barbecue**
- **Wok de jeunes légumes**
« Wok » émincé de porc sauce aigre douce, son riz cantonais
- **Atelier Mini Papillote de la mer à la crème fraîche**
Papillote cuite minute et servie en assiette creuse cocktail
- **Atelier raclette**
Traditionnelle raclette de nos montagnes

ASSORTIMENT DE FROMAGES COCKTAIL À PARTAGER (1 PIÈCE PAR PERSONNE)

1 ATELIER SUCRÉ (À DÉFINIR)

- Fontaine à chocolat avec 1 brochette de fruits par personne
- Atelier crêpes servi avec : confiture de lait, confiture fraises et abricot, chocolat, nutella, sucre
Base 1 crêpe par personne
- Atelier gaufres servi avec sucre glace et nutella
Base ½ gaufre par personne
- Atelier smoothies : Smoothie élaboré devant vos invités
Base : fraise, tomates, pommes, poires, carottes...
Base 1 consommation par personne

3 MIGNARDISES ASSORTIES EN 5 VARIÉTÉS

- Éclair mûre
- Chou craquelin praliné
- Tartelette myrtille
- Opéra framboise-pistache
- Brownie noix de pécan
- Crème chocolat

1 VERRINE DE SOUPE DE FRAISES À LA MENTHE

TOTAL : ÉQUIVAUT À 25 PIÈCES PAR PERSONNE

BOISSONS ALCOOLISÉES :

- Chardonnay, Domaine Sarabelle
- Côte de Bourg, Château Belair-Coubet
- Cidre Brut « Apreval »

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES :

Jus de pomme, jus d'orange, Perrier, Coca-Cola, eau plate, café, thé

MATÉRIEL

Tables buffet, mange debout, nappage tissu, verrerie, accessoires cocktail, glaçons, glace à rafraîchir, décoration florale.

SERVICE

1 maître d'hôtel pour 25 convives, pour 7 heures de présence (mise en place, service, rangement)
Chef de cuisine et cuisiniers

72€ HT





SUPPLÉMENT

POUR TOUS LES COCKTAILS

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

base 1 bouteille pour 3 personnes

55€ HT/ la bouteille

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE GALA TERROIR NORMAND

ATELIER ÉCAILLER

2 huîtres de St. Vaast et pleine mer de la Manche

Servi avec pain de seigle - beurre ½ sel - citron et vinaigre échalote

4 GOURMANDISES FROIDES

- Mini brochette de foie gras aux pommes
- Toast de crevettes grises à la ciboulette
- Etagé d'omelette plate au crabe
- Mini brioche au crabe

1 MINI PLAT FROID - 2 CHOIX

- Risotto aux petits légumes et véritable andouille de Vire
- Crevettes grises, croûtons aillés et vinaigrette de cidre

1 MINI SANDWICH - 2 CHOIX

- Club sandwich crudités
- Mini baguette de truite fumée de la vallée de l'Eure

4 GOURMANDISES CHAUDES PAR PERSONNE

- Petit chou de crevettes de Honfleur
- Huître chaude d'Isigny aux poireaux servie dans sa coquille
- Tartelette de boudin aux pommes
- Croustille d'escargot du pré d'auge flambée au Calvados

1 ATELIER CHAUD

Coquilles St Jacques poêlée de la baie de Seine et fleur de sel

1 MINI PLAT CHAUD EN 2 CHOIX

- Marmite Honfleuraise
- Fricassée de volaille Vallée d'Auge

DÉGUSTATION DE FROMAGES NORMANDS :

Camembert - Pont-l'Évêque - Livarot - Pavé d'Auge - Neufchâtel
Servi avec pain de campagne tranché

4 MIGNARDISES SUCRÉES

- Petit gratin de pommes
- Mignardises assorties
- Verrine de teurgoule
- Macaron au caramel beurre salé

TOTAL : ÉQUIVAUT À 24 PIÈCES PAR PERSONNE

BOISSONS ALCOOLISÉES :

- Château Panchille, Bordeaux Supérieur
- Côtes du Lubéron blanc, Marrénon classique
- Cidre Brut « Apreval »

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES :

Jus de pomme, jus d'orange, Perrier, Coca-Cola, eau plate, café, thé

MATÉRIEL

Tables buffet, mange debout, nappage tissu, verrerie, accessoires cocktail, glaçons, glace à rafraîchir, décoration florale.

SERVICE

1 maître d'hôtel pour 25 convives, pour 7 heures de présence (mise en place, service, rangement)
Chef de cuisine et cuisiniers

85€ HT



SUPPLÉMENT
POUR TOUS LES COCKTAILS

MOJITO OU GIN TONIC

Base 1 consommation par personne

5€ HT/ personne

LES ATELIERS

(MINIMUM 50 PERSONNES)

En complément de tous les cocktails déjeunatoires et dinatoires

ATELIERS FROIDS

• FOIE GRAS

Foie gras frais de canard à la pomme
Foie gras frais de canard nature et son chutney figue et mangue
Servi avec pain grillé, pain d'épices et mini brioche tiède

• JAMBON

Jambon de Jabugo (24 mois)
Accompagné de tombée de tomates pelées

• ÉCAILLER

Huître de St Vaast n°4
Servi avec pain de seigle, beurre ½ sel, citron et vinaigre échalote
Tartare de bœuf et copeaux de parmesan
Tartare de canard au gingembre mariné

• SALAD BAR

Crudités assorties (tomates vinaigrette, tomates lanières, carottes, concombre, betteraves...) émincé de volaille, crevette roses, maïs, petits croûtons, oignons frits, mesclun, sauces diverses et vinaigrettes

• DÉCOUPE DE POISSONS

Découpe des poissons fumés du Nord (hareng, maquereau, truite), rilette de maquereau, servi accompagné de pain grillé
½ de ratte du Touquet et crème aux herbes

1 pièce/pers.

10€ HT

2 pièces/pers.

13€ HT

ATELIERS CHAUDS

• CREVETTE PAPILLON RÔTIE, COULIS DE POIVRONS DOUX

• COQUILLE SAINT JACQUES POÊLÉE À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

• BROCHETTE D'ONGLET À L'ÉCHALOTE

• FRICASSÉE DE FARFALLES ET GAMBAS, SAUCE CRUSTACÉS

• TEMPURA DE LÉGUMES

Légumes du jardin cuits en « tempura » devant vos convives

• COURGETTES, POIVRONS, AUBERGINES, OIGNONS, BROCOLIS, CAROTTES FANES SAUCE POIVRONS ET CORNICHONS

• OS À MOELLE POÊLÉ DEVANT VOS INVITÉS ET SERVI SUR CROUSTILLE DE PAIN

• RISOTTO AUX FRUITS DE MER

• ATELIER MINI PAPILOTE DE LA MER À LA CRÈME FRAÎCHE

Papillote cuite minute et servie en assiette creuse cocktail

• BAR À SOUPE

Bisque crémeuse de crustacés
Potage St Germain
Velouté de cèpes à la crème de truffe

• FRICASSÉE DE JEUNES LÉGUMES AU WOK





ALTERNATIVES

POUR TOUS LES COCKTAILS

LES PIÈCES MARTINIQUAISES

Alternatives aux gourmandises froides et chaudes de tous les cocktails déjeunatoires et dinatoires

Les gourmandises froides

- Tartelette d'anti pasti de légumes et crevette rôtie aux épices
- Mini brioche de crabe aux piments
- Croustille de tartare de thon aux aromates
- Maki de crabe et avocat « pointe de wasabi »
- Pic de thon cuit mariné au colombo
- Cuillère de guacamole et gambas rôtie
- Cassolette de rougail, tomate et saucisse fumée
- Verrine de salade de crustacés et d'avocado

Les gourmandises chaudes

- Brochette de volaille façon colombo
- Famale au poulet et olives noires
- Brochette de thon poêlée à la graine de sésame
- Petits boudins créoles
- Samoussas aux légumes colombo
- Accras de morue



BUFFET DÉJEUNATOIRE

(MINIMUM 40 PERSONNES - LES INVITÉS SE SERVENT EUX-MÊMES AU BUFFET)

Tartines de campagne (terrines, saucisson, jambon fumé)

Plateau de charcuterie

Terrine de campagne

Plateaux des fromages Normands

Servi avec pain de campagne tranché

Médaillon de saumon froid Parisienne

2 MINI PLATS FROIDS PAR PERSONNE

Salade Paysanne (Lola frisée, lardons, œuf mollet et jambon de Pays)

Salade Cesar

Tartes paysannes aux pommes

Salade de fruits

Pains – sauces – condiments

BOISSONS ALCOOLISÉES :

- Côtes du Lubéron blanc, Marrénon classique
- Château Panchille, Bordeaux Supérieur
- Cidre Brut « Apreval »

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES :

Jus de pomme, jus d'orange, Perrier, Coca-Cola, eau plate, café, thé

MATÉRIEL

Tables buffet, mange debout, petites assiettes, nappage, vaisselle, accessoires

SERVICE

1 maître d'hôtel pour servir/desservir le buffet et les assiettes des convives.

45€ HT

DÉJEUNER - DINER «SERVI»

(MINIMUM 25 PERSONNES)

PROPOSITION 1

APÉRITIF

3 GOURMANDISES FROIDES PAR PERSONNE

- Croustille de tartare de Saint-Jacques à la pomme
- Mini brioche au crabe
- Mini brochette de légumes marinés
- Biscuits salés, pistaches, olives

BOISSONS :

Champagne (1 bouteille pour 5 personnes)
Whisky
Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate

MATÉRIEL

Table buffet
Verrerie - accessoires cocktail
Nappage du buffet
Glacé à rafraîchir - glaçons



MENU (CHOIX À DÉFINIR)

ENTRÉE

- Rafrachi de crabe et saumon à la graine de moutarde, asperge verte et bisque corsée (froid)
- Petite nage des poissons de nos côtes, légumes fraîcheurs et ciboulette
- Marmite Honfleuraise
- Dos de dorade grillé sur un colombo de légumes, coulis de poivrons doux
- Carpaccio de tomates multicolores, crème vinaigre balsamique, salade wakamé, huile

de basilic, sésame torréfié, fleur de pensée et champignons de Paris (froid)

- Houmous au citron vert, artichaut poivrade confit, aubergine grillée à la tapenade, pickles oignons rouge, radis rose, huile de persil plat et pétale de fleurs (froid)
- Etagé de jarret de veau braisé aux légumes d'antan, sauce au cidre fermier et foin de poireaux
- Millefeuille de foie gras aux pommes, gelée de pommeau, mesclun gourmand et craquelin de pain d'épices

PLAT PRINCIPAL

- Filet de canette rôti, crémeux de céleri, pommes de terre fondantes, sauce miel et vinaigre de cidre
- Dos de lieu jaune, niçoise de légumes, purée de pomme de terre à l'huile de sésame grillé, jus coraillé
- Suprême de volaille fermière vallée d'auge, son traditionnel gratin dauphinois
- Crémeux de poichiches verts, pomme de terre grenaille rôtie, tomate cerise à la coriandre, mini carotte glacée à l'huile de sésame, foin de poireaux et fleur de bleuet et oignon nouveau émincé
- Risotto épautre et lentilles corail, poêlée de champignons, mini courgettes, oignon cebette et salade Pea
- Boulgour et lentilles vertes, poêlée de champignons, mini courgettes, oignon cebette et salade Pea
- Filet d'agneau en croûte façon Wellington, jus d'agneau au romarin, tian de légumes niçois
- Pluma « basse température » jus de cuisson, brunoise de poivrons et chorizo, purée de patate douce et brocolis
- Pavé de gros cabillaud rôti, caviar d'aubergines, quinoa aux petits légumes, sauce crémeuse au cresson
- Méli-mélo végétal : pommes de terre grenaille, légumes

FROMAGES ET SALADE (SUPPLÉMENT 4€ HT/PERS.)

- Assiette des fromages du terroir, salades mêlées aux herbes potagères
- Croustillant de Camembert sur une salade aux herbes du jardin
- Mini cœur fermier sur sa pomme fondante, petite salade aux herbes du jardin
- Petit crottin de chèvre chaud sur son toast, mesclun gourmand, vinaigrette d'huile d'olive et vinaigre balsamique

DESSERT

- Traditionnel St Honoré
- Tartelette fine aux pommes, quenelle de glace caramel au beurre salé
- Tourment d'amour
- Fondant au chocolat à l'orange
- Gratin de fruits de saison
- Carpaccio de fruits de saison, crème coco et menthe fraîche

Ou Assiette des desserts gourmands

- Moelleux coulant au caramel beurre salé
- Petit craquant au chocolat
- Petit gratin de pommes caramélisées

Petits pains

BOISSONS :

Eau plate et gazeuse

Café - Thé

VINS :

Côtes du Lubéron blanc, Marrénon Classique
Château Panchille, Bordeaux Supérieur rouge

MATÉRIEL

Tables rondes et chaises

Napoléon blanches

Nappage et serviettes en tissu

Décoration florales des tables

SERVICE

1 serveur pour 22 convives, dont 1 maître d'hôtel responsable

Pour 3 heures de présence (mise en place, service, rangement)

Chef de cuisine et cuisinier

avec apéritif

82€ HT

sans apéritif

62€ HT

PROPOSITION 2

APÉRITIF

3 GOURMANDISES FROIDES PAR PERSONNE

- Croustille de tartare de Saint-Jacques à la pomme
- Mini brioche au crabe
- Mini brochette de légumes marinés
- Biscuits salés, pistaches, olives

Champagne (1 bouteille pour 5 personnes)
Whisky
Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate

MATÉRIEL

Table buffet
Verrerie - accessoires cocktail
Nappage du buffet
Glace à rafraîchir - glaçons



MENU (CHOIX À DÉFINIR)

ENTRÉE

- Brochette de coquilles Saint-Jacques, émulsion de corail d'oursin
- Pic de Saint-Jacques, rémoulade de céleri aux pommes, marinière de palourdes, sauce au cresson
- Etagé de chair de tourteau au combava et carpaccio de St Jacques à l'huile de truffe (froid)
- Nage des 3 poissons (bar-rouget-saumon beurre de nage à la coriandre, émulsion de crustacés)
- Raviole de Foie Gras de canard et paleron de bœuf, consommé de légumes en brunoise
- Dos de bar «simplement grillé à la fleur de sel» sur un confit de fenouil, beurre nantais
- Nage des 3 poissons (bar-rouget-saumon beurre de nage à la coriandre, émulsion de crustacés)
- Rouleau de printemps, sauce thaï
- Carpaccio de tomates multicolores, crème vinaigre balsamique, salade wakamé, huile de basilic, sésame torréfié, fleur de pensée et champignons de Paris (froid)
- Houmous au citron vert, artichaut poivrade confit, aubergine grillée à la tapenade, pickles oignons rouge, radis rose, huile de persil plat et pétale de fleurs (froid)

PLAT PRINCIPAL

- Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, poêlée de girolles d'été et son tian de légumes niçois
- Mignon de veau braisé « façon Grand-Mère », asperge verte, petits oignons, gratin traditionnel
- Dos de bar et rouget rôti, pastilla de légumes à la menthe, sauce crémeuse à l'anis sauvage
- Dos de bar grillé, colombo de légumes, coulis de poivron, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Filet de bœuf rôti sauce périgueux, pommes de terre grenailles et légumes du soleil
- Filet de pintade rôti aux morilles, endives braisées, cylindre de carotte confite et asperge verte
- Méli-mélo végétal : pommes de terre grenaille, légumes du soleil, asperge, carottes des sables confites et œuf mollet
- Crémeux de poichiches verts, pomme de terre grenaille rôtie, tomate cerise à la coriandre, mini carotte glacée à l'huile de sésame, foin de poireaux et fleur de bleuet et oignon nouveau émincé
- Risotto épautre et lentilles corail, poêlée de champignons, mini courgettes, oignon cebette et salade Pea
- Boulgour et lentilles vertes, poêlée de champignons, mini courgettes, oignon cebette et salade Pea

SALADES, FROMAGES (SUPPLÉMENT 4€ HT/PERS.)

- Plateau des fromages du terroir (5 choix), salades mêlées aux herbes potagères
- Mini cœur fermier sur sa pomme fondante, petite salade aux herbes du jardin
- Croustillant de Camembert, salades mêlées aux herbes potagères
- Petit crottin de chèvre chaud sur son toast, mesclun gourmand, vinaigrette d'huile d'olive et vinaigre balsamique

DESSERT

- Soupe de fruits rouges, glace lait d'amandes, tuile dentelle (selon saison)
- Traditionnel Saint-Honoré
- Tartelette fine aux pommes, quenelle de glace caramel au beurre salé
- Carpaccio de fruits de saison, crème coco et menthe fraîche
- Gourmandise normande
- Petit craquelin choco-pommes
- Verrine de soupe de fraises à la menthe
- Tartelette citron meuringuée

Ou Assiette gourmande des îles :

- Nem de banane, sauce chocolat
- Verrine Piña Colada (mousse rhum, ananas et coco)
- Crème brûlée au lait de coco

Petits pains

BOISSONS :

Eau plate et gazeuse

VINS :

Chablis, Domaine Courtault Michelet
Pessac Léognan, Château Coucheroy

CAFÉ - THÉ

MATÉRIEL

Tables rondes et chaises
Napoléon blanches
Nappage et serviettes en tissu
Décoration florales des tables

SERVICE

1 serveur pour 22 convives, dont 1 maître d'hôtel responsable
Pour 8 heures de présence (mise en place, service, rangement)
Chef de cuisine et cuisinier

avec apéritif

97€ HT

sans apéritif

77€ HT

RÉCAPITULATIF DES SUPPLÉMENTS

—

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- Jus de pomme pétillant
(base 1 bouteille pour 5 personnes)
- Produit artisanal
(provenance Cagny, près de Caen)

3€ HT / PERSONNE

BOISSONS ALCOOLISÉES

Suggestion qui vient en lieu et place de celles incluses

- Cidre fermier d'Apreval
- Pommeau de Normandie
- Cocktail « le normand »
- Kir normand (cidre, pommeau, crème de cassis)
- La Gourmandise, Blaye Côtes de Bordeaux
- Sauvignon de Touraine « Domaine François Cartier»

7,50€ HT / PERSONNE

MOJITO OU GIN TONIC

Base 1 consommation par personne

5€ HT / PERSONNE

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Base 1 bouteille pour 3 personnes

55€ LA BOUTEILLE

OFFRES TRAITEUR STRUCTURE MIXTE

SOMMAIRE

/ Cocktail classique froid	P.26
/ Buffet déjeunatoire ou dinatoire froid	P.27
/ Plateaux repas	P.29
/ Récapitulatif des suppléments pour tous les cocktails	P.32

COCKTAIL - BUFFET

COCKTAIL CLASSIQUE FROID

(MINIMUM 10 PERSONNES)

6 GOURMANDISES FROIDES

- Fleur de saumon fumé et radis noir
- California tomate confite et chèvre
- Toast d'écrevisse sauce cocktail
- Brochette de légumes confits marinés
- Toast de foie gras et cranberry
- Mini cake aux légumes

2 MIGNARDISES ASSORTIES EN 5 VARIÉTÉS

- Éclair mûre
- Chou craquelin praliné
- Tartelette myrtille
- Opéra framboise-pistache
- Brownie noix de pécan
- Crème chocolat

TOTAL : ÉQUIVAUT À 8 PIÈCES PAR PERSONNE

BOISSONS :

Jus de pomme, jus d'orange, Perrier, Coca-Cola, eau plate, café, thé

MATÉRIEL

Tables buffet, mange debout
Nappage en tissu
Verrerie, accessoire cocktail
Glaçons, glace à rafraîchir

de 10 à 30 pers.

30€ HT

à partir de 31 pers.

25€ HT

PERSONNEL

Livraison, service et reprise
Jusqu'à 30 personnes : 2 maîtres d'hôtel
De 31 à 50 personnes : 3 maîtres d'hôtel
De 51 à 70 personnes : 4 maîtres d'hôtel

415€ HT/maître d'hôtel

SUPPLÉMENT POUR TOUS LES COCKTAILS

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Base 1 coupe par personne
1 bouteille pour 3 personnes

55€ HT/ bouteille

BUFFET DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE FROID

(MINIMUM 10 PERSONNES)

7 GOURMANDISES FROIDES PAR PERSONNE

- Feuille à feuille de foie gras, pain d'épices et gelée de pommeau
- Mini frivolité de saumon fumé
- Pic de légumes confits et marinés
- Mini brioche de crabe aux piments
- Croustille de tartare de St Jacques à la mangue
- Cylindre de carotte confite, et bœuf tataki
- Volaille cherry (médaillon de volaille, demie tomate cerise sauce BBQ)

3 MINI SANDWICHES FROIDS PAR PERSONNE (À DÉFINIR)

- Filet de volaille au curry, légumes confits (courgette, tomate, oignon)
- Wrap de saumon fumé et légumes aux herbes
- Wrap de volaille tandoori et tomate basilic
- Club jambon blanc et emmental, beurre à la graine de moutarde
- Mini club sandwich salade et emmental
- Club sandwich crudités
- Petit viennois jambon de pays et tomate confite
- Club thon, pesto et mozzarella
- Mini baguette thon mariné, crudités et tapenade
- Comté, graine de moutarde
- Bœuf tataki et caviar d'aubergine

2 MINI PLATS FROIDS PAR PERSONNE (À DÉFINIR)

- Mesclun gourmand, coquille Saint Jacques poêlée, sauce tandoori et coriandre
- Salade de magret de canard fumé et copeaux de foie gras, vinaigrette émulsionnée à l'huile de Noix
- Salade de chou blanc au sésame et émincé de volaille, sauce soja
- Salade Nordique (Saumon fumé et pomme de terre grenaille), vinaigrette à la graine de moutarde
- Salade Paysanne (Lola frisée, lardons, œuf mollet et jambon de Pays)

- Salade de crevettes grises, croutons aillés et vinaigrette de cidre
- Concombre et fêta à la menthe
- Salade César
- Champignons à la grecque
- Salade bergère (mâche, pomme, chèvre, noix et miel)
- Risotto aux petits légumes

2 MINI FROMAGES «À PICORER»

- Comté-figue Fourme d'Ambert
- Mimolette Tête de moine
- Ste Maure et ciboulette

3 MIGNARDISES PAR PERSONNE EN 10 CHOIX

- Éclair griotte
- Tartelette fraises
- Sushi concombre ganache choco-blanc
- Tartelette caramel beurre salé

TOTAL : ÉQUIVAUT À UN COCKTAIL 20 PIÈCES PAR PERSONNE

BOISSONS (ILLIMITÉES):

Jus de pomme, jus d'orange, Perrier, Coca-Cola, eau plate, café, thé

MATÉRIEL

Tables buffet, mange debout
Nappage en tissu
Verrerie, accessoire cocktail
Glaçons, glace à rafraîchir

de 10 à 30 pers.

46€ HT

à partir de 31 pers.

42€ HT



SUPPLÉMENT
POUR TOUS LES COCKTAILS

**DÉCORATION FLORALE
DES BUFFETS**

150€ HT/ buffet



PLATEAUX REPAS

PROPOSITION 1

ENTRÉE

- Cannelloni de Truite fumé, crème aux herbes
- Rouleau de printemps volaille et crudités, sauce thaï
- Duo de Poireaux & museaux vinaigrette aux herbes et échalotes
- Œuf mollet « Florentine » (salade, oignon blanc câpres cornichon moutarde à l'ancienne, crouton)

PLAT

- Suprême de volaille aux épices douces, niçoise de légumes et pommes de terre fondantes
- Sauce curry
- Unilatéral de saumon, taboulé de légumes et crème fumée
- Pavé de Bœuf rôti aux herbes, Endives et Purée de betterave rouges à la Mascarpone

- Filet de daurade roti au cidre en chaud froid, crémeux de fenouil, pickles d'oignon et pommes de terre vapeur

FROMAGE

2 morceaux du marché

DESSERT

- Tartelette chocolat caramel
- Salade de fruits de saison
- Eclair au caramel beurre salé
- Sablé aux poires, crème Chiboust

PETIT PAIN

**1 BOUTEILLE D'EAU PLATE 50 CL
TETRA BRICK**

35€ HT

PROPOSITION 2

ENTRÉE

- Mesclun de saumon fumé maison, crème légère à l'Aneth
- Foie gras de canard, chutney de figues
- Croustille de seigle et pain de Sichuan
- Mâche de st jacques aux petits légumes, crème d'herbes et vinaigre de framboises

PLAT

- Noisette d'agneau rôtie au romarin, betterave confite et gâteau de légumes au thym
- Filet de rouget barbet aux épices, riz sauvage et crémeux de carottes
- Filet de volaille farcie au foie gras, pommes de terre charlotte à l'estragon
- Crème à l'huile de truffe blanche et éventail de carottes

VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

- Mesclun gourmand, pommes de terre à l'estragon et œuf mollet
- Salade cauchoise (pomme, champignons de Paris, brunoise de céleri), copeaux de vieille mimolette
- Salade de tomates multicolores, basilic et pignons de pin

PLAT

- Rouleau de Printemps et feta aux herbes fraîches
- Boulgour de légumes du soleil et œuf poché
- Déclinaison libanaise : Houmous, Moutabal, feuille de vigne, bâtonnets de carotte, concombre et croustilles de seigle

FROMAGE

2 morceaux du marché

DESSERT

- Douceur Normande, sauce vanillée
- Craquant au chocolat Pistaché
- Savarin Grand Marnier, crème chantilly & Suprême d'orange

PETIT PAIN

1 BOUTEILLE D'EAU PLATE 50 CL TETRA BRICK

44€ HT

FROMAGE

2 morceaux du marché

DESSERT

Choix identique au choix retenu sur les autres coffrets demandés

PETIT PAIN

1 BOUTEILLE D'EAU PLATE 50 CL TETRA BRICK

38€ HT



RÉCAPITULATIF DES SUPPLÉMENTS

—

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- Jus de pomme pétillant
(base 1 bouteille pour 5 personnes)
- Produit artisanal
(provenance Cagny, près de Caen)

3€ HT / PERSONNE

BOISSONS ALCOOLISÉES

Suggestion qui vient en lieu et place de celles incluses

- Cidre fermier d'Apreval
- Pommeau de Normandie
- Cocktail « le normand »
- Kir normand (cidre, pommeau, crème de cassis)
- La Gourmandise, Blaye Côtes de Bordeaux
- Sauvignon de Touraine « Domaine François Cartier»

7,50€ HT / PERSONNE

MOJITO OU GIN TONIC

Base 1 consommation par personne

5€ HT / PERSONNE

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Base 1 bouteille pour 3 personnes

55€ LA BOUTEILLE

DÉCORATION FLORALE DES BUFFETS

150€ HT / BUFFET

OFFRES TRAITEUR EN MER

SOMMAIRE

/ Accueil	P.34
/ Déjeuner	P.35
/ Collation retour	P.37

ACCUEIL

ACCUEIL CAFÉ

EN COMPLÉMENT D'UNE PRESTATION DÉJEUNER

BOISSONS

Café, thé, lait, jus d'orange, eau minérale

2 MINI FRIANDISES PAR PERSONNE

Cake aux poires
Brioche marbrée

MATÉRIEL

Tables buffet, nappage buffet
Vaisselle jetable, verrerie, accessoires

SERVICE COMPRIS 1H00

sans friandise

avec friandises

8,50€ HT

10€ HT



APÉRITIF

BOISSONS

Jus d'orange, jus de pommes, Perrier
Coca-cola, Coca-cola zéro, eau plate

3 GOURMANDISES FROIDES PAR PERSONNE

- Mini cake aux légumes
- Volaille Cherry
- Mini navette de saumon fumé, crème à l'aneth

MATÉRIEL

Nappage, verrerie jetable

HORS SERVICE

12€ HT

DÉJEUNER

BOURRICHE LUNCH BOX

EN SAC KRAFT

1 SALADE

- César (volaille, tomates, mais, croûtons salade iceberg)
- Bergère (mâche, pomme, chèvre, noix, miel)
- Concombre et fêta à la menthe
- Chou blanc au sésame et émincé de volaille aux épices, sauce soja
- Nordique (Saumon fumé et pomme de terre grenaille), vinaigrette à la graine de moutarde
- Champignons à la grecque
- Paysanne (Lola frisée, lardons, œuf mollet et jambon de Pays)
- Pâtes (farfalles) et crustacés à l'aneth
- Risotto aux petits légumes

2 CLUBS SANDWICHES

- Volaille tandoori massala
- Suédois crevettes, crémeux d'aneth citronné et salade iceberg
- Bœuf tataki et caviar d'aubergine
- Crudités
- Filet de volaille au curry, légumes confits (courgette, tomate, oignon)
- Jambon blanc et Comté
- Thon, pesto et mozzarella
- Saumon fumé, roquette, tomate confite et ciboulette

1 NAVETTE SANDWICH

- Jambon de Pays, courgette confite et graine de moutarde
- Poulet paprika et crème fromagère aux herbes
- Jambon blanc, tomate et pesto
- Crudités
- Saumon fumé et légumes aux herbes

1 DESSERT

- Tartelette au caramel beurre salé
- Tartelette citron
- Tartelette pommes
- Ballotin de 5 petits moelleux (Mini cannelé, macaron, friand pistache, meringue fraise menthe, petit sablé breton)

EAU PLATE EN TETRA BRICK 50 CL

NB : Possibilité de remplacer la salade par un club ou une navette supplémentaire

33€ HT



BOURRICHE BENTO BOX

«PLATEAU REPAS» EN CONTENANT RECYCLABLE

ENTRÉE

- Mesclun de saumon Fumé Maison, crème légère à l'Aneth
- Foie gras de canard, chutney de Figues
- Croustille de seigle et pain de Sichuan
- Mâche de St Jacques aux Petits Légumes, crème d'herbes et vinaigre de framboises
- Mesclun gourmand, pommes de terre à l'estragon et œuf mollet

PLAT

- Noisette d'agneau rôtie au romarin, betterave confite et gâteau de légumes au thym
- Filet de rouget barbet aux Epices, Riz sauvage et crémeux de carottes
- Filet de volaille Farcie au Foie gras, pommes de terre Charlotte à l'Estragon, crème à l'huile de truffe blanche et éventail de carottes
- Rouleau de Printemps et feta aux

herbes fraîches
FROMAGE
2 morceaux du marché

DESSERT

Douceur Normande, sauce vanillée
Craquant au chocolat Pistaché
Savarin Grand Marnier, crème chantilly & Suprême d'orange

EAU PLATE EN TETRA BRICK 50 CL

NB : Cette formule plus qualitative est également plus contraignante

40€ HT

SUPPLÉMENTS

POUR LES DEUX TYPES DE PRESTA EN MER

BOISSONS ALCOOLISÉES (1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES)

- Vin blanc Côtes du Lubéron, Marréon Classique
- Vin rouge Château Panchille, bordeaux supérieur

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eau plate et gazeuse
Café et thé

SERVICE

Distribution des lunch box et des boissons
1 maître d'hôtel pour 35 personnes pour
8h00 de présence

360€ HT
/maître d'hôtel

5€ HT/personne



COLLATION RETOUR

3 FRIANDISES SUCRÉES PAR PERSONNE

Canelés
Rochers
Moelleux

MINI MADELEINE

1 FRUIT (POMME OU RAISIN)

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Jus d'orange, jus de pomme, Perrier,
Coca cola, eau plate

9€ HT



**LE HAVRE
NORMANDIE**

CONTACTS :

DAVID MABILLE : 06 62 37 13 40
david.mabille@agence-dbcom.fr

ÉRIC BIDAULT : 06 64 14 98 85
eric.bidault@agence-dbcom.fr

ÉLISE MARTIN : 06 29 45 11 70
elise.martin@agence-dbcom.fr

