



A AVIER
A AUVILLE
TRAITEUR
DEPUIS 1975



COCKTAIL SUIVI D'UN BUFET

Le buffet dînatoire est précédé d'un cocktail.

Il est composé d'une petite entrée d'accueil suivie d'un assortiment de mets savoureux présentés au buffet.

Un plat chaud peut être servi au buffet ou à table.

Vos invités sont tous placés à une table nappée et dressée.

COMPOSITION

Accueil de vos invités

Cocktail 8 pièces/pers.

(5 salées froides, 3 salées chaudes)

Buffet



Les pièces froides

Pièces Saveurs

Arlequin de légumes
Mini wrap végétarien
Bruschetta houmous, feta & tomate cerise

Assortiment de Mini Verres

Cappuccino de carotte au cumin
Crumble de noisettes, abricot & mousse de chèvre
Gaspacho de fruit en saison

Assortiment de Mini Brochettes

Saumon gravlax & ananas
Mozzarella, viande de grison et kumquat



Pièces Prestiges

Dôme de foie gras sur pain d'épice et purée de mangue
Wrap asiatique
Moelleux aux olives noires, tapenade de poivrons et gambas marinée
Huître poché froide crème ciboulette
Pince de betterave Chioggia mousse mascarpone
Œuf brouillé au saumon

Mini Poêlon

Foie gras poêlé
sur confiture d'oignon



Les pièces chaudes



Mini croustades de champignons

Mini Nem poulet

Mini Nem légumes

Mini croq'

Mini samoussa poulet

Mini samoussa légumes

Mini brochette de poulet tandoori

Brioquine d'escargots

Tartelette aux fruits de mer

Mini brochette de gambas & chorizo

Assortiment de beignet & d'acras avec sauce aigrelette



BUFFET "EXCELLENCE"

PETITE ENTRÉE D'ACCUEIL

(peut être posée sur table juste avant votre passage, si vous le souhaitez)

Queues d'écrevisses rôties aux pommes
OU Timbaline de brocolis & saumon rose

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

Saumon fumé
Chiffonnade de saumon au gros sel
Terrine de noix de Saint Jacques
Colin entier glacé reconstitué
Alphas de magret de canard fumé
Carpaccio de bœuf au basilic
Carpaccio de canard à l'essence d'orange
Opéra de foie gras
Coffrets de coquillages pochés froids

ASSORTIMENT DE PLATS PRINCIPAUX

Aiguillettes de filet de canard grillé
Filet de veau forestier façon tournedos

Accompagnés de salades composées :

Salade de poulet fumé aux agrumes OU Salade splendide

PLATEAUX DE FROMAGES

BUFFET DE DESSERTS (voir notre carte)

CAFÉ PAIN



Option buffet chaud : +1,50 €ttc

*Vous pouvez remplacer les viandes froides et les salades de votre buffet par un plat principal chaud servi au buffet ou à table.
Si le plat chaud est servi à table, l'équipe de service sera renforcée à raison d'un serveur pour 20 convives et entraînera une majoration de 2,50 €ttc/pers. (dans ce cas, le fromage sera servi à table accompagnée d'une salade verte)*

Noisettes d'agneau rôties, jus aux baies roses

ou *Magret de canard à la miellée d'acacia & citron vert*

ou *Filet de veau façon tournedos, sauce ivoire*

ou *Caille désossée en robe des champs, farcie aux raisins & champignons noirs, sauce aux amandes*

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes à sélectionner par la suite



CARTE DES DESSERTS

Buffet de desserts :

Sélectionnez un assortiment de 4 types de gâteaux, qui pourront être présentés sous forme d'une pyramide avec fontaines scintillantes.

Les Reconnus

Ambre (crème chocolatée coupée de crème brûlée & nougatine)

Brésilien (mousse citron vert & noix de coco)

Fraisier (génoise, mousseline Kirsch, fraises, pâte d'amande) en saison

Framboisier (génoise, mousseline Kirsch, framboises, pâte d'amande) en saison

Marigny (crème choco/caramel, génoise meringuée amandes, noisettes, émincé de poires caramélisées cannelle)

Montmartre (biscuit Joconde, chocolat blanc, framboise)

Montélimar (biscuit, mousse caramel très fine & brisures de nougatine)

Noisetier (bavaroise pralinée sur dacquoise noisettes & amandes)

Opéra (feuille de biscuit aux amandes, crème café & chocolat)

Royal chocolat (praliné, chocolat blanc, feuilletine)

Tropicale (passion, fruits rouges)

Sablé aux fraises (selon saison)

Tarte citron vert meringuée

Tarte normande

Tarte craquelin (pâte sablée aux noix, génoise, fruits rouges)

Tartes diverses de saison

Pièce montée Traditionnelle en choux aromatisés au Grand Marnier OU nature

Wedding cake (sur devis)

Les Tendances

Crème brûlée

Demi macaron citron framboise

Ananas rôti aux quatre épices & sa crème fruitée

Gaspacho fraise ou poire

Chou caramel beurre salé

Verrines :

Fraîcheur fruitée (mangue, myrtille)

Mousse grand-mère chocolat et sa pipette de crème anglaise

Caramel beurre salé & noix de pécan grillées

Crumble de fruits rouges





Ateliers animations culinaires

Pour toute animation « Tradition »
supplémentaire intégrée à votre cocktail,
prévoir un complément de 250,00 € TTC

(+ supplément pour les animations
« Prestige » & « Excellence »)

Animations TRADITION

COIN TARTINES : Pains fantaisies tranchés accompagnés de garniture dont tarama, tartare de canard, rillettes de saumon, guacamole

COIN FOIE GRAS : Foie gras mi-cuit, Cranberry, panna cotta et poêlé accompagnés de confitures et pains spéciaux

ATELIER JAMBON ITALIEN : Découpe de jambon italien accompagné de pains spéciaux et de garnitures dont tapenades diverses

ATELIER MINI-CREPES : Crêpes salées ou sucrées avec accompagnements préparées devant vos invités

ATELIER BURRATA : Tomate jaune & verte, basilic, Pesto, olive, Burrata

BAR A LEGUMES : Gaspachos (concombre tomate, poivron...), légumes croquants, maki de légumes, légumes rémoulade

CANDY BAR : Assortiment de bonbons

STAND MINI HAMBURGERS : Mini hamburgers élaborés devant vos invités à base de steak haché, fromages divers, tomate, oignon et sauces diverses



Animations PRESTIGE

ATELIER HUITRES FRAICHES : Ouverture en tout ou partie d'huîtres devant vos invités

ATELIER SAUMON MARINE : Découpe de saumon mariné accompagné de pains et garnitures

COIN PLANCHA : Assortiment de brochettes : bœuf, volaille, Saint Jacques, gambas

STAND MOJITO - 100 VERRES : Préparation du cocktail mojito préparé devant vos invités

FONTAINE DE CHOCOLAT : Grande fontaine ou assortiment de petites fontaines de chocolat accompagnées de brochettes de fruits et/ou brochettes de bonbons



Animations EXCELLENCE

STAND ANTILLAIS : Sauté de lotte & gombos, beignets de crevette, verrine de guacamole, poivrons & gambas

STAND ASIATIQUE : Nems, sauté de bœuf thaï, crevettes sauce piquante, carrés de sushis

STAND SMOOTHIES : Préparation de cocktails de fruits préparés devant vos invités

STAND NORMAND : Assortiment de pièces chaudes normandes

(fricassée de volaille aux champignons, terrine de cannette aux pommes, mini marmite dieppoise, fromages...)





« La recherche de l'excellence est notre philosophie au quotidien »

hauville.traiteur.rouen@groupe-hauville.com

www.groupe-hauville.com

02 35 70 44 43

