

Événement | Traiteur

SUR-MESURE

Votre réception doit être un événement unique.

Notre rôle est de vous conseiller et de vous accompagner.

Confiez-nous toutes vos envies et laissez-vous surprendre.

L'équipe vous guide dans vos choix, en fonction de vos préférences, de la saison et de vos goûts.

VOS ÉVÉNEMENTS

Parce que l'organisation d'un événement ne doit pas laisser de place au hasard, Événements Traiteur vous propose son savoir-faire et son professionnalisme.

Apéritifs dînatoires

Soirées thématiques

Séminaires

Cocktails, réceptions

Inaugurations, lancements de produits

PRESTATION COMPLÈTE

Organisez-vous sereinement, nous prenons tout en charge.

Décoration et mobilier

Matériels de service

Tentes et chapiteaux

Cuisiniers et serveurs

NOS PRESTATIONS

Vin d'honneur puis repas assis

Buffet dînatoire

Repas champêtre

Animations culinaires (devant vos convives)

www.traiteur-somme-seine-maritime.com

3, rue de la Mer - Mesnil-Val Plage - 76910 Criel-sur-Mer

Contactez-nous : 02 35 86 72 18

traiteur.vieilleferme@gmail.com



IDÉES DE COCKTAILS FROIDS ET/OU CHAUDS

LES CUILLERÉES RAFFINÉES

Cuillerée de couteaux et pomme granny au vinaigre de framboise

Brouillade d'œuf aux herbes fraîches et haddock

Cuillères au caviar d'aubergines et crevettes en corolles

Confit de tomate, fondant de chèvre au cumin

Légèreté de Foie gras aux pains d'épice

Tartare de saumon gravlax, sommités d'aneth
Mitonné de légumes du soleil et carpaccio de thon

LES MINI-TARTINES

Mitonné de légumes du soleil et crevettes

Médaille de saumon sur caviar d'aubergines

Confit d'oignons et boudin noir aux pommes

Bleu d'Auvergne aux éclats de noix

Jambon de pays à la tomme blanche

Chutney pommes curry émincé de canard

LES MINI-BROCHETTES

Brochette de poulet, caramel au soja

Brochette de saumon au gingembre

Brochette de cabillaud au wasabi

Brochette de crevettes, chorizos et épices douces

Brochette de canard aux pommes flambées

Brochette aux médaillons de porc et ananas

Brochette de bœuf et poivron mariné

LES VERRINES

Magret fumé et tomates confites

Velouté châtaigne, brochettes de foie gras et figue

Tartare de Saint-Jacques mousse basilic

Émincé de raie douceur framboise

Assortiment de gaspacho de saison haut en couleur

Mousseline de saumon fumé zeste de citron vert fraîcheur croquante du jardin



BUFFET

« ENTRE TERRE ET MER »

Charcuterie affinée

Jambon Serrano, coppa, jésus, rillettes

Les crudités aux légumes frais

Coleslaw, champignons à la grecque, spaghetti de légumes sauce soja

La rosace aux deux saumons

Saumon fumé et saumon mariné

Trio de salades gourmandes

Les pennes rigates tomates basilic, salade paysanne et salade aux céréales, poivrons rouges, avocat et maïs

Assortiment de poissons et sauces variés

Flétan rôti, cabillaud, légumes du soleil

L'ardoise du boucher

Fines tranches de bœuf laqué au miel, chaud froid de volailles et roulé de porc farci aux champignons

Deux desserts au choix dans notre carte



www.traiteur-somme-seine-maritime.com

3, rue de la Mer - Mesnil-Val Plage - 76910 Criel-sur-Mer

Contactez-nous : 02 35 86 72 18

traiteur.vieilleferme@gmail.com



IDÉES DE MENUS & BUFFETS ÉLABORÉS PAR NOS CHEFS



MENU « RUBIS »

Entrée au choix

Salade de filets de cailles et magret fumé
soupon de balsamique

ou Le pressé de canard et foie gras aux légumes pot-au-feu *ou* Le saumon tiède confit aux 5 baies délicatement fumé et son panache de jeunes pousses *ou* La cassolette de sot-l'y-laisse persillée aux girolles

Plat au choix

Le filet de Saint-Pierre doucement rôti, sauce safran et sa purée d'artichauts aux olives
ou Le faux filet rôti sauce aux poivres verts, panais mariné à la moutarde ancienne
ou Le chapon tendre mariné à l'huile de truffe, pommes grenailles au demi-sel
ou Le magret de canard aux pêches et son gratin dauphinois

Fromage au choix

Le trio de fromages affinés de Normandie et son mesclun à l'huile de noix *ou* Le croustillant de camembert et pommes, servi chaud accompagné de son panaché de salades au vinaigre de cidre

Dessert

Buffet de desserts (3 au choix dans notre carte)

Café et mignardise