





COCKTAIL SUIVI D'UN BUFFET

Le buffet dînatoire est précédé d'un cocktail.

Il est composé d'une petite entrée d'accueil suivie d'un assortiment de mets savoureux présentés au buffet.

Un plat chaud peut être servi au buffet ou à table.

Vos invités sont tous placés à une table nappée et dressée.

COMPOSITION

Accueil de vos invités

Cocktail 8 pièces/pers.

(5 salées froides, 3 salées chaudes)

Buffet



Les pièces 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



BUFFET "EXCELLENCE"

PETITE ENTRÉE D'ACCUEIL

(peut être posée sur table juste avant votre passage, si vous le souhaitez)

Queues d'écrevisses rôties aux pommes

OU Timbaline de brocolis & saumon rose

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

Saumon fumé

Chiffonnade de saumon au gros sel

Terrine de noix de Saint Jacques

Colin entier glacé reconstitué

Alphas de magret de canard fumé

Carpaccio de bœuf au basilic

Carpaccio de canard à l'essence d'orange

Opéra de foie gras

Coffrets de coquillages pochés froids

ASSORTIMENT DE PLATS PRINCIPAUX

Aiguillettes de filet de canard grillé

Filet de veau forestier façon tournedos

Accompagnés de salades composées :

Salade de poulet fumé aux agrumes *OU* Salade splendide

PLATEAUX DE FROMAGES

BUFFET DE DESSERTS (voir notre carte)

CAFÉ PAIN

Option buffet chaud : +1,50 €ttc

Vous pouvez remplacer les viandes froides et les salades de votre buffet par un plat principal chaud servi au buffet ou à table.

Si le plat chaud est servi à table, l'équipe de service sera renforcée à raison d'un serveur pour 20 convives et entraînera une majoration de 2,50 €ttc/pers. (dans ce cas, le fromage sera servi à table accompagnée d'une salade verte)

Noisettes d'agneau rôties, jus aux baies roses

ou *Magret de canard à la miellée d'acacia & citron vert*

ou *Filet de veau façon tournedos, sauce ivoire*

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

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes à sélectionner par la suite

CARTE DES DESSERTS

Buffet de desserts :

Sélectionnez un assortiment de 4 types de gâteaux, qui pourront être présentés sous forme d'une pyramide avec fontaines scintillantes.

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

Wedding cake (sur devis)

Les Tendances

Crème brûlée

Demi macaron citron framboise

Dôme chocolat blanc, coeur framboise et financier pistache

Ananas rôti aux quatre épices & sa crème fruitée

Allumette fruits rouges et crème manzanita

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





Ateliers animations culinaires

Pour toute animation « Tradition »
supplémentaire intégrée à votre cocktail,
prévoir un complément de 250,00 € TTC

(+ supplément pour les animations
« Prestige » & « Excellence »)

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...)





« 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

