





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 :

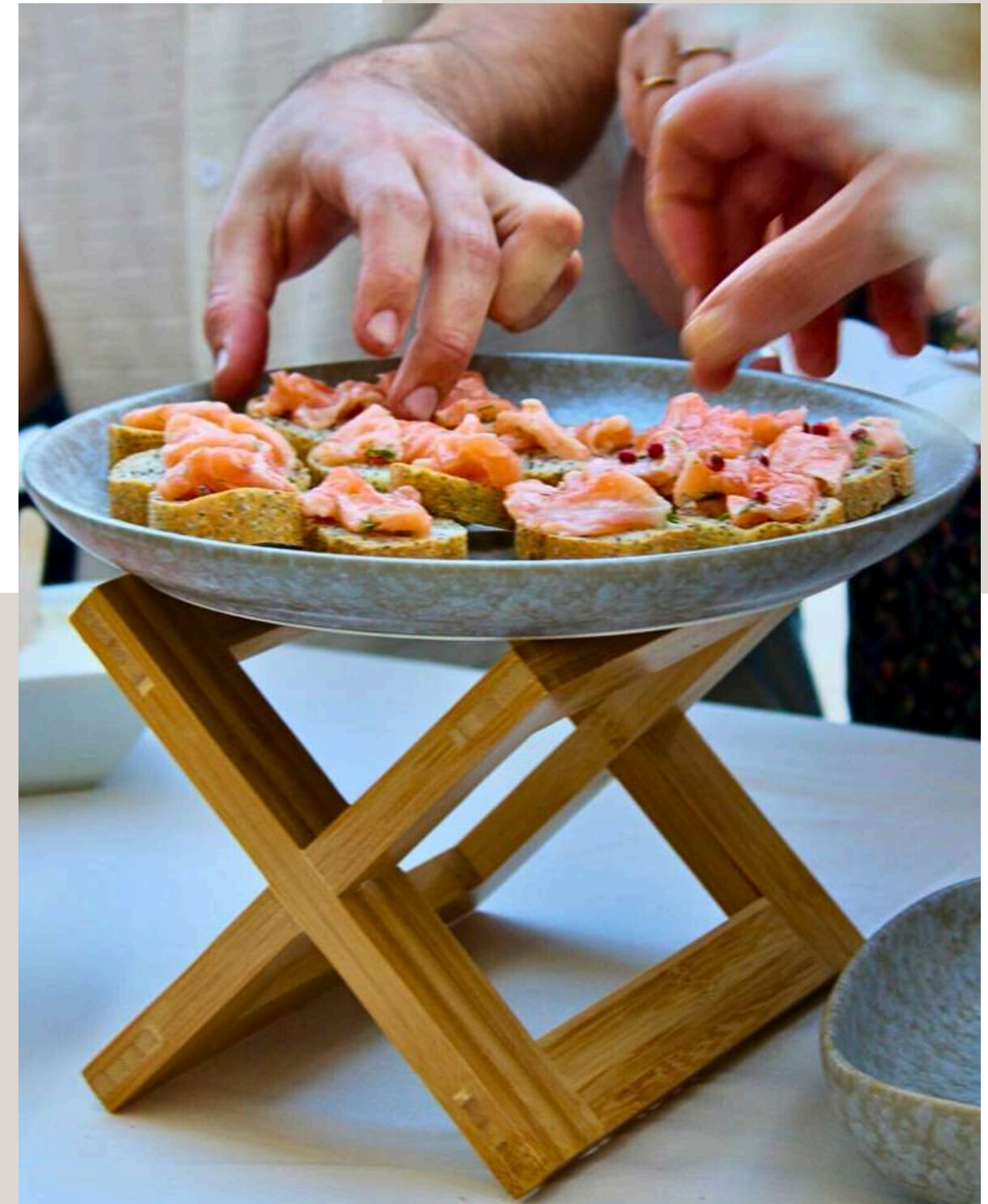
28 miniatures salées froides

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

Mousse de volaille à la roquette sablé
croustillant et Grana Padano

Mini roll de dinde salade croquante crumble César

Avocado toast, truite fumé & neige de feta

Raviole de betterave chioggia & crémeux yuzu aux herbes

Tartelette au crémeux de petits pois, citron confit & menthe

Assortiment de Mini Verres

Verrine compotée d'abricot, chèvre frais & granola de pistache
Lassi Mangue

Assortiment de Mini brochettes

Bresaola affinée, pesto rosso & crispy d'oignons
Gravlax de saumon infusé à la vodka, crème de raifort
& sésame noire

Pièces Prestiges

Biscuit black pepper, mousse de mascarpone
& balsamique blanc gelée de piquillos

Bouchée de patate douce et soupçon de curry

Blinis saumon fumé, mousse de betterave & combawa

Croustillant chocolat noir, foie gras et poivre de Lampong

Huître pochée à la crème d'Isigny & crumble de wasabi

Œuf en trompe l'œil, bacon grillé & cœur de cheddar

Mini cône houmous de basilic, croustillant de jambon fumé
de Normandie et pignon de pin



Miniature salées chaudes



Mini croque pain de campagne à la moutarde

à l'ancienne et jambon blanc

Corolle croustillante au
fromage de brebis et miel

Aumonière d'escargot

Cromesquis au jambon ibérique

Mini brochette de volaille verveine citron miel

Mini brochette de gambas, chorizo à l'espagnol

Accras, sauce aigrette

Falafel



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 FOIE GRAS : Foie gras mi-cuit, Cranberry, panna cotta 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

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

Dôme chocolat blanc, coeur framboise et financier pistache

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

Café & tisane servi au buffet

Les Reconnus

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

AMBRE (crème chocolatée coupée de crème brûlée & nougatine)

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

MONTÉLIMAR (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

Wedding cake (sur devis)



PRESTATIONS COMPRISES



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

