

# BUFFET TRADITION

(12 pers. minimum)

## ASSORTIMENT D'ENTREES :

(Si nombre d'invités < à 50, sélectionner 3 types d'entrées)

Soufflé d'asperges, crème de crevettes  
Terrine fine de saumon à l'échalote, sauce raifort  
Chiffonnade de saumon au gros sel  
Jambon fumé  
Terrine de volaille aux trois légumes  
Terrine de lapin aux pruneaux, confiture d'oignons

## ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES :

Jambon à l'os  
Rôti de bœuf tranché

## Accompagné de SALADES COMPOSÉES :

Piémontaise  
Taboulé

OU

## PLAT PRINCIPAL CHAUD (sélectionner un type)

Jambon à l'os, sauce hollandaise au sabayon de poireaux  
Tournedos de poulet fermier forestière  
Giglette de pintade sauce Montmorency

## Accompagné de :

Timbale de brocolis  
Petit ragoût de champignons

## PLATEAU DE FROMAGES & PAIN

## BUFFET DE DESSERTS

19,90 €ttc/pers.

Tarif livraison sur platerie jetable

Option platerie non jetable : + 1,55 €ttc/pers

TVA à 10% incluse / sans mise en bouche, ni service, ni matériel.

Pain de campagne tranché compris

# BUFFET PRESTIGE

(12 pers. minimum)

## ASSORTIMENT D'ENTREES :

(Si nombre d'invités < à 50, sélectionner 3 types d'entrées)

Merrine de homard au coulis de tourteau  
Escalopes de saumon mariné à l'aneth  
Chiffonnade de saumon fumé  
Terrine fine de Noix de Saint Jacques  
Coffret d'huîtres pochées crème de ciboulette  
Millefeuille de jambon cru et sa mousseline de canard  
Cake de brocoli & petits légumes  
Dodine de pintade aux fruits secs  
Salade de poulet fumé à la mangue ou pêche (selon saison)

## ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES :

Aiguillettes de filet de canard grillé  
Tournedos de veau forestière

## Accompagné de SALADES COMPOSÉES :

Maraîchère (*betterave, pomme de terre, pomme fruit...*)  
Fraîcheur (*haricots verts, pointes d'asperges, tomate...*)

OU

## PLAT PRINCIPAL CHAUD (sélectionner un type)

Magret de canard à la miellée d'acacia & citron vert  
Amandine de poulet au foie gras, crème ciboulette  
Giglette de canard ou Caille désossée farcie

## Accompagné de :

Timbale Bayaldi (courgette et tomate au basilic)  
Julienne de petits légumes

## PLATEAU DE FROMAGES & PAIN

## BUFFET DE DESSERTS

23,00 €ttc/pers.

Tarif livraison sur platerie jetable

Option platerie non jetable : + 1,55 €ttc/pers

TVA à 10% incluse / sans mise en bouche, ni service, ni matériel.

Pain de campagne tranché compris

# BUFFET EXCELLENCE

(12 pers. minimum)

## ASSORTIMENT D'ENTREES :

(Si nombre d'invités < à 50, sélectionner 3 types d'entrées)

Chartreuse de langoustines & brocolis à l'homardine  
Escalopes de saumon mariné à l'aneth  
Colin entier farci reconstitué (à partir de 30 pers.)  
Saumon au gros sel et sa tapenade de poireaux  
Coffret d'huîtres pochées crème de ciboulette  
Foie gras mi cuit maison  
Alphas de magret de canard fumé  
Petite salade d'avocat, pomme fruit et crevettes sur lit d'épinard au vinaigre de framboise

## ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES :

Carré de veau reconstitué  
Filet de bœuf cuit en croûte d'herbes

## Accompagné de SALADES COMPOSÉES :

Splendide (*céleri, avocat, champignons, poivron...*)  
Fraîcheur (*haricots verts, pointes d'asperges, tomate...*)

OU

## PLAT PRINCIPAL CHAUD (sélectionner un type)

Filet de bœuf, sauce Périgueux  
Noisettes d'agneau rôties, jus de baies roses  
Caille désossée farcie au foie gras

## Accompagné de :

Quartiers de pommes caramélisées à la cannelle  
Timbale de navets confits et pruneaux

## PLATEAU DE FROMAGES & PAIN

## BUFFET DE DESSERTS

28,00 €ttc/pers.

Tarif livraison sur platerie jetable

Option platerie non jetable : + 1,55 €ttc/pers

TVA à 10% incluse / sans mise en bouche, ni service, ni matériel.

Pain de campagne tranché compris

## Carte des desserts (3 types de la carte)

- Ambre** (crème chocolatée coupée de crème brûlée & nougatine)  
**Brésilien** (mousse citron vert & noix de coco)  
**Fraisier** (génoise, mousseline Kirsch, fraises, pâte d'amande)  
**Marigny** (crème choco/caramel, génoise meringuée amandes, noisettes, émincé de poires caramélisées cannelle)  
**Montélimar** (biscuit, mousse caramel très fine & brisures de nougatine)  
**Opéra** (feuille de biscuit aux amandes, crème café & chocolat)  
**Royal chocolat** (onctueux chocolat, pépites, friand aux amandes)  
**Tarte citron vert meringuée**  
**Tarte multifruits**  
**Tarte normande** (spécialité de la maison - excellent)
- VERRINES (50 g) :**
- 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

**PIECE MONTEE TRADITIONNELLE EN CHOUX**  
aromatisée au Grand Marnier  
A partir de 60 choux - Conseil : 4 choux pour une part

### Pour finir en douceur ...

#### Petits fours frais

Le plateau de 54 pièces ..... **50,60 €**  
Le plateau de 24 pièces ..... **25,30 €**

*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...*

#### Macarons assortis

Le plateau de 24 pièces ..... **27,10 €**  
*Chocolat praliné, myrtille, pistache framboise, vanille chocolat, caramel...*

### OPTION MATERIEL

- Nous pouvons fournir la vaisselle et le linge :
- Vaisselle complète et accessoires de service : 7,90 € ttc/personne
  - Nappage buffet, serviettes papier : 6,75 € ttc/mètre.
  - Nappage table, serviettes tissus : 2,50 € ttc/personne.

### OPTION DE SERVICE

- Si vous souhaitez une formule servie, nous pouvons mettre à votre disposition nos maîtres d'hôtel :
- Pour un buffet, prévoir 2h00 à 2h30 de mise en place et 1 heure de rangement :
- 39,00 € ttc par maître d'hôtel et / ou cuisinier  
Prévoir un maître d'hôtel pour 25 à 30 convives

### COMMANDE

15 jours avant la date de livraison souhaitée

#### Commande par téléphone ou e-mail

Un devis peut vous être établi sur simple demande...

#### Commande en ligne :



Le Fil Gourmand

### LIVRAISON

**FRAIS DE LIVRAISON - Voir descriptif des zones sur notre site**

- Zone 1 : livraison offerte
- Zone 2 : livraison 18,00 € ttc
- Zone 3 : livraison 42,00 € ttc
- Zone 4 : livraison 60,00 € ttc
- Zone 5 : livraison 84,00 € ttc



Pour les zones 2 à 5 :

- **Livraison offerte** sous conditions : nous consulter.

### CONDITIONS DE VENTE

- Nos tarifs s'entendent TTC
  - ° TVA 10% : restauration en livraison ou prestations avec ou sans matériel, boissons non alcoolisées
  - ° TVA 5,5% : boissons non alcoolisées livrées
  - ° TVA 20% : boissons alcoolisées, matériel si livraison, frais de transport
- Votre commande doit être passée au moins 3 jours avant la livraison & confirmée. Une commande tardive peut être prise en compte sur simple demande. Nous consulter
- Le maintien de la fraîcheur des produits après la livraison est à votre charge.
- Toutes réclamations relatives à l'état des produits livrés sont à présenter lors de la livraison.
- Document et photos non contractuels.
- Conditions de règlement :
  - \* Règlement en ligne possible sur notre boutique Fil Gourmand
  - \* A la livraison : chèque ou espèces (faire l'appoint)

# Carte Buffets

## 2018



*Xavier Hauville*

Traiteur • Réception

11 rue du Moulin à Poudre - 76150 MAROMME

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

[www.groupe-hauville.com](http://www.groupe-hauville.com)