La Roche à Bunel

TRAITEUR

BROCHURE

2020-2021

OÙ SOMMES-NOUS ?

La Roche à Bunel Traiteur est une entreprise familiale située en Normandie, à 2 minutes de Thury Harcourt et 25 minutes de Caen. Nous intervenons dans toute la région et ses alentours.

La Roche à Bunel Traiteur

14220 Saint Martin de Sallen - **Tél.**: 02 31 38 52 73

Site : www.larocheabuneltraiteur.com - **E-mail** : larocheabuneltraiteur@gmail.com

La Roche à Bunel

TRAITEUR

« NOUS METTONS UNE TOUCHE D'HONNEUR À LA QUALITÉ ET À LA FRAICHEUR DES PRODUITS. »

QUE FAISONS-NOUS ?

La Roche à Bunel Traiteur vous propose l'organisation de votre événement par une formule clé en main, personnalisée à votre demande.

NOUS RÉALISONS :

- Vin d'honneur après la cérémonie
- Cocktail apéritif pouvant être agrémenté par des animations culinaires
- Repas servi à l'assiette avec un large choix de menus
- Buffet froid, chaud ou les deux
- Prestations du lendemain : Petit déjeuner, Brunch, buffet ou repas

NOS ATOUTS

UNE ENTREPRISE FAMILIALE
totalement impliquée dans la réussite de votre événement.

NOMBRE LIMITÉ
de nos prestations traiteurs par week end afin de garantir la qualité et la fraicheur de nos produits ainsi qu'une fabrication « fait maison ».

DISPONIBILITÉ
accordée au client au cours des échanges et la veille de votre évènement afin de finaliser l'organisation dans les moindres détails sur le lieu de votre réception. En cas d'impossibilité de vous déplacer ou par manque de temps, le rendez-vous peut être réalisé chez vous (nous consulter selon distance).

CONSEILS
grâce à notre expérience dans l'organisation d'évènements.

ECOUTE & ADAPTATION
pour la réalisation d'un événement sur mesure prenant en compte vos diverses attentes (budget, timing, type de prestation, souhaits...) pour réaliser votre évènement à votre image.

FLEXIBILITÉ
dans la sélection du menu (carte pour confectionner son menu personnalisé) et les services. Possibilité de réaliser des menus sans gluten, végétarien ou sans porc en étant prévenu en amont.

PROFESSIONNALISME
du personnel attentif, efficace et souriant !

DÉGUSTATION
du menu sélectionné dans le devis ou en cas d'hésitation au choix 2 entrées, 2 plats et 2 desserts. Elle a lieu au sein de notre restaurant et sera suivie d'un entretien afin d'avancer sur votre projet. La dégustation est facturée mais sera déduite de votre facture dans la limite de 2 couverts si la Roche à Bunel traiteur est retenu pour votre évènement.

PERSONNEL
Notre personnel de cuisine est **offert** et pour votre confort, le personnel de service est prévu jusqu'à **1 h du matin**.

VIN D'HONNEUR

À partir de 16 h 30

PIÈCES SUCRÉES

- Mini canelés
- Mini madeleine (supplément 0.10 cts par pièce)
- Chouquettes
- Tartelette chocolat
- Palet des dames
- Meringues
- Petits gâteaux au chocolat
- Mini tartelette aux fruits de saison
- Brochettes de fruits (supplément 0.15 cts par pièce)
- Rochers ou tuiles aux amendes ou noix de coco
- Verrine de mousse au chocolat ou fruits
- Mini Paris Brest
- Sablé breton
- Verrine fraise basilic (selon saison)
- Macaron framboise (supplément 0.20 cts par pièce)
- Assortiment de financier
- Verrine de panna cotta
- Tartelette feuillantine chocolat (supplément 0.10 cts par pièce)
- Pièces de saison

FORMULE VIN D'HONNEUR

au choix parmi les pièces ci dessus

4 pièces : 3.10 € / pers.
6 pièces : 4.20 € / pers.
8 pièces : 5.20 € / pers.
10 pièces : 6.20 € / pers.
12 pièces : 7.20 € / pers.

COCKTAIL

À partir de 17 h 30

PIÈCES SALÉES

CANAPÉS

- Blinis de rillette de saumon
- Foie gras mi-cuit sur pain d'épices et sa confiture de figues (supplément 0.15 cts par pièce)
- Pâte à choux au camembert et andouille
- Petit bouchon au chorizo
- Mini brochette d'andouille aux pommes
- Blinis mascarpone au saumon fumé
- Brochette abricot chèvre
- Brochette tomate séchée/mozzarella
- Mini canelé à l'andouille
- Crêpe jambon fumé-fromage blanc aux herbes
- Mini hamburger foie gras (nature) et sa confiture de figues (supplément 0.15 cts par pièce)
- Mini hamburger aux deux saumons (fumé et rillettes) (supplément 0.15 cts par pièce)
- Mini bagel rillettes de saumon ou canard ou cochon
- Toast tapenade
- Cuillère tartare de saumon au guacamole
- Cuillère rillette de saumon
- Cuillère rillette de maquereaux
- Pièces de saison

PETITS FOURS CHAUD

- Feuilleté Normand (pomme, andouille, camembert)
- Tartelette compote et boudin noir
- Beignets de gambas (supplément 0.15 cts par pièce)
- Mini pizza jambon fromage
- Mini quiche lorraine
- Bouchée de pétoncle au safran (supplément 0.15 cts par pièce)
- Mini croque-monsieur
- Mini brioche escargot au beurre d'ail
- Toast pesto jambon mozzarella et tomate cerise
- Feuilleté saucisse de Strasbourg
- Cougère au fromage

VERRINES

- Gaspacho de tomates pointe de pistou
- Mousse de chorizo
- Mousse de carotte à l'orange et herbes fraiches
- Guacamole aux crevettes
- Pannacotta au foie gras
- Verrine avocat crevette sauce cocktail
- Melon au pommeau (selon saison)

FORMULES COCKTAIL

au choix parmi les pièces ci dessus

4 pièces : 3.80 € / pers.

6 pièces : 5.40 € / pers.

8 pièces : 6.80 € / pers.

10 pièces : 8.20 € / pers.

12 pièces : 9.60 € / pers.

STANDS D'ANIMATIONS CULINAIRES

METTEZ DE L'ANIMATION DANS VOTRE COCKTAILS !

STANDS SALÉS

▪ Stand huîtres de Normandie ▪

Base 50 personnes (2 huîtres par personne) : **165 €**
En dégustation avec citron, vinaigre à l'échalote et ses pains.

◆

▪ Stand foie gras mi-cuit maison deux saveurs ▪

(nature et pommeau)

Base 50 personnes (2 toasts par personne) : **249 €**
En dégustation avec confitures, pain d'épices et pain brioché.

◆

▪ Jambon de Serrano entier à la coupe environ 3 kg ▪

Maturation 2 ans, avec assortiment de pains. **195 €**

◆

▪ Stand plancha ▪

VIANDES

Base 50 personnes : **190 €**
Magret de canard, Emincé de volaille et Emincé de bœuf avec leurs sauces.

POISSONS

Base 50 personnes : **220 €**
Coquille saint jacques-gambas, sauce tartare et sauce champagne.
Possibilité de flamber au whisky supplément de 20€

◆

▪ Stand poissons fumés ▪

Base 50 personnes : **165 €**
Saumon fumé, Haddock et Maquereaux.

◆

▪ Stand baguette Parisienne ▪

Base 100 personnes
Rillettes, jambon blanc, mortadelle, mini-sandwichs, beurre salé.

▪ Wok de petits légumes et émincé de volaille ou saumon et sa sauce soja ▪

Base 50 personnes : 195 €

Légumes crus et mi-cuits.

◆

▪ Découverte de la Normandie ▪

(nature et pommeau)

Base 50 personnes : 185 €

Andouille, Boudin noir (froid ou chaud), Bulots de Granville, Verrine chaude de Tripes, Mayonnaise.

STANDS SUCRÉS

▪ Stand fontaine de chocolat ▪

Base 50 personnes : 165 €

Accompagné de brochettes de fruits.

◆

▪ Stand crêpes ▪

Base 50 personnes (2 crêpes par personne) : 145 €

Assortiments sucrés : Nutella, sucre ou confiture.

◆

POUR LE PRIX DES STANDS CI DESSOUS, NOUS CONSULTER

▪ Corbeille de fruits pour votre fin de soirée ▪

▪ Arbre à fraises ▪

▪ Plateaux de petits fours ▪

À PARTAGER POUR 30 PERSONNES

▪ Présentation Melon et Pastèque ▪ : 60 €

▪ Légumes de saison croquants ▪ : 75 €

Carottes, courgettes, concombres et radis à grignoter avec une sauce tartare, Grecque ou Américaine.

▪ Planche de charcuterie ▪ : 95 €

Salami, Rosette, Andouille, Jambon fumé, Saucisson sec, Saucisson à l'ail et Chorizo

Possibilité d'Ateliers personnalisés sur demande, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies, nous sommes à votre écoute !

BOISSONS

Sachez que nous n'avons pas de droit de bouchon, vous êtes donc libres d'apporter comme bon vous semble vos boissons. Nos serveurs en assureront bien évidemment le service.

À GOÛTER PENDANT LA DÉGUSTATION

Nous pouvons également nous en occuper, voici ce que nous proposons :

LES BOISSONS

▪ 15 L de cocktail sans alcool en vasque : **98 €** ▪
(jus d'orange, jus de pamplemousse et sirop de grenadine)
environ 80 verres

▪ 15 L de soupe Champenoise en vasque : **210 €** ▪
environ 120 coupes

▪ 15 L de Sangria en vasque : **150 €** ▪
environ 80 verres

▪ 15 L de Punch en vasque : **160 €** ▪
environ 80 verres

▪ 15 L du cocktail de la Roche à Bunel en vasque : **140 €** ▪
(cidre brut, pommeau et calvados et crème de mûre)
environ 80 verres

▪ Kir cidre : **90 €** ▪
environ 50 verres

▪ Kir vin blanc (sauvignon) : **95 €** ▪
environ 50 verres

▪ Kir pétillant "blanc de blanc" : **135 €** ▪
environ 50 verres

▪ Bouteille de Crèment de Loire ou vouvray ou crèment de bordeaux 75 cl : **11 €** ▪

VIN EN BOUTEILLE 75 CL

Dépôt à la bouteille ouverte

VIN ROUGE

▪ Merlot Vignes Antiques Pays d'OC **6 €** ▪

▪ Gamay de Touraine **7,5 €** ▪

▪ Côtes-du-Rhône Vieille Vignes **6 €** ▪

▪ Côtes-de-Blaye Mayne de Caux **7,5 €** ▪

▪ Médoc **6,8 €** ▪

▪ Bordeaux supérieur **7 €** ▪

- Saint-Nicolas de Bourgeuil **9,5 €**
- Saumur-Champigny **9,5 €**
- Saint-Amour **10 €**
- Saint-Émilion **11 €**

◆

VIN BLANC

- Vigne Antique chardonnay Pays d'oc **6,5 €**
- Vigne Antique sauvignon Pays d'oc **6 €**
- Sauvignon Blanc Loire **7,5 €**
- Muscadet sur Lie **7 €**
- Bordeaux Blanc **8,5 €**
- Riesling **7,9 €**
- Chablis **15 €**
- Blanc Moelleux **12 €**
- Chardonnay de Bourgogne **9 €**

◆

VIN ROSÉ

- Petit Pont Pays d'OC **6 €**
- Saint Tropez **7 €**
- Loire Billoteau **7,6 €**
- Côte-de-Provence **9 €**
- Bordeaux Rosé Clairet **11 €**

◆

VIN CHAMPAGNE

- Louis constant **19 €**
- Supérieur Feuillatte **24 €**

VIN EN CUBIS 10 L

- Cubi de vin rouge: **29 €**
- Cubi de vin blanc: **29 €**
- Cubi de vin rosé: **29 €**

(tonneaux bois offerts)

BIÈRE

Fûts en dépôt avec gobelets

MACHINE ET FÛT(S) DE BIÈRE :

- Mosbräu 30 L: **80 €**
- Maes Pils 30 L: **70 €**
- Heinekein 20 L: **100 €**
- Affligem 20 L: **120 €**
- Pelfort Blonde 30 L: **110 €**

LOCATION

- **Fontaine à cocktail** : **59 €**

Pour autres boissons, nous consulter.

A L'ASSIETTE

À LA CARTE

C'est à vous de composer votre menu et de nous le communiquer afin d'obtenir un devis en indiquant le nombre de convives et le lieu. Si vous souhaitez un plat qui n'est pas à la carte, **c'est possible** ! (selon demande)

Il est également possible pour vous de nous communiquer votre budget et nous vous enverrons des propositions de menus

ENTRÉES

FROIDES

- Duo de foie gras de canard et leurs toasts sur confiture de figues
- Assiette autour du canard : salade, foie gras, hamburger de rillettes de canard terrine, et magret fumé
- Opéra de foie gras et son chutney de pomme
- Trilogie de saumon (fumé, gravlax, mariné et ses dès de pommes)
- Millefeuille d'avocat au crabe et aux crevettes avec sa vinaigrette aux agrumes
- Millefeuille aux deux saumons, mangue compotée et vinaigrette de framboise
- Tartare de saumon au basilic
- Trilogie de poissons fumès maison du moment

◆

CHAUDES

- Marmite de saint jacques sauce homardine ou sauce champagne
- Gambas grillées et son duo de sauces tartare et provençale en brochette
- Brochette de lotte et coquille saint jacques sauce champagne
- Marmite de poissons de nos côtes crémée aux petits légumes
- Feuilleté d'andouille sur pomme sauce Camembert
- Dos de cabillaud vapeur sauce coco

PLAT DE POISSON

▪ Saumon farci au pistou, purée de patate douce ▪

▪ Noix de saint jacques à la Normande sur lit de julienne de légumes ▪

▪ Filet de bar grillé façon meunière ▪

▪ Pavé de saumon à la moutarde à l'ancienne ou à la crème de betteraves ▪

▪ Aioli ▪

▪ Dos de cabillaud à la crème safranée ▪

▪ Truite vapeur crème aux herbes ▪

▪ Duo de saumon et lotte ▪

▪ Tulipe de saumon et saint jacques ▪

▪ Tulipe de sole et saint jacques ▪

▪ Pavé de saumon sauce vierge ▪

▪ Pavé de sandre au beurre rouge ▪

◆

SAUCES POSSIBLES :

Champagne – Homardine – Agrumes – Betterave - Noilly

PAUSE NORMANDE

▪ Version traditionnelle ▪
Sorbet pomme servi dans une coupe à glace

▪ Version originale ▪
Sorbet pomme avec sa compotée servi dans une pomme

▪ Pause domfrontaise ▪
sorbet poire et poiré

▪ Sorbet passion ▪
servi avec du Soho (compris)

Possibilité de fournir le Calvados (12 ans d'âge)

PLAT DE VIANDE

▪ Suprême de pintade sauce Pommeau ou Vallée d'Auge ▪

▪ Filet de canette et jus au vinaigre de fruits ▪

▪ Magret de canard, aux fruits rouges ou miel ou cidre ou poivre vert ▪

▪ Pavé de gigot d'agneau et son jus aux herbes ▪

▪ Mixed and grilled géant (plancha - barbecue) ▪

▪ Jambon braisé à l'os ▪

▪ Cochon de lait grillé basse température farci ▪

▪ Mignon de porc sauce Camembert, sauce moutarde ou à l'ananas ▪

▪ Médaillon de quasi de veau aux morilles ▪

▪ Cœur de noix de veau au Camembert ▪

▪ Pièce de cœur de rumsteak aux échalotes ou marchand de vin ▪

▪ Faux filet de boeuf roti et son jus ▪

▪ Filet de bœuf poêlé façon Rossini ▪

▪ Suprême de volaille vallée d'Auge ▪

▪ Cuisse de canard confite ▪

▪ Souris d'agneau façon grand-mère ▪

▪ Jambonnette de dinde confite ▪

▪ Joue de porc confite ▪

▪ Raclette Normande au camembert ▪

ACCOMPAGNEMENTS

- Flan de champignons
- Duo de mousses légumes de saison
- Julienne de légumes (possibilité légumes anciens)
- Tomates provençales
- Brochette de pommes de terre grenaille aux herbes
- Pommes de terre torsadées
- Pommes de terre au four gratinée
- Purée de patates douces
- Gratin de pommes de terre et patates douces
- Pommes de terre salardaises
- Panais
- Écrasée de pommes de terre aux herbes
- Brochette de trois légumes vapeur

DESSERTS

- Gâteau mousse de fruits selon saison
- Gâteau mousse au mojito
- Fraisier (Juin à Septembre)
- Framboisier
- Feuillantine aux trois chocolats
- Caramel en mousse
- Tarte normande nature
- Tarte chocolat
- Tarte citron meringuée
- Teurgoule
- Soupe de fraise à la menthe fraiche

DESSERTS

- After eight (menthe chocolat)
- Mousse des îles (coco/chocolat)
- Moelleux au chocolat
- Assiette gourmande de trois desserts au choix
- Fruits divers en salade ou au vin
- Douceur aux pêches
- (Mousse pêche blanche + morceaux de pêche caramélisés)
- Amandine poire-chocolat
- Pièce montée aux macarons
- Pièce montée choux nougatine
- Assortiment mini-pâtisseries

◆

LE TOUT ACCOMPAGNÉ DE CRÈME ANGLAISE ET / OU COULIS DIVERS AUX FRUITS

AUTRES DESSERTS À LA DEMANDE

LES MENUS

BONHEUR EN DUO 28.90 €

1 ENTRÉE

- Cassolette de la mer sauce champagne
- Cake de saumon à l'Aneth et sa sauce tomate
- Brochette de crevettes sauvages au beurre de cidre
- Millefeuille d'avocat au crabe et aux crevettes
- Assiette autour du canard : Panna cotta – Magret – Terrine de canard
- Salade Normande : Salade verte, pomme, andouille et toasts chaud au camembert
- Feuilleté d'andouille aux pommes sauce Camembert

PAUSE NORMANDE POMME COMPOTÉE ET SON CALVADOS

1 PLAT

- Dos de cabillaud à la crême d'herbe
- Faux filet rôti
- Suprême de volaille vallée d'auge
- Jambon rôti au miel
- Cuisse de pintade sauce pommeau
- Cuisse de canard au cidre

ASSIETTE DE DEUX FROMAGES NORMANDS ET SALADE

1 DESSERT

- Gâteau aux deux chocolats
- Mousse mojito
- Duo de mousse (fruits passion-fruits rouges)

CAFÉ

Hors service, pain et boisson.

DUO PLAISIR 33 €

1 ENTRÉE

▪ Marmite de poissons de nos côtes sauce champagne ▪

▪ Assiette autour du canard ▪
Foie gras, magret canard fumé et hamburger de rillettes de canard

▪ Feuilleté d'andouille et pomme fruit sauce Barfleuraise ▪

▪ Opéra aux deux saumons, crevettes et mangue ▪

▪ Assiette trois poissons fumés maison ▪

PAUSE NORMANDE POMME COMPOTÉE ET SON CALVADOS

1 PLAT

▪ Trio de poissons (selon marché) sauce champagne ▪

▪ Pièce de bœuf à la plancha sauce poivre ou marchand de vin ▪

▪ Cuisse de canard confite ▪

▪ Tulipe de saumon et saint jacques ▪

▪ Pavé de gigot façon grand-mère ▪

▪ Jambon rôti au miel ▪

▪ Mignon de porc à l'ananas ▪

▪ Magret de canard sauce poivre doux ou sauce camembert ▪

BUFFET DE FROMAGES NORMANDS
(Camembert, Pont l'évêque, Conté, Chèvre cendré et Livarot) + salade

2 DESSERTS

▪ Gâteau aux trois chocolats ▪

▪ Duo de mousse de fruits ▪

▪ Mousse mojito ▪

▪ Framboisier ▪

▪ Fraisier ▪

▪ **Possibilité pyramide de macarons** ▪

AUTRES DESSERTS À LA DEMANDE

CAFÉ

Hors service, pain et boisson.

RÊVE À DEUX 37 €

1 ENTRÉE

- Marmite de st jacques sauce homardine sur petits légumes
- Opéra de foie gras et chutney de pomme
- Brochette de saint jacques et lotte sauce champagne
- Brochette de gambas et sa bisque
- Noix de st jacques sauce champagne sur fondue de poireaux
- Duo de foie gras canard mi- cuit, pain épices et confiture
- Assiette aux trois saumons marinés, fumés et gravlax
- Salade terre et mer, foie gras-st jacques-gambas

PAUSE NORMANDE POMME COMPOTÉE ET SON CALVADOS

1 PLAT

- Suprême de pintade au sirop d'érable ou sauce cidre
- Filet de bœuf grillé et sa lamelle de foie gras poêlé
- Médaillon de veau aux morilles
- Pavé de saumon grillé à l'unilatérale aux deux moutardes
- Duo de cabillaud et sa crème de chorizo
- Assiette grill (magret, boeuf, gigot et sa béarnaise maison)

BUFFET DE FROMAGES NORMANDS

(Camembert, Pont l'évêque, Livarot, Neufchâtel, conté et chèvre cendré) + salade

2 DESSERTS

- Pyramide de choux nougatine (sur demande, nous consulter pour le tarif)
- Feuillantine aux trois chocolats
- Duo de mousse de fruits
- Mousse mojito
- Fraisier (selon saison)
- Framboisier (selon saison)
- Pyramide de macarons assortis

POSSIBILITÉS AUTRES DESSERTS SUR DEMANDE

CAFÉ

Hors service, pain et boisson.

AU BUFFET

AU BUFFET

PETIT DÉJEUNER 7 € /PERS.

- Croissant
- Pain frais
- Confitures
- beurre (salé et non salé)
- Nutella
- Yaourts (nature et aux fruits)
- Fruits
- Céréales (chocolat et blés)
- Jus d'orange
- Eau de source
- Thé
- Café
- Chocolat
- Lait chaud ou froid

Service non inclus

BRUNCH 16 € /PERS.

Servi de 9 h à 13 h

FORMULE PETIT DÉJEUNER

+

ANIMATION PLANCHA ET CRÊPES

- Bacon grillé
- Poitrine fumée grillée
- Jambon blanc
- Ronde charcutière
- Œufs au plat
- Omelette
- Œufs brouillés
- Salade de fruits
- Fromage blanc
- Crêpes (Salées ou au Nutella, sucre, confitures...)
- Salade de fruits

PAËLLA + 2 DESSERTS 14 € /PERS.

Minimum de 25 personnes

PAËLLA

Riz, Poulet, Crevettes roses, Calamar, Moules, Oignons, Petits pois, Poivrons, Chorizo

◆

2 DESSERTS

- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Teurgoule
- Amandine poire-chocolat
- Mousse au chocolat

Service non inclus

BUFFET

Minimum 25 personnes

JAMBON À L'OS + 2 DESSERTS 15 € /PERS.

Ou Gigot avec supplément de 4 € / personne

JAMBON A L'OS

◆

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

◆

1 SAUCE AU CHOIX
(Fromagère, Normande, Poivres...)

◆

3 FROMAGES / SALADE
(Supplément de 3.50€)

◆

2 DESSERTS

- Salade de fruits
- Corbeille de fruits de saison
- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Teurgoule
- Ile flottante
- Mousse au chocolat

Service non inclus

SERVICE BUFFET OU ASSIETTE

COCHON DE LAIT + 2 DESSERTS 19.90 € /PERS.

Minimum 30 personnes

COCHON DE LAIT GRILLÉ AU FOUR BASSE TEMPÉRATURE

◆

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

◆

1 SAUCE AU CHOIX
(Fromagère, Normande, Deux Moutardes...)

◆

3 FROMAGES / SALADE
(Supplément de 3.50€)

◆

2 DESSERTS

- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Teurgoule
- Ile flottante
- Mousse au chocolat

Service non inclus

MIXED AND GRILLED + 2 DESSERTS 22 € /PERS.

Minimum 25 personnes

MIXED AND GRILLED (BARBECUE ET PLANCHA)

- Saucisses
- Merguez
- Blanc de Volaille
- Bœuf
- Poitrine de Porc

◆

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Pommes de terre au barbecue ou gratin
- Tomates provençales
- Haricot verts

◆

SAUCES

◆

3 FROMAGES / SALADE

(Supplément de 3.50€)

◆

2 DESSERTS

- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Teurgoule
- Ile flottante
- Mousse au chocolat

Service non inclus

BUFFET FROID N°1 14 € /PERS.

Minimum 25 personnes

BUFFET

- 3 crudités (carottes, tomates, céleri...selon saison)
- 3 variétés de charcuterie
- Jambon blanc
- Terrine de campagne et terrine de poisson
- 3 salades composées (Salade Soleil - Grecque - Normande - Italienne - Piémontaise) (choix selon les saisons)
- Blanc de volaille froid
- Roti de porc ou boeuf
- Fromages 2 sortes et salade
- Sauces et chips

◆

2 DESSERTS

- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Teurgoule
- Ile flottante
- Mousse au chocolat

Service non inclus

BUFFET FROID N°2 19 € /PERS.

Minimum 25 personnes

BUFFET

- 3 crudités (carottes, tomates, céleri...selon saison)
- 4 variétés de charcuterie
- Terrine de campagne
- Terrine de poisson
- Jambon fumé
- 4 salades composées (à choisir)
- Rôti de Boeuf
- Rôti de porc
- Cuisse de poulet
- Crevettes roses
- Bulots
- Saumon bellevue
- Oeufs durs
- 3 fromages (Camembert, Pont l'évêque, Comté) et salade
- Sauces et chips

◆

2 DESSERTS

- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Gâteau au chocolat
- Mousse au chocolat
- Teurgoule
- Ile flottante
- Salade de fruits
- Corbeille de fruits

Service non inclus

BUFFET DE PIZZAS + 2 DESSERTS 14.50 € /PERS.

Minimum 20 personnes

LES PIZZAS

- Pizza « classique » : Jambon, champignons, mozzarella
- Pizza aux 4 fromages
- Pizza au chorizo et poivrons
- Pizza au saumon et crème fraîche
- Pizza à l'émincé de volaille

◆

SALADE VERTE

◆

2 DESSERTS

- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Gâteau au chocolat
- Ile flottante
- Mousse au chocolat

Service non inclus

BUFFET DE CRÊPES ET GALETTES 14.50 € /PERS.

2 galettes et 2 crêpes par personne

LES GALETTES

- Jambon
- Fromage
- Champignons
- Œuf
- Crème
- Andouille

LES CRÉPES

- Sucre
- Confiture
- Nutella®

BAR À SALADES À VOLONTÉ 14.50 € /PERS.

Minimum 25 personnes

À COMPOSER

INGREDIENTS

- Pomme de terre
- Salade verte
- Œufs durs
- Jambon blanc
- Champignons
- Poulet
- Saumon frais
- Camembert et emmental
- Oignons et poivrons
- Pomme

2 DESSERTS

- Tarte Normande
- Tarte aux pommes
- Tarte citron meringuée
- Gâteau au chocolat
- Mousse au chocolat

SELON LA SAISON :
MELON, PASTÈQUE ETC...

Service non inclus

BUFFET AVEC PLAT CHAUD 28 € /PERS.

Minimum 25 personnes

BUFFET

▪ 2 crudités (carottes, tomates, céleri...) ▪

▪ 4 variétés de charcuterie ▪

▪ 4 salades composées ▪

Salade Italienne (tomate, parmesan, olive, panchetta et mozzarella)
Salade Soleil (assortiment de légumes grillés, huile d'olive et basilic)
Salade Normande (pomme, andouille et Camembert)
Salade Grecque (concombre, poivrons)

▪ Terrine de poissons et terrine de campagne ▪

▪ Bulots / crevettes roses et saumon Bellevue ▪

▪ Jambon à l'os et roti de boeuf ▪

▪ 3 fromages (Camembert, Pont l'évêque, Comté) / salade ▪

◆

2 DESSERTS

▪ Gâteau aux deux chocolats ▪

▪ Fraisier ▪

▪ Framboisier ▪

▪ Mousse de fruits (selon saison) ▪

AUTRES DESSERTS AU CHOIX

Service non inclus

BUFFET À COMPOSER SOIT MÊME

SALADES

▪ Salade Grecques ▪

(Concombre, tomate fraiche, poivrons, oignon blanc et rouge , feta, salade)

▪ Salade Normande ▪

(Salade, pomme, andouille, camembert, tomate cerise, dés de jambon, vinaigrette au vinaigre de cidre)

▪ Salade Montbéliarde ▪

(Pomme de terre, saucisse Montbéliarde, oignon rouge, tomate cerise, vinaigrette de moutarde ancienne)

▪ Salade Landaise ▪

(Pomme de terre, jambon fumé, gésier confit, oignon, magret fumé, salade, vinaigrette au noix)

▪ Salade Vosgienne ▪

(Choux blanc, dés de jambon, comté, œuf dur, salade verte, vinaigrette crémée)

▪ Salade Parisienne ▪

(Tomate, dés d'emmental, dés de jambon braisé, noix, œuf dur, vinaigrette de noix)

▪ Salade Coleslaw ▪

(Carotte, choux blanc, raisin sec, sauce mayonnaise)

▪ Salade Niçoise ▪

(Riz, olive, œuf dur, thon, tomate, maïs, poivron, vinaigrette à l'huile d'olive)

▪ Salade Piémontaise ▪

(Pomme de terre, tomate, œuf dur, cornichon, cervelas, dés de jambon, vinaigrette de mayonnaise)

Service non inclus

▪ Salade Piémontaise Hallal ▪

(Pomme de terre, tomate, œuf dur, cornichon, cervelas, poulet, vinaigrette de mayonnaise)

▪ Taboulet Tutti-frutti ▪

(Semoule, orange, pamplemousse, poivron, raisin sec, menthe, vinaigrette orange gingembre)

▪ Risoni au Thon ▪

(Pâte risoni, thon, poivron, tomate, oignon rouge, vinaigrette tomate, ail, basilic et piment de cayenne)

▪ Salade de la Mer ▪

(Pomme de terre, cabillaud, tomate confite, crevette, salade, vinaigrette citronnée)

▪ Salade de légumes grillés ▪

(Courgette, poivron, aubergine, copeaux de parmesan, tomates séchées, vinaigrette balsamique)

▪ Salade Kebab ▪

(Salade, tomate, oignon, choux blanc, lamelle de kébab, vinaigrette blanche)

▪ Salade Maquereaux ▪

(Pomme de terre, filet de maquereaux, persil, échalote, copeaux oeuf, vinaigrette échalote)

▪ Salade Végétarienne ▪

(Selon la saison avec salade et légumes frais)

Service non inclus

PRÉSENTATION CHARCUTIÈRE

- Rosette
- Salami
- Saucisson fumé à l'ail
- Andouille
- Jambon blanc
- Baçon
- Jambon fumé
- Chorizo
- Saucisson sec

TERRE

- Rilette
- Terrine campagnarde
- Terrine de canard
- Terrine de faisan
- Terrine de lapin
- Terrine de légumes

MER

- Saumon Bellevue
- Terrine de poisson
- Crevettes roses
- Crevettes grises
- Bulot
- Saumon fumé

VIANDES FROIDES

- Rôti de boeuf
- Rôti de porc
- Filet de volaille

PLAT CHAUD

- Jambon braisé au miel
- Cuisse de poulet sauce vallée d'Auge
- Filet de Poisson sauce Champagne
- Agneaux

Service non inclus

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin
- Riz
- Chips
- Carotte Vichy
- Salade
- Haricot vert
- Pomme de terre grenaille

FROMAGES

- Camembert
- Camembert, Pont-l'évêque
- Camembert, Pont-l'évêque, Comté

DESSERTS

- Salade de fruits
- Teurgoule (25p)
- Tarte Normande
- Gâteau deux chocolats
- Gâteau framboises et passion
- Moelleux chocolat

CONDIMENTS

- Mayonnaise
- Cornichon
- Beurre
- Vinaigrette

PAIN

- Pain de campagne tranché
- Baguette

BOISSON

- Eau de source
- Eau gazeuse

COMPOSEZ-VOUS-MÊME VOTRE BUFFET AVEC VOS PLATS PRÉFÉRÉS EN FONCTION DE VOTRE BUDGET !

**Salades en portion de 100 grammes, devis par convive,
remises dégressives à partirde 40/60:80/100/120**

ENFANTS

MENU ENFANTS 13 € /PERS.

jusqu'à 12 ans - service au plat ou à l'asiette

- Crudités
- OU
- Charcuterie
- OU
- Melon (selon saison)

OU LES TROIS PROPOSÉS AU PLAT

◆

- Filet de poulet ou filet de poisson
- OU
- Burger avec potatoes
- OU
- Pizzas

◆

- Cornetto
- OU
- Moelleux au chocolat

BUFFET ENFANTS 15 € /PERS.

Minimum 20 enfants

- Charcuterie
- Crudités de saison
- Jambon blanc
- Chips
- Poulet
- Moelleux au chocolat
- Glaces

OU

- Buffet de pizzas

+ Moelleux au chocolat ou glace

OU

- Buffet de galettes et crêpes

INFOS

LES OPTIONS

▪ **Personnel de cuisine inclus !** ▪

▪ Personnel de service (de 14h à 1h du matin) : **190 €** ▪
Base d'un serveur pour 25 convives. Le nombre de serveurs peut varier selon le nombre de convives supplémentaires pour le vin d'honneur/cocktail et la difficulté du site.

▪ Au delà de 1h, l'heure supplémentaire est facturée **30 €**^{TTC} par personne ▪
dont la présence sera nécessaire.

▪ Maître d'hôtel (jusqu'à 1h du matin) : **210 €** ▪
Base d'un maître d'hôtel par évènement

▪ Nappage buffets (cocktail et dessert) : **11 €** l'unité ▪

▪ Location nappage blanc rond : **13 €** l'unité ▪

▪ Location nappage rectangulaire (table pour 6 / 8 personnes) : **10 €** l'unité ▪

▪ Location serviette tissu blanc : **0.80cts** l'unité ▪

▪ Location vaisselle repas (tout compris) : **3.80 €** / personne ▪

▪ Location verrerie cocktail
et vin d'honneur base 3 verres par personne : **1 €** / personne ▪

▪ Frais de déplacement (nous consulter) ▪

▪ Menu prestataire : **19.00 €** ▪

LOCATIONS

Sur demande, possibilité de louer :

▪ Tente de réception ▪

▪ Tente pliante blanche (3x3m) ▪

▪ Chaise de location ▪

▪ Tables rondes ou rectangulaires ▪

▪ Mange debout avec house ▪

Tarifs : Nous consulter

INFORMATIONS PRATIQUES

- Pour validation du devis il est nécessaire de le retourner signé ainsi que les conditions générales de vente avec un acompte de 35% du devis (modification possible si prestation prévue sous un délai de 3 mois).
- Versement d'un deuxième acompte à 2 mois de votre évènement à hauteur de 45%.
- Le nombre de convives devra être donné au plus tard 15 jours avant la réception, passé ce délai si des désistements surviennent le nombre facturé restera inchangé.
- Le solde doit être réglé 15 jours avant votre évènement après la validation du nombre de convives.
- Des frais de location de matériel de cuisine seront susceptibles d'être rajouté dans le devis en fonction de l'équipement de la cuisine (taille et nombre de four(s)/étuve(s), absence d'installations...).

N'hésitez pas à nous contacter, pour une demande de devis, rendez-vous ou questions, voici nos coordonnées :

La Roche à Bunel Traiteur
14220 Saint Martin de Sallen - **Tél.**: 02 31 38 52 73 - **Mob.**: 06 87 48 16 79
Site : www.larocheabuneltraiteur.com - **E-mail** : larocheabuneltraiteur@gmail.com

À BIENTÔT !

La Roche à Bunel

TRAITEUR

Création graphique : Thomas Commenchal - Crédits photos : © iStock

2018-2019