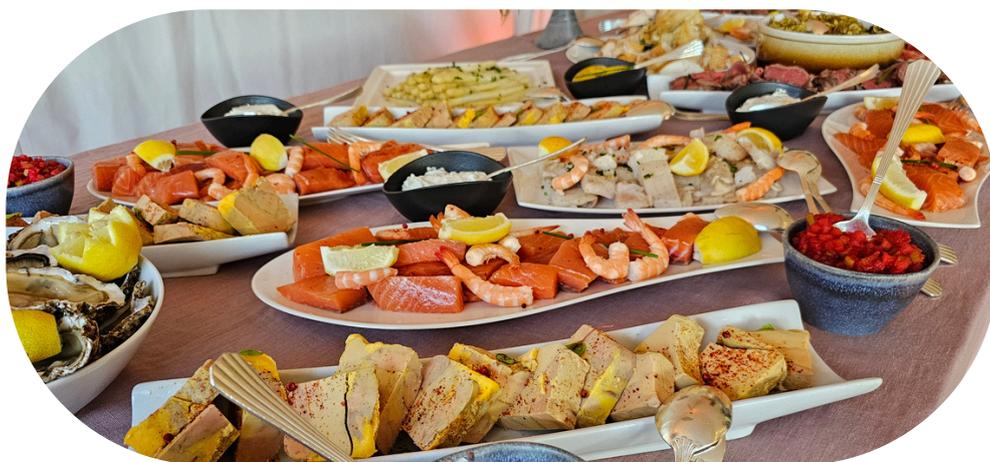




*2 route du Moulin Fouret
27300 Treis-Sants-en-Ouche
07. 81. 68. 42. 07*

9 h 00 - 19 h 00



CONTACTEZ-NOUS

COCKTAILS APÉRITIFS

4 pièces au choix : 10€/pers
6 pièces au choix : 14€ / pers
8 pièces au choix : 17€ / pers
Pièces supplémentaires : 1.8€/pers

Côté salé :

- *Cannelloni de saumon au fromage frais
- *Chou saumon et mascarpone, gelée de persil
- *Pomme grenaille, crème aux herbes, haddock
- *Wrap, crabe tandoori, pousses d'épinards
- *Wrap, jambon de pays, conté, miel et noix
- *Ceviche de dorade, mangue, coco et citron vert
- *Opéra de foie gras, pain d'épices, framboise
- *Cannelloni de boeuf, soja et coriandre
- *Œuf mimosa, persil
- *Moelleux olive et sa tapenade
- *Moelleux aux herbes, crème citron et oeufs de truite
- *Mousse de chèvre, compotée de tomates, crumble basilic
- *Gaspacho de saison, chantilly agrumes



Côté sucré :

- *Chou craquelin chocolat praliné
- *Chou craquelin vanille de Madagascar
- *Moelleux coulis de framboises
- *Moelleux cacahuète wasabi
- *Moelleux praliné pistache
- *Macaron aux fruits de saison
- *Riz au lait caramel laitier
- *Bavarois fraises
- *Tartelette chocolat, caramel et noisettes grillées
- *Brochette de fruits frais
- *Cookies, chocolat blanc pécan
- *Mini opéra

Option:

- *Corbeille de légumes : légumes frais et croquants avec assortiment de sauces et condiments : 2.9€ / pers
- *Plateau de charcuterie traditionnelle : 5.9€ / pers (100gr)
- *Plateau de fromages locaux et ou fermiers : 6.9€/pers (80gr)
- *Corbeille de fruits frais accompagnée de sauce chocolat : 3.5€/pers

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES/DINATOIRES

*Nous conseillons à nos clients de choisir 7 à 9
pièces pour un repas*

Les Froides :

- Saumon basse température, salade de quinoa, mangue et pomme verte : 4€
Tartare de bar, fraise, pomme verte : 5€*
- *Emietté de crabe, avocat, curry, chantilly aux herbes : 5€*
 - *Flan de crustacés, brunoise de légumes : 4€*
 - *Tartare de bœuf, copeaux de parmesan, roquette : 4€*
 - *Mousse de foie gras, céleri rave, spéculos, demi brioche : 5€*
 - *Magret de canard fumé, lentilles et poires : 4€*
 - *Gaspacho du moment, chantilly agrumes : 3€*
 - *Mousse de chèvre, tomate ancienne, crumble d'ail : 4€*

Les Chaudes :

- *Cannelloni de poisson, sauce safran, croquette de risotto : 4€*
- *Cassolette de ris de veau, morilles, asperges : 6€*
- *Escargots crème d'ail : 5€*
- *Lard basse température, polenta et morilles : 5€*
- *Parmentier de canard, écrasé de patate douce, noisettes : 4€*
- *Chili végétarien : 4€*

Les fromages :

- *Croustillant de camembert fumé, salade, vinaigrette au cidre : 3€*
- *Navette au pavot, conté, abricot confit et roquette : 3€*

Snacking :

- *Navette, crabe, mayonnaise au curry et pousses d'épinards*
- *Wrap au saumon fumé, mascarpone et ciboulette : 4€*
- *Club sandwich, poulet, œuf et roquette : 4€*
- *Pain suédois, légumes grillés, ricotta basilic : 4€*

Les sucrés :

- *Mousse au chocolat, zeste d'orange confite : 3€*
- *Riz au lait sauce caramel : 3€*
- *Chou vanille et pomme caramélisée : 3€*
- *Tartelette mangue passion coco : 4€*
- *Madeleine pistache mousse vanille : 3€*
- *Tiramisu café : 3€*
- *Macaron framboise : 4€*





BUFFETS

Buffet Champêtre : 29.9€/pers

Entrées :

- *Plateau de charcuterie
- *Salade piémontaise
- *Cruautés de saison

Plats :

- *Volaille au piment d'Espelette
- *Saumon cuit basse température
- *Semoule de blé, poivron, courgette et coriandre fraîche
- *Salade de torsades aux légumes de saison

Fromage : Brie et pain maison

Desserts : déclinaison de 2 desserts

Buffet Bohème : 39.9€/pers

Entrées :

- *Plateau de charcuterie
- *Saumon mariné, crème de ciboulette
- *Cruautés de saison

Plats :

- *Rôti de bœuf au romarin
- *Filet mignon, miel du moulin, paprika, curry, ail
- *Salade de quinoa aux herbes sauvages, mangue, pomme verte et avocat
- *Salade de torsades aux légumes grillés de saison
- *Tomates anciennes, vinaigrette balsamique

Fromage : sur plateau et pain maison

Desserts : déclinaison de 3 desserts

Buffet Chic : 49.9€/pers

Entrées :

- *Saumon cuit basse température, crevettes roses
- *Fois gras maison
- *Huitres au naturel (citron, vinaigre échalote)
- *Cruautés maison

Plats :

- *Rôti de bœuf au romarin
- *Volaille fermière, miel et moutarde
- *Filet de poisson aux épices et sauce maison
- *Salade de quinoa aux herbes sauvages, mangue, pomme et avocat
- *Salade de torsades aux légumes grillés de saison
- *Tomates anciennes, vinaigrette balsamique

Fromage : sur plateau et pain maison

Desserts : déclinaison de 4 desserts



A LA CARTE



Entrées :

- *Saumon cuit basse température et crevettes roses : 6.5€ /pers
- *Pâté en croûte de canard : 4.5€ /pers
- *Salade de quinoa au haddock, mangue et pomme verte : 5.9€ /pers
- *Assortiment de crudités maison : 4€ /pers
- *Oeufs mimosa et asperges blanches (en saison) : 6€ / pers

Plats chauds :

- *Poisson du marché, coques, petits légumes, sauce safranée : 16€ /pers
- *Lotte à l'Armoricaine : 18€ / pers
- *Joue de porc confite au cidre : 12€ / pers
- *Suprême de volaille farci, courgettes chorizo, parmesan, jus corsé : 15€ /pers
- *Quasi de veau, sauce morilles, ail et persil : 20€ /pers

Garniture : (deux choix)

- *Risotto crémeux
- *Gratin de pommes de terre
- *Triangle de polenta poêlée
- *Poêlée de légumes de saison
- *Carotte confite au miel et romarin

Dessert : sur demande

(Servi en plat ou chafing dish, pour un service à l'assiette nous consulter)





LES PLUS...

Notre service traiteur vous propose une gamme de cocktails, buffets et plats à emporter ou en livraison pour un minimum de 20 convives, sans personnels.

Personnel :

Des serveurs sont à votre disposition :

- ==> Un serveur pour 20 convives à table*
- ==> Un serveur pour 25 pour un buffet*
- ==> Un serveur pour 30 convives à un cocktail*

Le personnel de cuisine vous est proposé :

- ==> Un cuisinier pour 40 personnes (selon menu choisi)*

Les heures seront facturées 38€/heure/pers

Le nombre de serveurs et de cuisiniers peut varier en fonction de votre menu, du lieu et de l'organisation.

Livraison et déplacement :

La livraison s'effectue avec un camion frigorifique aux normes d'hygiène en vigueur afin de garantir la qualité de fraîcheur, celle-ci est gratuite dans un rayon de 15km autour du Moulin Fouret, au delà elle vous sera facturée 0.75€ du km et des frais de déplacement de notre équipe vous seront demandés suivant la durée du trajet.

Vaisselle et matériel :

Les prestations n'incluent pas la vaisselle de table (assiettes, verres, couverts...) devis sur demande.

Les contenants (plats buffets, chafing dish...) sont gracieusement prêtés en échange d'une caution, le matériel doit être rendu dans les 48h propre et en bon état après la prestation (voir les Conditions générales de vente)

