

Cocktail dînatoire

Le cocktail dînatoire est un superbe buffet, composé d'une grande diversité de miniatures *faciles à consommer sans couverts*, avec tout au plus des petits pics (sauf pour un éventuel plat chaud) ; **c'est un cocktail copieux**. Mais il se distingue surtout par le fait qu'il correspond en grammage par personne à **celui d'un repas**.

NOTA : Le cocktail dînatoire se déroule sous la forme d'une **phase unique**. Il n'est valable que pour UN MEME EFFECTIF DU DEBUT A LA FIN DE LA RECEPTION, **sur un buffet en un même et unique lieu**.

Pour cette formule, vous pourrez prévoir chaises & guéridons, mais pour seulement **1/3 de votre effectif**.

COMPOSITION

Buffet permanent ou formule "non-stop", le cocktail dînatoire se décompose de la façon suivante :



Assortiment de 45 miniatures cocktail

28 miniatures salées froides

9 miniatures salées chaudes

8 petits fours frais

Pièces froides

Pièces traditions

nid de caille sur son croustillant de seigle
"Arlequin"
tourbillon de jambon aux fines herbes
crevette aux saveurs d'orient
canard fumé exotique
croustillant de gésier confit sur sa confiture d'oignons
brioche surprise à la mousse de saumon & crabe...

Pièces façonnées pour décoration et composées de

poisson mariné cru façon Mexique
saumon rose mariné à l'aneth
huîtres & coquillages pochés et enrobés froids
œuf brouillé au saumon en sa coquille
dodine de pintade aux fruits secs, sauce griotte
composition de petites crudités
alphas de saumon & de magret de canard fumés
émincé de volaille mariné au citron vert
carpaccio de bœuf à l'huile d'olive & basilic

Mini brochettes

volaille aux saveurs des Caraïbes
crustacés à l'indienne
tomate cerise caramélisée

Mini verres

mousse de betterave acidulée
soupe d'abricot & pêche au thym
gaspacho de kiwi à la gelée de fraise

Mini poêlons

tartare baltique
tartare landais aux câpres
mariage de queue d'écrevisse & crème d'avocat
petit filet de rouget sur son lit de caviar d'aubergines
foie gras poêlé sur confiture d'oignons

Nos terrines en berlingots

terrines de légumes
merrine de saumon
terrines de lapin aux pruneaux

Animation organisée par notre cuisinier

Le Coin Tartines

**Éventail de pains fantaisies tranchés,
accompagnés de garnitures à base de :**

tarama, tartare de canard, rillettes de saumon & de canard, guacamole,
tapenade d'olives, fromage blanc aux fines herbes



Pièces chaudes

mini croustades de champignons, mini flamiches aux poireaux, tartelettes aux fruits de mer
mini crêpes au saumon fumé, crabe & à l'orientale, mini feuilletés, mini croq',
pruneaux fermiers
délices "Hauville", mini boudins antillais
moules farcies à la crème d'ail
mini bouchées d'escargots & crabe

Mini brochettes "spécialisées"

crustacés sauce safranée
agneau à la provençale
volaille marinée aux agrumes, sauce aigrelette
canard au miel & citron vert

Pièces prestige

assortiment de beignets (crevettes, poisson, pétoncle, etc...), sauce aigrelette
assortiment de nems et acras
dés de jambon à l'ananas
moules et huîtres gratinées à l'effilochée d'endives

Petits fours frais

tartelettes aux fruits, éclairs, salambos, petits choux divers parfums, fruits déguisés, mini
amandines, macarons assortis, puits d'amour, opéra, mousses de fruits, tartelettes, etc.



Formule buffet chaud

Nous vous proposons un assortiment de plats chauds, servis exclusivement au buffet et sous forme de cassolette, parmi lesquels vous devrez faire votre choix :

découpé en petits dés avec sauce

Blanquette de poissons et crustacés

ou **Sauté d'agneau à l'indienne**

ou **Confit de canard à l'orange**

ou **Civet de porc**



Option Buffet de Desserts : + 2,14 €/pers

Sélectionnez, dans la carte des desserts ci-jointe, un assortiment de 3 à 4 types de gâteaux qui pourront, si vous le souhaitez, être présentés en hauteur avec petites bougies.

Cette option tient compte d'un allègement de 3 petits fours par personnes sur les 8 pièces proposées.

Prestations comprises

Vaisselle fine
Nappage des buffets en tissu blanc
Nappage des guéridons pour 1/3 de l'effectif en tissu blanc
Serviettes papier
Personnel nécessaire à la réalisation de votre réception
Matériel de cuisine et de service

Xavier Hauville
Traiteur

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

Site Web : www.groupe-hauville.com

ROUEN - 02 35 70 44 43 / 02 32 08 03 27 – hauville.traiteur.rouen@groupe-hauville.com
LE HAVRE – 02 35 42 45 97 – hauville.traiteur.lehavre@groupe-hauville.com