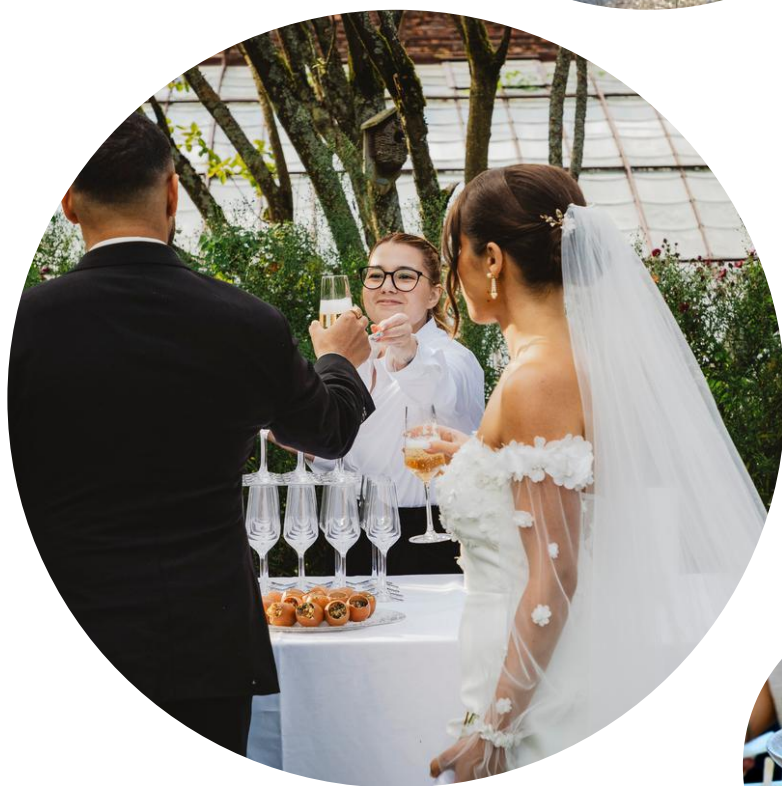




RÉCEPTIONS



SOMMAIRE

NOS VALEURS

COCKTAIL ET REPAS “PRESTIGE”

COCKTAIL ET REPAS “ENTRÉE CLIN D’OEIL”

COCKTAIL ET REPAS “SANS ENTRÉE”

COCKTAIL ET REPAS “CENTRE DE TABLE”

CARTE DES DESSERTS

ATELIERS ANIMATIONS CULINAIRES

CARTE DES BOISSONS

BUFFET DU LENDEMAIN & MENU ENFANTS

ORGANISATION GÉNÉRAL

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

“La recherche de l’excellence est notre philosophie au quotidien”

Plus qu’un traiteur, Xavier HAUVILLE est le spécialiste incontournable de l’organisation de vos événements privés ou publics.

Cette Institution normande a conquis les plus grandes familles de France et s’engage sur la réussite de vos réceptions.

Notre recette :

Authenticité, raffinement, tradition et tendance.

Des produits confectionnés dans nos cuisines qui ont été choisis selon des critères stricts de qualité et remis constamment aux goûts et aux saveurs du jour.

Des conseillers, forts de leur savoir-faire, à votre disposition pour vous aider à réaliser votre projet.

Sur place le jour J, une brigade allie courtoisie, efficacité, professionnalisme et discrétion pour assurer une prestation de haute qualité.

La passion, l’écoute, l’expérience, le savoir-faire et le choix des produits nous permettent ainsi de vous réaliser des prestations sur mesure « Clé en main ».

Si vous n’avez pas encore trouvé votre lieu, nous vous proposerons une multitude d’adresses de demeures de caractère, manoirs et lieux insolites en fonction de vos critères géographiques, de la capacité d’accueil et du caractère de votre projet.

Autant de critères importants pour parfaire la mise en scène de votre journée.

Vous avez un projet, contactez-nous afin de vous réaliser une étude sur votre projet depuis la recherche du lieu idéal jusqu’au jour J.





“PRESTIGE”



COCKTAIL ET REPAS “PRESTIGE”

Accueil de vos invités
Cocktail 10 pièces/pers.
(7 salées froides, 3 salées chaudes)



PIÈCES FROIDES

PIÈCES “SAVEUR”

Moelleux aux olives noires, tapenade de poivrons & gambas marinée
Sablé à la moutarde, rillettes de volaille & copeaux de parmesan
Mini wrap asiatique crevette
Bruschetta houmous, feta & tomate confite

MINI BROCHETTES

Mini brochette saumon gravlax, ananas & graines de pavot
Mini brochette de grison, abricot moelleux & mozzarella panée

MINI VERRES

Verrine cappuccino de carotte au cumin
Verrine crumble de noisettes, abricot & mousse de chèvre
Gaspacho de fruit *en saison*

PIÈCES “PRESTIGE”

Blinis saumon fumé & combawa
Palet chocolat & foie gras
Huître pochée froide crème ciboulette
Pince de betterave Chioggia & fromage frais au yuzu
Œuf brouillé au saumon
Tartelette au crémeux de petits pois, citron confit & menthe...



PIÈCES CHAUDES

Mini tartelette chorizo & chèvre
Mini Nem poulet & Mini Nem légumes
Mini croque-monsieur
Mini samoussa poulet & Mini samoussa légumes
Briochine d'escargots
Tartelette aux fruits de mer
Mini brochette de poulet tandoori
Mini brochette de gambas & chorizo
Assortiment de beignet & d'accras avec sauce aigrelette



MENU AVEC ENTRÉE

ENTRÉE

Rouleau de légumes, tartare de saumon, fritot d'huîtres et Noix de Saint Jacques

Tartare de thon, mirepoix de mangue & petits pois, coulis mentholé

Rillettes de lapereau confit, bavaois de courgette, tomate confite réduction Balsamique

Suprême de volaille jaune fermier, tagliatelles de légumes et Homardine de Cappuccino à l'huile de truffe blanche

Tendance Terre & Mer (tartare de saumon au sel de Guérande, opéra de foie gras, viande de grison)

Tartare de saumon & sa corolle de Saint-Jacques marinée

Boulgour au parfum oriental, nem d'agneau façon tajine (chaud)

ENTRÉE À SUPPLÉMENT : + 1,10 € TTC/PERS.

Marbré de foie gras & ris de veau aux pommes, confiture du verger

Foie gras mi- cuit maison & ses toasts

Couteaux & sa brunoise de légumes, fricassée de crustacés et mozzarella panée (chaud)

Brochette de gambas marinées et Saint Jacques sauce aux douces épices et curcuma (chaud)

ENTRÉE À SUPPLÉMENT : + 1,90 € TTC/PERS.

Cassiolette de ris de veau façon grand-mère, mousseline de céleri infusé à l'huile de truffe blanche (chaud)

Noix de Saint Jacques grillées lardées sur fenouil et oignons rouges (chaud)

Pavé de turbot au Sauternes, paysanne de légumes sautés (chaud)



MENU AVEC ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poulet au foie gras et duxelles de champignons, crème de morilles

Filet mignon de porc, sauce mirin

Filet de cannette, sauce bigarade

Râble de lapin aux petits légumes & écrevisses, infusion à la moutarde de Meaux

Suprême de pintade aux poires & maniguettes

Emincé de canard, jus aux épices

Pavé de bœuf sauce marchand de vin

Caille désossée en robe des champs, farcie aux raisins & champignons noirs, sauce aux amandes

Carré de porcelet en croûte d'ail fumé, coulis provençal & cardamome

Magret de canard, sauce vendange

Cotes d'agneau en croûte d'amandes effilées rôti et sel de Guérande, sauce garriguette

PLAT PRINCIPAL À SUPPLÉMENT : + 1,40 € TTC/PERS.

Pigeonneau rôti au four, cuisses fondantes, sauce réglisse

Mignon de veau, sauce estragon & girolles

Filet de sandre infusion de gingembre & citronnelle

PLAT PRINCIPAL À SUPPLÉMENT : + 2,20 € TTC/PERS.

Filet de veau façon Rossini, sauce ivoire

Noisettes d'agneau rôties, jus aux baies roses

Tournedos de filet de bœuf rôti aux trompettes de la mort

Pavé de Turbot, beurre blanc au Riesling

** Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes à sélectionner*

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

DESSERT (voir carte)

CAFÉ

PAIN



ACCOMPAGNEMENTS

Assortiment de 2 légumes à sélectionner

Mille-feuille de navets et aubergines

Gratin de champignons des bois

Soufflé de courgette

Gratin dauphinois

Timbale de céleri confit & carotte douce

Sauté de champignons

Pannequet de légumes

Croustille d'asperges vertes

Méli mélo de légumes

Salade de pois gourmand & brocolis

Rosti de carottes & pomme de terre au gorgonzola

Douceur de poivrons

Tian de légumes

Fricassée d'artichaut à la tomate confite

Ecrasé de pomme de terre & céleri à l'huile de truffe blanche

Brochette de légumes

Poivron farci

Parmentier de légumes

Grappe de tomates cerises

Fenouil méridional

Purée de patate douce

Canon de courgette et ratatouille

Légumes oubliés





“ENTRÉE CLIN D’OEIL”



COCKTAIL ET REPAS "CLIN D'OEIL"

Accueil de vos invités
Cocktail 15 pièces/pers.
(10 salées froides, 3 salées chaudes, 1 petit four sucré)
1 pièce animation "tradition"



PIÈCES FROIDES



PIÈCES "SAVEUR"

Moelleux aux olives noires, tapenade de poivrons & gambas marinée
Sablé à la moutarde, rillettes de volaille & copeaux de parmesan
Mini wrap asiatique crevette
Bruschetta houmous, feta & tomate confite

MINI BROCHETTES

Mini brochette saumon gravlax, ananas et graines de pavot
Mini brochette de grison, abricot moelleux & mozzarella panée

MINI VERRES

Verrine cappuccino de carotte au cumin
Verrine crumble de noisettes, abricot & mousse de chèvre
Gaspacho de fruit *en saison*

PIÈCES CHAUDES

Mini tartelette chorizo & chèvre
Mini Nem poulet
Mini Nem légumes
Mini croque-monsieur
Mini samoussa poulet
Mini samoussa légumes
Brioche d'escargots
Tartelette aux fruits de mer
Mini brochette de poulet tandoori
Mini brochette de gambas & chorizo
Assortiment de beignet & d'accras avec sauce aigrelette

PIÈCES "PRESTIGE"

Blinis saumon fumé & combawa
Palet chocolat & foie gras
Huître pochée froide crème ciboulette
Pince de betterave Chioggia & fromage frais au yuzu
Œuf brouillé au saumon
Tartelette au crémeux de petits pois, citron confit & menthe...



LES PETITS FOURS FRAIS

Gamme été : macarons, diamant praliné, cake pop framboise, tartelette pistache et griotte, coupelle citron basilic meringuée, chou fraise verveine, financier figue crème amande et fleurs séchées, entremet chocolat blanc croustillant praliné zeste de citron vert et mangue, sablé coco abricot
Gamme hiver : macarons, diamant praliné, tartelette panacotta cacahuète, truffe chocolat noir façon mendiant, pecan pie, chou thé matcha praliné sésame noir, croustillant chocolat blanc fleur d'oranger crémeux orange sanguine, tarte tatin, entremet nougat glace framboise, mont blanc à la poire

ANIMATION AU CHOIX

organisée par notre cuisinier (voir carte)



MENU AVEC ENTRÉE “CLIN D’ŒIL”

Pour tenir compte de l'importance de votre cocktail,
nous vous proposons une petite entrée de principe.

ENTRÉE « CLIN D’ŒIL »

Chutney de mangue, tomate & tourteau au piment d'Espelette

Gourmandise de rouget et tourteau, fraîcheur d'agrumes, chips de chorizo
Fraicheur d'avocat à la moutarde de Meaux, galette de maïs & rosace de truite fumé

Foie gras mi-cuit cranberries, poire pochée & magret de caille aux griottes

Tataki de thon au sésame et pavot, tartare de tomate au vinaigre balsamique

Tartare de truite d'Acquigny et panna cotta de concombre et chèvre frais

ENTRÉE « CLIN D’ŒIL » À SUPPLÉMENT : + 0,90€ TTC/PERS.

Ceviche de Saint-Jacques au Yuzu, brandade de morue, chapelure japonaise

Tartare de veau aux senteurs italiennes, croustillant de langoustines au basilic

Cannelloni d'écrevisses, brochette de gambas grillée, crème aigrette (chaud)

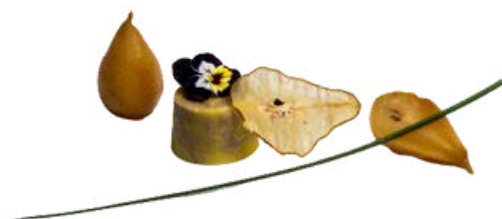
Noix de Saint Jacques lardée grillée sur lit de brocolis au lard (chaud)

ENTRÉE « CLIN D’ŒIL » À SUPPLÉMENT : + 1,50€ TTC/PERS.

Opéra de foie gras fumé, confiture de kumquat et pommes

Bavarois d'asperges, gelée de poivrons et son médaillon de homard

Médaillon de lotte sautée, légumes cuisinés, sauce homardine (chaud)



MENU AVEC ENTRÉE “CLIN D’OEIL”

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poulet au foie gras et duxelles de champignons, crème de morilles

Filet mignon de porc, sauce mirin

Filet de cannette, sauce bigarade

Râble de lapin aux petits légumes & écrevisses, infusion à la moutarde de Meaux

Suprême de pintade aux poires & maniguettes

Emincé de canard, jus aux épices

Pavé de bœuf sauce marchand de vin

Caille désossée en robe des champs, farcie aux raisins & champignons noirs, sauce aux amandes

Carré de porcelet en croûte d’ail fumé, coulis provençal & cardamome

Magret de canard, sauce vendange

Cotes d’agneau en croûte d’amandes effilées rôti et sel de Guérande, sauce garriguettes

PLAT PRINCIPAL à supplément : + 1,40 € ttc/pers.

Pigeonneau rôti au four, cuisses fondantes, sauce réglisse

Mignon de veau, sauce estragon & girolles

Filet de sandre infusion de gingembre & citronnelle

PLAT PRINCIPAL à supplément : + 2,20 € ttc/pers.

Filet de veau façon Rossini, sauce ivoire

Noisettes d’agneau rôties, jus aux baies roses

Tournedos de filet de bœuf rôti aux trompettes de la mort

Pavé de Turbot, beurre blanc au Riesling

** Toutes nos viandes sont accompagnées d’un assortiment de 2 légumes à sélectionner*

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

DESSERT (voir carte)

CAFÉ

PAIN



ACCOMPAGNEMENTS

Assortiment de 2 légumes à sélectionner

Mille-feuille de navets et aubergines

Gratin de champignons des bois

Soufflé de courgette

Gratin dauphinois

Timbale de céleri confit & carotte douce

Sauté de champignons

Pannequet de légumes

Croustille d'asperges vertes

Méli mélo de légumes

Salade de pois gourmand & brocolis

Rosti de carottes & pomme de terre au gorgonzola

Douceur de poivrons

Tian de légumes

Fricassée d'artichaut à la tomate confite

Ecrasé de pomme de terre & céleri à l'huile de truffe blanche

Brochette de légumes

Poivron farci

Parmentier de légumes

Grappe de tomates cerises

Fenouil méridional

Purée de patate douce

Canon de courgette et ratatouille

Légumes oubliés





“SANS ENTRÉE”



COCKTAIL ET REPAS "SANS ENTRÉE"

Accueil de vos invités
Cocktail 18 pièces/pers.
(10 salées froides, 6 salées chaudes, 1 petit four sucré)
1 pièce animation "tradition"



PIÈCES FROIDES

PIÈCES "SAVEUR"

Moelleux aux olives noires, tapenade de poivrons & gambas marinée
Sablé à la moutarde, rillettes de volaille & copeaux de parmesan
Mini wrap asiatique crevette
Bruschetta houmous, feta & tomate confite

MINI BROCHETTES

Mini brochette saumon gravlax, ananas et graines de pavot
Mini brochette de grison, abricot moelleux & mozzarella panée

MINI VERRES

Verrine cappuccino de carotte au cumin
Verrine crumble de noisettes, abricot & mousse de chèvre
Gaspacho de fruit *en saison*

PIÈCES CHAUDES

Mini tartelette chorizo & chèvre
Mini Nem poulet
Mini Nem légumes
Mini croque-monsieur
Mini samoussa poulet
Mini samoussa légumes
Brioquine d'escargots
Tartelette aux fruits de mer
Mini brochette de poulet tandoori
Mini brochette de gambas & chorizo
Assortiment de beignet & d'accras avec sauce aigrelette

PIÈCES "PRESTIGE"

Blinis saumon fumé & combawa
Palet chocolat & foie gras
Huître pochée froide crème ciboulette
Pince de betterave Chioggia & fromage frais au yuzu
Œuf brouillé au saumon
Tartelette au crémeux de petits pois, citron confit & menthe...



LES PETITS FOURS FRAIS

Gamme été : macarons, diamant praliné, cake pop framboise, tartelette pistache et griotte, coupelle citron basilic meringuée, chou fraise verveine, financier figue crème amande et fleurs séchées, entremet chocolat blanc croustillant praliné zeste de citron vert et mangue, sablé coco abricot
Gamme hiver : macarons, diamant praliné, tartelette panacotta cacahuète, truffe chocolat noir façon mendiant, pecan pie, chou thé matcha praliné sésame noir, croustillant chocolat blanc fleur d'oranger crémeux orange sanguine, tarte tatin, entremet nougat glace framboise, mont blanc à la poire

ANIMATION AU CHOIX

organisée par notre cuisinier (voir carte)



MENU SANS ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poulet au foie gras et duxelles de champignons, crème de morilles

Filet mignon de porc, sauce mirin

Filet de cannette, sauce bigarade

Râble de lapin aux petits légumes & écrevisses, infusion à la moutarde de Meaux

Suprême de pintade aux poires & maniguettes

Emincé de canard, jus aux épices

Pavé de bœuf sauce marchand de vin

Caille désossée en robe des champs, farcie aux raisins & champignons noirs, sauce aux amandes

Carré de porcelet en croûte d'ail fumé, coulis provençal & cardamome

Magret de canard, sauce vendange

Cotes d'agneau en croûte d'amandes effilées rôti et sel de Guérande, sauce garriguette

PLAT PRINCIPAL à supplément : + 1,40 € ttc/pers.

Pigeonneau rôti au four, cuisses fondantes, sauce réglisse

Mignon de veau, sauce estragon & girolles

Filet de sandre infusion de gingembre & citronnelle

PLAT PRINCIPAL à supplément : + 2,20 € ttc/pers.

Filet de veau façon Rossini, sauce ivoire

Noisettes d'agneau rôties, jus aux baies roses

Tournedos de filet de bœuf rôti aux trompettes de la mort

Pavé de Turbot, beurre blanc au Riesling

** Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes à sélectionner*

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

DESSERT (voir carte)

CAFÉ

PAIN



ACCOMPAGNEMENTS

Assortiment de 2 légumes à sélectionner

Mille-feuille de navets et aubergines
Gratin de champignons des bois
Soufflé de courgette
Gratin dauphinois
Timbale de céleri confit & carotte douce
Sauté de champignons
Pannequet de légumes
Croustille d'asperges vertes
Méli mélo de légumes
Salade de pois gourmand & brocolis
Rosti de carottes & pomme de terre au gorgonzola
Douceur de poivrons
Tian de légumes
Fricassée d'artichaut à la tomate confite
Ecrasé de pomme de terre & céleri à l'huile de truffe blanche
Brochette de légumes
Poivron farci
Parmentier de légumes
Grappe de tomates cerises
Fenouil méridional
Purée de patate douce
Canon de courgette et ratatouille
Légumes oubliés





“CENTRE DE TABLE”



COCKTAIL ET REPAS “CENTRE DE TABLE”

Accueil de vos invités
Cocktail 18 pièces/pers.
(10 salées froides, 5 salées chaudes, 1 petit fours sucré)
1 pièce animation “tradition”



PIÈCES FROIDES



PIÈCES “SAVEUR”

Moelleux aux olives noires, tapenade de poivrons & gambas marinée
Sablé à la moutarde, rillettes de volaille & copeaux de parmesan
Mini wrap asiatique crevette
Bruschetta houmous, feta & tomate confite

MINI BROCHETTES

Mini brochette saumon gravlax, ananas et graines de pavot
Mini brochette de grison, abricot moelleux & mozzarella panée

MINI VERRES

Verrine cappuccino de carotte au cumin
Verrine crumble de noisettes, abricot & mousse de chèvre
Gaspacho de fruit *en saison*

PIÈCES CHAUDES

Mini tartelette chorizo & chèvre
Mini Nem poulet
Mini Nem légumes
Mini croque-monsieur
Mini samoussa poulet
Mini samoussa légumes
Brioche d'escargots
Tartelette aux fruits de mer
Mini brochette de poulet tandoori
Mini brochette de gambas & chorizo
Assortiment de beignet & d'accras avec sauce aigrelette

PIÈCES “PRESTIGE”

Blinis saumon fumé & combawa
Palet chocolat & foie gras
Huître pochée froide crème ciboulette
Pince de betterave Chioggia & fromage frais au yuzu
Œuf brouillé au saumon
Tartelette au crémeux de petits pois, citron confit & menthe...



LES PETITS FOURS FRAIS

Gamme été : macarons, diamant praliné, cake pop framboise, tartelette pistache et griotte, coupelle citron basilic meringuée, chou fraise verveine, financier figue crème amande et fleurs séchées, entremet chocolat blanc croustillant praliné zeste de citron vert et mangue, sablé coco abricot
Gamme hiver : macarons, diamant praliné, tartelette panacotta cacahuète, truffe chocolat noir façon mendiant, pecan pie, chou thé matcha praliné sésame noir, croustillant chocolat blanc fleur d'oranger crémeux orange sanguine, tarte tatin, entremet nougat glace framboise, mont blanc à la poire

ANIMATION AU CHOIX

organisée par notre cuisinier (voir carte)



MENU AVEC PLAT CENTRE DE LA TABLE

PLAT PRINCIPAL AU CENTRE DE LA TABLE

Agneau façon tajine aux pruneaux & aux amandes

Navarin d'agneau à l'aubergine

Fondant de veau façon tajine aux abricots confits

Canard façon tajine aux olives

Matelote de poissons et crustacés, riz sauvage aux échalotes

Civet de porc

Noix de joue de porc au jus de citrons confits et graines de sésame

Sauté de bœuf à la provençale

Gourmandise de poulet aux légumes de Provence

Moelleux de poulet au thé et à l'orange

OU

PLAT PRINCIPAL unique "à la découpe"

(découpé par 1 invité/table désigné par vous - assiette de légumes servies)
(tablier et toque fournis par nous)

Gigot d'agneau (avec son os), sauce poivre vert

Carré de veau

Magret de canard façon forestière



** Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes*

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

DESSERT (voir carte)

CAFÉ

PAIN



ACCOMPAGNEMENTS

Assortiment de 2 légumes à sélectionner

Mille-feuille de navets et aubergines

Gratin de champignons des bois

Soufflé de courgette

Gratin dauphinois

Timbale de céleri confit & carotte douce

Sauté de champignons

Pannequet de légumes

Croustille d'asperges vertes

Méli mélo de légumes

Salade de pois gourmand & brocolis

Rosti de carottes & pomme de terre au gorgonzola

Douceur de poivrons

Tian de légumes

Fricassée d'artichaut à la tomate confite

Ecrasé de pomme de terre & céleri à l'huile de truffe blanche

Brochette de légumes

Poivron farci

Parmentier de légumes

Grappe de tomates cerises

Fenouil méridional

Purée de patate douce

Canon de courgette et ratatouille

Légumes oubliés





LES DESSERTS



CARTE DES DESSERTS

*Buffet de desserts : sélectionnez un assortiment de 3 à 4 types de gâteaux, qui pourront être présentés sous forme d'une pyramide avec fontaines scintillantes.

*Le dessert peut aussi être servi à table sur assiette. Dans ce cas, 2 à 3 types de gâteaux

LES RECONNUS

ROYAL CHOCOLAT (mousse chocolat, ganache chocolat & croustillant praliné)

AMBRE (crème chocolaté coupé de crème brûlée & nougatine)

LE MARIGNY (crème chocolat/caramel, génoise meringuée, émincé de poires caramélisées à la cannelle)

CHARLOTTE CREOLE (biscuit cuillère coupé de mousse chocolat noir & blanc)

MONTILIMAR (biscuit, mousse caramel très fine & brisures de nougatine)

BRESILIEN (crème montée au citron vert, coco & croquant chocolat)

OPERA (feuille de biscuit aux amandes, crème café & ganache chocolat)

MONTMARTRE (biscuit joconde, chocolat blanc, framboise)

NOISETIER (bavaroise pralinée sur dacquoise noisettes & amandes)

TROPICALE (passion, fruits rouges)

FRAISIER (mouseline kirsch & sa garniture de fraises sur génoise)

- en saison

FRAMBOISIER (mouseline kirsch & sa garniture de framboises sur génoise)

- en saison

Tartes diverses de saison (tarte citron meringuée, tarte aux fraises, tarte normande, tarte craquelin...)

Pièce montée Traditionnelle en choux aromatisés au Grand Marnier ou nature

LES TENDANCES

Crème brûlée

Demi macaron citron framboise

Dôme chocolat blanc, coeur framboise et financier pistache

Ananas rôti aux quatre épices & sa crème fruitée

Gaspacho fraise ou poire

Chou caramel beurre salé

Allumette fruits rouges et crème manzanita

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)



ATELIERS ANIMATIONS CULINAIRES



Si vous choisissez un cocktail 15 ou 18 pièces, une animation “Tradition” est comprise (à sélectionner ci dessous).

Pour un choix fait dans la catégorie supérieure :

Prestige : + 150,00 €ttc
Excellence : + 250,00 €ttc

Pour toute animation supplémentaire intégré à votre cocktail, prévoir un supplément de :

250,00 €ttc pour une animation Tradition
400,00 €ttc pour une animation Prestige
500,00 €ttc pour une animation Excellence

ANIMATIONS “TRADITION”

COIN TARTINES

Pains fantaisies tranchés accompagnés de garnitures dont rillettes de poisson, saumon, crevettes, foie gras locale, gésiers, fromage frais aux herbes, confiture d'oignons et figues, guacamole...

COIN FOIE GRAS

Découpe de foie gras mi-cuit, fumé et poêlé accompagnés de confitures et pains spéciaux

ATELIER JAMBON NORMAND

Découpe de jambon Normand fumé en cheminée, accompagné de pains spéciaux, de confiture de pomme et de confiture de poire

STAND MINI HAMBURGERS

Mini hamburgers élaborés devant vos invités à base de steak haché, fromages divers, tomate, oignon, sauces diverses...

ATELIER MINI CRÊPES

Crêpes salées et sucrées avec accompagnements préparées devant vos invités

BAR À LÉGUMES

Gaspachos (concombre, menthe, tomate, poivron), légumes croquants, maki de légumes, légumes remoulade

ATELIER BURRATA

Tomate jaune & verte, basilic, Pesto, olive, Burrata

CANDY BAR

Assortiment de bonbons



ANIMATIONS “PRESTIGE” : 150€ TTC

ATELIER HUÎTRES FRAÎCHES

Ouverture en tout ou partie d'huîtres devant vos invités

ATELIER SAUMON MARINÉ

Découpe de saumon mariné accompagné de pains et garnitures...

COIN PLANCHA

Assortiment de brochettes : Saint Jacques, gambas, bœuf, volaille...

FONTAINE DE CHOCOLAT

Grande fontaine ou assortiment de petites fontaines de chocolat accompagnées de brochettes de fruits et/ou brochettes de bonbons

STAND MOJITO - 100 VERRES

Préparation du cocktail mojito préparé devant vos invité



ANIMATIONS “EXCELLENCE” : 250€ TTC

ATELIER FUMOIR

Truite saumonée, onglet de bœuf, magret de canard accompagnés de sauces variées

ATELIER VIANDE

Epaule d'agneau à la crème fraîche d'Isigny, magret de canard sauce pomme poire Calvados, côte de bœuf sauce Camembert

STAND NORMAND

Assortiment de pièces froides et chaudes normandes (fricassée de volaille aux champignons, camembert, Pont l'Evêque, Livarot, Neufchâtel, terrine de cannette aux pommes, mini marmite dieppoise...)

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





LES BOISSONS



CARTE DES BOISSONS

Nous pouvons fournir les boissons alcoolisées et non alcoolisées

Vous pouvez aussi les fournir, nous les servons et ne prenons pas de droit de bouchon

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Boissons non alcoolisées pour tous les invités

- **Forfait 1** : cocktail et soirée : jus d'orange, perrier, coca cola, eau
repas : eau plate et eau gazeuse (bouteille PLASTIQUE)
3,00 €ttc/personne
- **Forfait 2** : cocktail et soirée : jus d'orange, perrier, coca cola, eau
repas: eau plate et eau gazeuse (bouteille VERRE)
3,80 €ttc/personne
- **Forfait 3** : jus d'orange, perrier, coca cola, eau
1,90€ttc/personne

BOISSONS ALCOOLISÉES

Cidre	6,50 €ttc/bouteille
Crémant d'Alsace	12,95 €ttc/bouteille
Champagne	27,90 €ttc/bouteille
Crème cassis	13,50 €ttc/bouteille
Whisky Grant's (1l)	31,00 €ttc/bouteille
Whisky Chivas	46,60 €ttc/bouteille

Vin blanc

Loire Sauvignon	8,90 €ttc/bouteille
Chablis	23,30 €ttc/bouteille

Vin rouge

Côte de Blaye	9,20 €ttc/bouteille
IGP Périgord Ter'Raz	10,90 €ttc/bouteille



BUFFET DU LENDEMAIN

Assortiment d'entrées

Terrine fine de saumon à l'échalote
Terrine de lapin aux pruneaux, confitures d'oignons

Assortiment de viandes froides

Jambon à l'os
Roti de bœuf tranché

Salades composées (2 au choix)

Piémontaise
Splendide (céleri, avocat, champignons, poivrons ...)
Fraicheur (haricots verts, pointes d'asperges, tomate ...)

Plateau de fromages

Dessert

Tarte normande

Pain & condiments divers

PRIX TTC/ PERSONNE : 18,00 €

MENU ENFANTS

Menu enfants de 4 à 12 ans

Cocktail adulte
-
Blanc de volaille crémé
Gratin dauphinois ou farfalle
-
Dessert adulte

PRIX TTC/ PERSONNE : 20,00 €

ORGANISATION GÉNÉRALE

DEJEUNER TEST

Déjeuner-test sur rendez-vous, du mardi au samedi

N.B : Facturation forfaitaire de 30,50 € ttc par convive au repas-test si HAUVILLE TRAITEUR n'est pas retenu.

Ne sont pas inclus dans nos tarifs

- Les boissons :

Nous ne prenons AUCUN DROIT DE BOUCHON sur les boissons que vous fournissez

- Les options diverses :

La décoration florale créée selon les tons de votre choix

* des buffets

* des tables

- Le service complémentaire :

Au-delà d'une durée de 6 heures de service effectif (depuis l'heure de début de réception confirmée par votre carton d'invitation) : 50,00 € ttc par heure et par maître d'hôtel.
Nous limiterons le nombre de maîtres d'hôtel, en fonction du rangement restant à assumer.

- Les tables, chaises & buffets qui peuvent être loués au travers de nous

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

COMMANDE

Un devis détaillé comprenant les tarifs (en euros) des produits et services sera toujours établi. Les prix du devis sont valables pour une période de 6 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur. Pour que la prise en compte de la commande soit effective, ce devis doit être retourné (signé et daté avec la mention "Bon pour accord") à XAVIER HAUVILLE TRAITEUR accompagné d'un acompte correspondant à 20% du montant TTC. A 15 jours de l'événement, un deuxième règlement de 75% du montant TTC devra être effectué. Le solde du montant TTC sera à régler à réception de la facture de solde. En cas de défaut ou retard de paiement total ou partiel de la prestation réalisée à l'échéance indiquée, le client sera redevable de la somme due majorée automatiquement d'une pénalité égale à 3 fois le taux d'intérêt légal, sans qu'une mise en demeure préalable soit nécessaire. Le taux d'intérêt retenu est celui en vigueur au jour de l'émission de la facture. Une indemnité forfaitaire de 40,00 € pour frais de recouvrement sera appliquée en cas de retard de paiement conformément aux articles L 441-3 et L 441-6 du code de commerce.

TRANSPORT

Il est déjà inclus dans les tarifs indiqués sur nos devis.

NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre définitif de convives devra être confirmé 7 jours avant la date de réception, soit par e-mail, soit par écrit et ne devra pas représenter une diminution de plus de 20% de l'effectif prévu initialement. Dans le cas contraire, une révision des prix pourrait être envisagée. Les chiffres transmis serviront de base à la facturation même si le nombre réel d'invités s'avérerait être inférieur.

EXECUTION DE LA PRESTATION

Le service se compose d'une durée de mise en place, du service effectif en salle et d'une durée de rangement (service normal). A votre départ de la salle de réception, le responsable vous présentera une feuille de commentaire réception sur laquelle vous noterez vos observations avant de la signer (client ou représentant du client). Si aucune réclamation ou réserve n'est formulée par le client au jour de la réception, la responsabilité de XAVIER HAUVILLE TRAITEUR ne pourra plus être recherchée pour quelque cause que ce soit. Si vous fournissez vos boissons, aucun droit de bouchon sera appliqué. Nous fournirons glace et glaçons pour les rafraîchir. Par contre, la reprise des poubelles et des bouteilles vides, après la réception, doit être pris en charge par vous ou par le lieu de réception. Dans le cas où cette reprise serait demandée, il vous sera facturée une participation de 200,00 € TTC. Toute vaisselle cassée ou perdue et toute nappe ou serviette détériorée vous sera facturée au prix de remplacement.

RESPONSABILITÉ - FORCE MAJEURE

La responsabilité de XAVIER HAUVILLE TRAITEUR ne saurait être engagée en cas de retard ou de défaut de livraison dus à des éléments extérieurs (manifestation, intempérie, accident, catastrophe industrielle, coupure d'électricité, interdiction officielle (liste non exhaustive)).

ANNULATION

L'acompte versé à la réservation sera totalement restitué en cas de résiliation non justifiée de la part de XAVIER HAUVILLE TRAITEUR. En revanche, l'annulation à l'initiative du client pour quelque motif que ce soit, entraînera la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

REPORT À L'INITIATIVE DU CLIENT

En cas de motif réel et sérieux (pandémie, décès ou maladie d'un proche, décret, catastrophe naturelle) la prestation pourra être reportée sans frais dans un délai de 18 mois après la date initiale de l'événement prévu. En cas de motif personnel, le report devra être demandé avec un préavis de 30 jours. Il entraînera une indemnité de frais de gestion de 500,00 € et le report se fera dans un délai de 18 mois après la date initiale de l'événement prévu. En cas de non-respect, les conditions de remboursement seront les mêmes qu'en cas d'annulation.

JURIDICTION COMPETENTE EN CAS DE LITIGE

Toute contestation relative à l'exécution de la commande ou à l'interprétation et l'exécution des présentes conditions sont de la compétence exclusive des tribunaux de Rouen, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Les présentes CGV constituent l'entier accord entre le client et XAVIER HAUVILLE TRAITEUR concernant son objet et prévalent sur toute convention ou accord intervenu entre eux antérieurement aux présentes.



www.groupe-hauville.com

11 RUE DU MOULIN À POUDRE 76150 MAROMME
TÉL. : 02 35 70 44 43

