

ENTREES

Entrées « clin d'œil » (environ 45 g)

Froid :

Crème brûlée à la tomate confite & mozzarella,
magret de canard fumé **4,30 €**

Tartare de Saint Pierre au litchis, citron vert,
piment d'Espelette **4,50 €**
Opéra de foie gras, chutney de pommes **5,00 €**

Chaud :

Cocotte de confit de joue de porc, citron
et gingembre **5,90 €**
Sauté de lotte et Saint Jacques à l'armoricaine **6,60 €**

Entrées froides

Terrine de truite aux légumes & tomate séchée,
sauce écrevisses **4,30 €**

Tendance Terre et Mer (*tartare de saumon mariné
au couteau, opéra de foie gras, viande séchée*) **7,00 €**

Savarin d'asperges, gelée de poivrons et
médaillons de homard **8,00 €**

Foie gras mi-cuit maison et homard
o la part (70 gr) **8,70 €**

Foie gras mi-cuit maison
o la part (70 gr) **9,90 €**

o au kg non tranché (*minimum 500 gr*) **116,90 €**

Entrées chaudes

Roulé de sole au saumon, sauce champagne
aux morilles **7,90 €**

Sauté de lotte et Saint Jacques à l'armoricaine **8,60 €**

Tourte au foie gras, pomme Gala et poire, jus de
volaille au pommeau **10,40 €**

PLATS

Plats principaux

accompagnés de leurs légumes

Viandes

Suprême de poulet, fruits secs, sauce pommeau
*Légumes oubliés (topinambour, panais, carotte jaune),
mini légumes* **10,70 €**

Giglette de canard, jus d'ail et thym
*Brochette de légumes, fricassée de petits pois, pointe
d'asperges & fèves* **12,60 €**

Souris d'agneau à la tomate confite et romarin
Fleur d'artichaut, grappe de tomate cerise **13,30 €**

Moelleux de pintade aux langoustines, jus corsé
Gratin forestier, grenailles rissolées (fond de veau, vin cuit)* **13,90 €**

Caille désossée farcie au foie gras, raisins et
champignons noirs, crème amandes
*Légumes oubliés (topinambour, panais, carotte jaune),
timbale de navets et pruneaux* **14,60 €**

Filet de bœuf lardé aux trompettes de la mort
Ecrasé de pommes de terre, fricassée d'artichaut **15,10 €**

Demi carré d'agneau en croûte de miel
*fricassée de petits pois, pointe
d'asperges & fèves, mini légumes* **15,30 €**

Poissons

Roulé de sole au saumon, sauce champagne
Ecrasé de brocolis & pommes de terre, fricassée de légumes oubliés **11,80 €**

Sauté de lotte à l'armoricaine
*Ecrasé de & pommes de terre, fricassée de petits pois,
pointe d'asperges & fèves* **14,50 €**

DESSERTS

La part **4,00 €**

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)

LA PIECE MONTEE TRADITIONNELLE EN CHOUX

Le chou **0,95 €**

Minimum 60 choux - Conseil : 4 choux pour une part

PYRAMIDE DE MACARONS

Le macaron **1,50 €**

Minimum 80 macarons

Assortiment de Pièces Sucrées

Petits fours frais

Le plateau de 54 pièces **50,60 €**

Le plateau de 24 pièces **25,30 €**

*Macarons assortis, tartelette de saison, caroline chocolat, chou Paris
Brest, tulipe caramel noisette, pyramide au caramel et quatre épices,
opéra, diamant praliné, demi macaron pistache, mini friand framboise...*

Macarons assortis

Le plateau de 24 pièces **27,10 €**

Chocolat praliné, myrtille, pistache framboise, vanille chocolat, caramel...

Les verrines sucrées (par plateau de 12 pièces)

- Fraîcheur fruitée (mangue, myrtille) **18,00 €**

- Mousse Grand Mère chocolat et sa pipette de crème
anglaise **22,50 €**

- Caramel beurre salé & noix de pécan grillées **22,50 €**

- Crumble de fruits rouges **22,50 €**

*Découvrez également nos cartes :
« Cocktail » et « Buffets » pour organiser
au mieux vos évènements.*

Cocktail à partir de : 8,50 € ttc / pers

Idée Cocktail dinatoire : 25,25 € ttc / pers

Buffet dinatoire à partir de : 15,95 € ttc / pers

OPTION DE SERVICE

Si vous souhaitez une formule servie, nous vous mettons à votre disposition nos maîtres d'hôtel.

Pour un repas, prévoir 2h00 à 2h30 de mise en place et 1 heure de rangement à raison d'un maître d'hôtel pour 15 à 20 convives, soit 39,00 € ttc par maître d'hôtel et/ou cuisinier

OPTION MATERIEL

Nous pouvons fournir la vaisselle et le linge :

- Vaisselle complète et accessoires de service : 7,90 € ttc/pers.
- Nappage buffet, serviettes papier : 6,75 € ttc/mètre.
- Nappage table, serviettes tissu : 2,50 € ttc/personne.

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 si prestation
- ° 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
- * CB, chèque ou espèces (faire l'appoint)

COMMANDE

Commande en ligne :



XAVIER HAUVILLE ORGANISE VOS RECEPTIONS

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.

Accompagné 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



Carte 2018 PLATS CUISINÉS



Xavier Hauville
Traiteur • Réception

RENSEIGNEMENTS AU **02 35 72 62 03**

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