

Carte spéciale
Fêtes 2011



Xavier Hauville
Traiteur

www.groupe-hauville.com

ROUEN : 02 35 70 44 43

LE HAVRE : 02 35 42 45 97

Buffet Lunch

33,40 €

Ce buffet peut être consommé debout ou assis avec tout au plus des petites assiettes et petits couverts

Assortiment de 10 miniatures cocktails

6 miniatures salées froides
1 part de brioche "surprise"
3 miniatures salées chaudes

Assortiment de 7 miniatures « lunch »

Mousse de betterave et chantilly à la vodka
Saint Jacques marinées aux légumes cuisinés
Verrine italienne (mozzarella marinée & chutney de poivrons)
Opéra de foie gras, chutney d'ananas et cardamone
Huître en parure de saumon au gros sel
Tiramisu d'asperges vertes, tomate, truite fumée
Crème brûlée au foie gras et pleurotes

PLAT PRINCIPAL

Cassolette de confit de poule et champignons sauvages,
sauce foie gras

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

Bûche au choix

Assortiment de 2 petits fours frais

Livraison sur platerie non jetable *
(commande pour 12 personnes minimum)
pain aux graines de sésame fourni

Nos suggestions de menus

Menu à 12,70 €

Terrine de chevreuil à l'orange confite,
abricot et gingembre

Feuilleté de canette aux pommes,
sauce poivre vert
*écrasé de pommes de terre,
méli mélo de légumes*

Extrême chocolat

Menu à 16,60 €

Verrine :

Mousse de betterave
et chantilly à la vodka

Mosaïque de lotte et Saint Jacques
et sa gelée de tomate épicée

Suprême de poulet au foie gras
et sa duxelle, crème forestière
*bombe de chou braisé aux carottes
fondantes, sauté de pleurotes*

Ambre

Menu à 19,40 €

Foie gras mi cuit maison
à la poire et vanille

Pavé de biche, sauce grand veneur
*fricassée de crosnes,
déclinaison de pommes de terre
(vitelotte, patate douce, charlotte)*

Vera

Une bouteille de
Monbazillac* OFFERTE
pour toute commande**
passée avant le
10 décembre

*d'un montant minimum
de 100 €

Menu à 23,20 €

2 miniatures salées froides

Entrée clin d'œil :
Opéra de foie gras,
chutney d'ananas et cardamone

Déclinaison de saumon mariné au sel
de Guérande, saumon à l'aneth et huile
d'olive, salade de concombre saumon
fumé et ciboulette fraîche

Filet de mignon de porc en coque
au pain d'épices, sauce à la sauge
poire au vin, écrasé de pommes de terre

Montélimar

Menu à 24,60 €

4 miniatures salées froides

Filet de sandre rôti sur écrasé de pommes
de terre et brocolis, coulis de tomate (90 g)

Caille farcie au foie gras, raisins et
champignons forestiers, crème amandes
*timbale de navets et pruneaux,
croustillant d'asperges vertes*

Tropicale

Menu à 29,50 €

Foie gras mi cuit maison,
ramequin de confiture d'oignons,
éventail de magret fumé, pain brioché

Brochette de gambas marinées
et Saint-Jacques,
sauce aux douces épices et curcuma

Tournedos de filet de bœuf
rôti aux trompettes de la mort
*écrasé de panais et topinambours,
douceur de poivrons*

Bûche au choix

1 petit four sucré offert



Entrées chaudes présentées sur plat _____

- Feuilleté de saumon frais, pousses d'épinard, échalotes, sauce crustacés .. 3,70 €
- Croustillant de lapin confit aux douces épices du Maroc 4,00 €
- Cassolette d'émincé de boudin blanc et poulet aux pommes, senteur de foie gras.. 4,95 €
- Filet de sandre rôti sur écrasé de pommes de terre et brocolis, coulis de tomate (90 g) 5,50 €
- Feuilleté de cabillaud poêlé, légumes croquants à l'huile d'olive 5,90 €
- Pot-au-feu de la mer (lotte, écrevisses fraîches, pétoncles) et crème fraîche, jus de homard..... 6,50 €
- Brochette de gambas marinées et Saint Jacques, sauce aux douces épices et curcuma..... 6,50 €
- Cassolette de ravioles de langoustines au coulis de homard 6,80 €
- Vol au vent de ris de veau aux chanterelles 8,60 €
- Noix de Saint Jacques grillées lardées sur fenouil et oignons rouges..... 10,20 €

Plats principaux sur plat _____ accompagnés de leurs légumes

- Médallions de pintade, artichaut et senteur de foie gras, sauce périgueux gratin dauphinois, brochette de légumes..... 5,95 €
- Feuilleté de canette aux pommes, sauce poivre vert écrasé de pommes de terre, méli mélo de légumes 6,90 €
- Suprême de poulet au foie gras et sa duxelle, crème forestière bombe de chou braisé aux carottes fondantes, sauté de pleurotes..... 9,70 €
- Pavé de bœuf mariné, sauce à la sauge et miel, sauté de fenouil, gratin dauphinois 10,30 €
- Pavé de biche, sauce grand veneur fricassée de crosnes, déclinaison de pommes de terre (vitelotte, patate douce, charlotte)..... 10,80 €
- Filet de mignon de porc en coque au pain d'épices, sauce à la sauge poire au vin, écrasé de pommes de terre 11,40 €



- Magret de canard aux myrtilles et piments d'Espelette, figue garnie aux raisins et oignons doux, déclinaison de pommes de terre (vitelotte, patate douce, charlotte) 12,05 €
- Caille farcie au foie gras, raisins et champignons forestiers, crème amandes timbale de navets et pruneaux, croustillant d'asperges vertes 12,80 €
- Cassolette de confit de chapon et champignons sauvages, sauce foie gras de canard fricassée de châtaignes, écrasé de pommes de terre 13,60 €
- Tournedos de filet de bœuf rôti aux trompettes de la mort écrasé de panais et topinambours, douceur de poivrons 14,00 €
- Côtes d'agneau en croûte d'amandes effilées rôties et sel de Guérande, sauce garriguetta croustillant d'asperges vertes, pommes de terre sautées à l'ancienne..... 14,30 €
- Filet de veau façon Rossini timbale de navets et pruneaux, fricassée d'artichaut et tomates confites..... 16,10 €

Poissons en plats _____

- Filet de sandre et pousses d'épinard fraîches, coulis de tomate et romarin (120 g) courgettes au carvi, écrasé de pommes de terre..... 14,30 €
- Médallions de lotte sautée marinée au citron vert, sauce homardine (110 g) légumes tajines, risotto aux petits légumes 15,40 €

Bûches _____

- **MONTELMAR** (mousse caramélisée et éclats de nougatine)..... 3,30 €
- **EXTREME CHOCOLAT** (onctueux chocolat, pépites, friand aux amandes) 3,90 €
- **AMBRE** (voûte de chocolat lacté sur lit d'amandes croquantes, crème brûlée) 3,90 €
- **TROPICALE** (passion, fruits rouges)..... 3,90 €
- **VERA** (chocolat blanc, framboise, biscuit à la pistache) 3,90 €

Assortiment de pièces sucrées _____

- **Petits fours frais**
 - Le plateau de 54 pièces 43,40 €
 - Le plateau de 24 pièces 21,70 €
 - **Macarons assortis**
 - Le plateau de 20 pièces 20,60 €
- Macarons assortis, pyramide au caramel et quatre épices, opéra, tartelette à la groseille, tartelette de saison, diamant praliné, dôme coco framboise, tulipe mangue, caroline vanille chocolat...*

Assortiments de miniatures salées



Miniatures salées froides

Le plateau de 50 pièces 43,50 €

Le plateau de 25 pièces 22,60 €

Macaron salé au chèvre frais et figue, savarin aux légumes verts et Saint Jacques marinée, blinis et sa roulade de saumon au fromage frais, dôme de foie gras et sa pipette de Jurançon, croustade de guacamole et gambas mariné, gésiers et confiture d'oignons, brochette de crevette royale tomate confite et pois gourmand.



Brioche surprise (36 parts) 23,20 €

garnie à la mousse de foie gras, mousse de crabe, rillettes de saumon

Coffret de 12 huîtres pochées

en parure de saumon au gros sel 17,80 €



Les verrines cocktails

Le plateau de 10 pièces 18,90 €

- Mousse de betterave et chantilly à la vodka
- Saint Jacques marinées aux légumes cuisinés
- Verrine italienne (mozzarella marinée & chutney de poivrons)
- Opéra de foie gras, chutney d'ananas et cardamome



Miniatures salées chaudes

Le plateau de 24 pièces 18,80 €

Croque saumon aux trois couleurs, délice "Hauville", chausson d'escargot, tourte aux pleurotes, flamiche aux Saint Jacques et fondue de poireaux, fondant de foie gras et pomme, croustade d'épinard et langoustines, tarte à l'artichaut et tomate confite.

Entrées "clin d'œil"

Froid :

Tiramisu d'asperges vertes, tomate, truite fumée 2,50 €

Opéra de foie gras, chutney ananas, cardamome 4,20 €

Chaud :

Médailon de lotte sauté, légumes cuisinés, sauce homardine (40 g) 3,90 €

Noix de Saint Jacques lardée grillée sur lit de fenouil et oignons rouges 5,30 €



Entrées froides présentées sur plat



• Médallions de lapin aux abricots confits et romarin, mesclun de salade 3,20 €



• Mosaique de lotte et Saint Jacques et sa gelée de tomate épicée 3,30 €

• Foie gras mi-cuit maison à la poire et vanille 5,50 €

• Foie gras mi-cuit maison - la part (70 gr) 8,90 €

- au kg non tranché (minimum 500 gr) 102,40 €

• Demi langouste en fête et légumes cuisinés 17,90 €

Entrées froides présentées sur assiette



• Terrine de chevreuil à l'orange confite, abricot et gingembre 2,40 €

• Déclinaison de saumon mariné au sel de Guérande, saumon à l'aneth et huile d'olive, salade de concombre saumon fumé et ciboulette fraîche 3,50 €

• Marbré de canette aux pommes, jeunes poireaux, foie gras, chips de pommes 3,85 €



• Crème brûlée au foie gras et pleurotes, tartine de concassé de tomate, œuf de caille sur plat 4,10 €

• Foie gras mi cuit maison, ramequin de confiture d'oignons, éventail de magret fumé, pain brioché 5,90 €



• Tendance Terre et Mer (tartare de saumon au sel de Guérande, opéra de foie gras, viande de grison) 6,10 €

• Bavarois d'asperges, gelée de poivrons et pince de homard 6,80 €

Xavier Hauville
Traiteur

COMMANDE - LIVRAISON - CONSERVATION

COMMANDE

5 jours avant la date de livraison souhaitée

Et afin de mieux vous servir pour les fêtes :

- ▶ avant le 17 décembre pour Noël
- ▶ avant le 23 décembre pour la Saint Sylvestre



Xavier Hauville
Traiteur

20, boulevard de la Marne - 76000 ROUEN

Tél : 02 35 70 44 43 - Fax : 02 32 08 03 65

E-mail : hauville.traiteur.rouen@groupe-hauville.com

182, quai George V - 76600 LE HAVRE

Tél : 02 35 42 45 97 - Fax : 02 35 73 73 56

E-mail : hauville.traiteur.lehavre@groupe-hauville.com

*Vous pouvez aussi télécharger la carte et le bon de commande sur
notre site internet : www.groupe-hauville.com*

LIVRAISON ET CONDITIONS

NOUVEAU :
enlèvement des marchandises
à notre laboratoire

Coût de la livraison depuis Rouen ou Le Havre

Livraison gratuite...

- dans un rayon de 20 kms et pour toute commande > à 150,00 €TTC. Sinon 15,00 €TTC
- de 20 à 40 kms : livraison gratuite pour toute commande > à 250,00 €TTC. Sinon 30,00 €TTC
- de 40 à 70 kms : livraison gratuite pour toute commande > à 400,00 €TTC. Sinon 60,00 €TTC
- de 70 à 100 kms : livraison gratuite pour toute commande > à 650,00 €TTC. Sinon 120,00 €TTC
- au delà de 100 kms et pour les départements 14, 28, 60, 75, 78, 80, 92 :
livraison gratuite pour commande égale ou supérieure à 950,00 €TTC. Sinon 220,00 €TTC.

Règlement à la livraison en chèque ou espèces (faire l'appoint)

Vente dans la limite de nos approvisionnements. Viandes bovines d'origine CE.

Nos tarifs s'entendent TTC dont tva 5,5%

PRÉPARATION ET CONSERVATION

Nos plats sont dressés sur d'élégants plateaux jetables sauf pour les entrées présentées sur assiette et le buffet lunch.

La vaisselle est à nous retourner propre (une caution sera demandée à la livraison).

Le maintien de la fraîcheur des produits après la livraison est à votre charge.

CARTE VALABLE DU 12/12/2011 AU 31/01/2012

Le 24/12/2011 et le 31/12/2011 livraison ou retrait des marchandises jusqu'à 17h00.

XAVIER HAUVILLE ORGANISE VOS RÉCEPTIONS

*Que ce soit pour des réceptions privées ou publiques, Xavier Hauville est le traiteur incontournable
du Nord de la France depuis plus de 30 ans. Avec l'aide d'une équipe expérimentée,
il excelle dans l'originalité et la finesse des plats.*

Un mélange d'élégance, de plaisir des yeux et, bien sûr, des papilles !

NOUS VOUS SOUHAITONS DE JOYEUSES FÊTES