



TRAITEUR
DEPUIS 1975





COCKTAIL DÎNATOIRE

Le cocktail dînatoire est présenté sous forme de buffet, composé d'une grande diversité de miniatures faciles à consommer. C'est un cocktail copieux. Il contient le grammage nécessaire pour un repas.

Le cocktail dînatoire se déroule sous la forme d'une phase unique. Il n'est valable que pour UN MÊME EFFECTIF DU DÉBUT A LA FIN DE LA RÉCEPTION, sur un buffet en un même et unique lieu.

Pour cette formule, prévoyez chaises & guéridons, 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

A. Phase cocktail

B. Phase dînatoire



A. PHASE COCKTAIL

*Miniatures salées froides

*Miniatures salées chaudes



Miniatures salées froides

Pièces Saveurs

Arlequin de légumes
Mini wrap au jambon & fines herbes
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



Miniature salées chaudes



Mini croustades de champignons

Mini Nem poulet

Mini Nem légumes

Mini croq'

Mini samoussa poulet

Mini samoussa légumes

Mini brochette de poulet tandoori

Briochine d'escargots

Tartelette aux fruits de mer

Mini brochette de gambas & chorizo

Assortiment de beignet & d'acras avec sauce aigrelette



B. PHASE DINATOIRE

- * Émincé de volaille mariné au citron vert
- * Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive & basilic
- * Carpaccio de canard à l'essence d'orange
- * Composition de petites crudités
- * Alpha de saumon & de magret de canard
- * Berlingots de terrine de légumes, merrine de saumon, terrine de lapin aux pruneaux, terrine de Saint Jacques
- * Salade composée au tourteau
- * Truite gravlax et sa galette de maïs
- * Timbale de tomate mozzarella
- * Roullé de légumes & tartare de saumon
- * Opéra de foie gras





Animation organisée par notre cuisinier

1 animation « TRADITION » est comprise dans votre cocktail.

Supplément pour les animations
« PRESTIGE » & « EXCELLENCE ».

Pour toute animation « TRADITION » supplémentaire
intégrée à votre cocktail, prévoir un complément.

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...)



FORMULE BUFFET CHAUD

EN OPTION

Nous vous proposons un assortiment de plats chauds, servis 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

ou Confit de poule aux trois champignons



FORMULE BUFFET DESSERTS (*EN OPTION*)

Assortiment de 5 types de gâteaux

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

Présenté sous forme d'une pyramide, avec petites flambettes sur les gâteaux & amené en salle sur un brancard par deux serveurs

Ou Présenté sur buffet à plat (c'est la ronde des desserts)

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

Wedding cake (sur devis)

Café & tisane servi au buffet

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



PRESTATIONS COMPRISES



Décoration florale des buffets (ton de votre choix)

Composition de fruits

Vaisselle fine

Nappage des buffets et tables en tissu blanc, serviettes papier

Personnel nécessaire à la réalisation de votre réception

Matériel de cuisine et de service





« 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

