

**ERS TRAITEUR**  
**FORMULE RECEPTION**  
**2011 - 2012**



*« Son équipe de professionnels, sa cuisine de  
Tradition, son adaptation à vos suggestions donnent  
À vos réceptions toute la saveur du plaisir de recevoir »*

---

**114 rue du général de Gaulle – 76770 le Houlme**

**Tel : 02 35 05 19 06 – fax : 02 35 05 37 22**

**Email : [info@ers-traiteur.fr](mailto:info@ers-traiteur.fr)**

---

**[www.ers-traiteur.fr](http://www.ers-traiteur.fr)**

rcs 33887783000046 – n°tva intracommunautaire : fr7333887783000046

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE RESTAURATION

\*Ces tarifs ne prennent pas en compte la location de salle ni les bois.

Il est cependant compris le nappage, couverts, verrerie, mise en place, matériel et personnel de service.

Nos Prix s'entendent toutes taxes comprises sur l'ensemble de la prestation, transport compris jusqu'à 100 kms autour de Rouen.

Et hors heures supplémentaires du personnel.

Tous les restes de nourriture pourront bénéficier au client sous conditions que celui-ci apporte ses propres conditionnements. Nous nous dégageons de toutes responsabilités de conservation sur les restes alimentaires après rupture de la chaîne du froid.

Pour qu'une commande soit prise en compte il faut que le bon de commande soit signé aussi bien par le client que par nous.

Il vous sera alors demandé pour confirmation, un acompte de 30 % du montant total de la prestation à la signature.

Ainsi que 30%, 10 jours avant la date de la prestation avec une confirmation du nombre de convives.

Puis le nombre définitif confirmé de convives 72 heures à l'avance qui ne pourra pas être inférieur à 10 % du nombre prévu.

Le solde sera à régler à la réception de la facture.

Les présentes conditions de vente doivent être acceptées par le client sans réserve ni restriction. Tout litige non réglé à l'amiable, sera soumis aux tribunaux de Rouen, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.

Hors 1<sup>er</sup> mai supplément 5 € et hors 31 décembre supplément 10 €

Pour mieux répondre à vos différentes attentes d'autres possibilités peuvent vous être proposé aussi bien sous la forme de prestation que de menu.

Soumettez nous vos suggestion un devis vous sera établi gratuitement.

Contacté nous au 02.35.05.19.06 ou par email à [info@ers-traiteur.fr](mailto:info@ers-traiteur.fr)

Toute l'équipe E.R.S TRAITEUR vous d'agréer, chère Madame, cher Monsieur, l'expression de ses salutations distinguées.

ERS TRAITEUR



*Son équipe de professionnels, sa cuisine de tradition,  
son adaptation à vos suggestions donnent  
à vos réceptions toute la saveur du plaisir de recevoir.*

[www.ers-traiteur.fr](http://www.ers-traiteur.fr)

RCS 33887783000046- N°TVA intracommunautaire : FR333887783000046



## COCKTAILS CIBOULETTE

**SUCRE 5 pièces 5 €**

1 brioche individuelle – 2 chouquettes – 2 mini-viennoiseries

**SALE – SUCRE 6 pièces 6 €**

3 pièces salées froides – 3 pièces sucrées froides



## COCKTAILS ROMARIN

**6 pièces 6 €**

4 pièces froides – 2 pièces chaudes

**8 pièces 7 € 50**

4 pièces froides – 2 pièces chaudes – 1 verrine – 1 animation

**10 pièces 8 € 50**

5 pièces froides – 1 brochette froide – 2 chaudes – 1 verrine – 1 animation

**12 pièces 9 € 50**

5 pièces froides – 2 brochettes froides – 2 chaudes – 2 verrines – 1 animation

Pièces froides comprenant : canapés, blinis, pain surprise, buns

pièces chaudes comprenant : saveur japonaise, feuilleté, accras, quiches variées

## ANIMATIONS COCKTAILS

Produits préparés et servis par notre chef en tenue devant vos convives, sur un buffet décoré (d'autres réalisations peuvent être personnalisées à votre demande, nous consulter).

**Foie gras sur toasts grillés**

**Brochette de saint jacques rissolées**

**Pôle d'huitres** – 2 à 3 par personne (supplément 1 € 50)

Les prix des cocktails sont étudiés (formule produits + liquide)

Comprenant le matériel, mobilier et décoration

(hors fleurs naturelles)

Supplément de 1 € 50 si non suivi d'un repas.



## LES FORFAITS LIQUIDES + COCKTAIL

### Apéritif varié – 2 € 90

whisky, anis, martini

jus d'orange, coca-cola, eaux plates et gazeuses

### Apéritif méthode traditionnelle – 3 € 50

blanc de blanc, crèmes (cassis, mûre, framboise, pêche, violette)

whisky, anis, martini

jus d'orange, coca-cola, eaux plates et gazeuses

### Apéritif champagne – 6 € 50

champagne (1 bouteille pour 5 personnes – supplément bouteille 25 €)

whisky, anis, martini

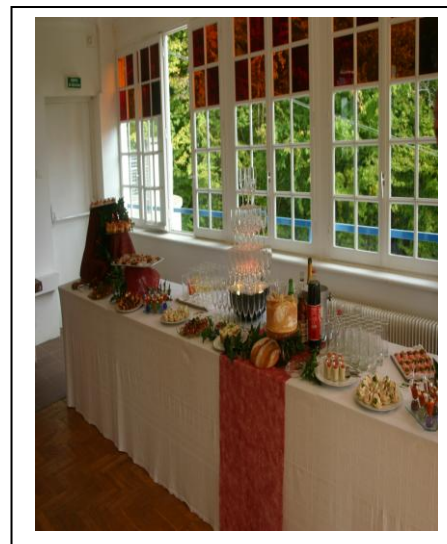
jus d'orange, coca-cola, eaux plates et gazeuses

### Sans alcool ou bar de nuit – 1 € 50 par personne

jus d'orange, coca-cola, eaux plates et gazeuses

### Fut de bière – 50 €

Possibilité d'apporter votre liquide (supplément forfait, service, matériel 2 €)



## LES FORFAITS VINS REPAS

### Vigneron – proposé dans l'ensemble de nos menus

vin blanc landais (vin de pays de terroirs landais)

grand vin de bordeaux (bordelais)

eaux minérales

### Terroir – supplément de 2 €

vin blanc, bourgogne aligoté

vin rouge, côte de Blaye (bordelais)

eaux minérales

### Dégustation – supplément de 4 €

vin blanc, Cheverny blanc (bourgogne)

vin rouge, haute côtes de Beaune (bourgogne)

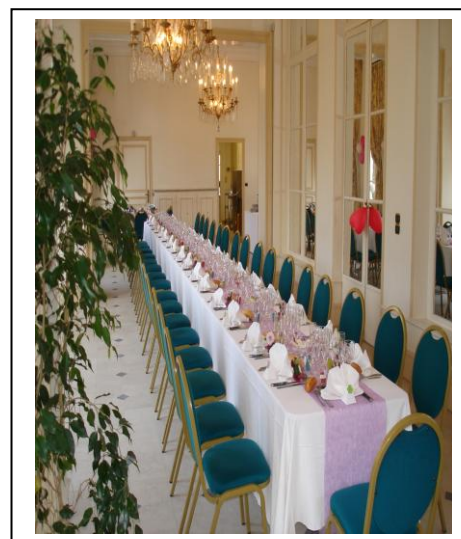
eaux minérales

### Plaisir – supplément de 8 €

vin blanc, chablis domaine des ormes (bourgogne)

vin rouge, Lalande de pomerol, château de l'évêché (bordelais)

Possibilité d'apporter l'intégralité des boissons du menus (vins, eaux ,café), déduction de 4 € sur le prix du menu – forfait eaux et café 1 € 50



# MENU ESTRAGON 38 €

## APERITIF

buffet apéritif (whisky, porto, muscat, kir)  
et 4 pièces cocktails salées- supplément 3 €

ou

kir pétillant, planchette de verrines et cassolette



## ENTREE

terrine de lapereau, copeau de foie gras sur pain d'épices  
petite crème brûlée d'asperge verte, jambon cru et magret fumé  
mesclun de rouget et d'écrevisse aux agrumes  
duo de saumon, fumé et mariné à l'aneth

Entrée chaude supplémentaire 6 €  
(au choix dans notre carte)

## suggestion sorbet 2€50

(au choix dans notre carte)

## PLAT

fondant de kangourou aux figues fraîches  
pavé de saumon à l'oseille  
faux-filet de bœuf au poivre vert  
brochette de lotte au lard et crème d'aneth  
confit de canard aux essences de miel et quatre épices  
suprême de volaille à la nage d'écrevisse



## LEGUMES

(au choix dans notre carte)

## FROMAGE

(au choix dans notre carte)

## DESSERT

(au choix dans notre carte)

## CAFE ET SA DOUCEUR CHOCOLATEE

## BOISSONS INCLUSES

(se reporter au forfait vigneron)

---

Durée de l'apéritif : 1 heure maximum

durée du service : jusqu'à 17h00 pour un déjeuner – jusqu'à 00h00 pour un diner. En cas de dépassement des horaires de services, l'heure supplémentaire est de 35 € par maitre d'hôtel jusqu'au départ des invités et remise en état des lieux.

Nappage et serviette en tissu damassé blanc

assiette en porcelaine blanche

couvert en inox, verrerie

# MENU CIBOULETTE 45 €

## APERITIF

Buffet apéritif (whisky, ricard, muscat, kir)  
et 4 pièce cocktails salées

ou

Coupe de champagne, planchette de verrines et cassolette

## ENTREE

Chiffonnade terre et mer (jambon cru, magret de canard,  
saumon fumé, copeaux de parmesan, tomate confite)  
Farandole de saveurs (saumon fumé, crevettes, asperge, foie gras,  
aumônière, cassolette)

Médaille de foie gras, petit pain au sésame

Carpaccio de saumon, lotte, rouget et saint jacques à l'aneth  
et huile d'olive vierge

### Entrée chaude supplémentaire 6 €

(au choix dans notre carte)

### Suggestion de sorbet 2 € 50

(au choix dans notre carte)

## PLAT

Brochette de caille flambée au calvados

Souris d'agneau à la fleur de thym

Filet de saint pierre à la norvégienne

Tournedos Rossini (supplément 2 € 50)

Filet de canette caramélisée aux griottes

Filet de bœuf sauce camembert ou velouté de champignons

Pavé d'autruche crème d'estragon

## LEGUMES

(au choix dans notre carte)

## FROMAGE

(au choix dans notre carte)

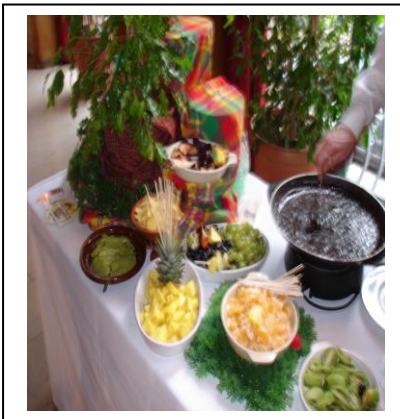
## DESSERT

(au choix dans notre carte)

## CAFE ET SA DOUCEUR CHOCOLATEE

## BOISSONS INCLUSES

(se reporter au forfait vigneron)



---

Durée de l'apéritif : 1 heure maximum

Durée de service : jusqu'à 17h00 pour un déjeuner – jusqu'à minuit pour un dîner. En cas de dépassement des horaires de services, l'heure supplémentaire est de 35 € par maitre d'hôtel jusqu'au départ des invités et remise en état des lieux.

Nappage et serviette en tissu damassé blanc, assiette en porcelaine blanche, couvert inox, verrerie.

# FORMULE ROMARIN 41 €



## APERITIF

à table Pondichéry et ses 3 canapés

ou

Buffet apéritif (whisky, ricard, porto, muscat, kir)  
et 4 pièces cocktails salées supplément 3€

## BUFFET D'ENTREES

chiffonnade de jambon de pays

terrine de poisson

hâtelets de crevettes roses

foie gras sur pain d'épices

blinis de saumon fumé

aumônière de thon

salades composées

assortiment de verrines

Suggestion de sorbet 2 € 50

(au choix dans notre carte)

## PLAT CHAUD (servi à table)

Brochette de caille flambée au calvados

Souris d'agneau à la fleur de thym

Filet de saint pierre à la norvégienne

Tournedos Rossini (supplément 2 € 50)

Filet de canette caramélisée aux griottes

Filet de bœuf sauce camembert ou velouté de champignons

Pavé d'autruche crème d'estragon



## LEGUMES

(au choix dans notre carte)

## FROMAGE

(au choix dans notre carte)

## DESSERT

(au choix dans notre carte)

## CAFE ET SA DOUCEUR CHOCOLATEE

## BOISSONS INCLUSES

(se reporter au forfait vigneron)



---

Durée de service : jusqu'à 17h00 pour un déjeuner – jusqu'à minuit pour un diner. En cas de dépassement des horaires de services, l'heure supplémentaire est de 35 € par maitre d'hôtel jusqu'au départ des invités et remise en état des lieux.

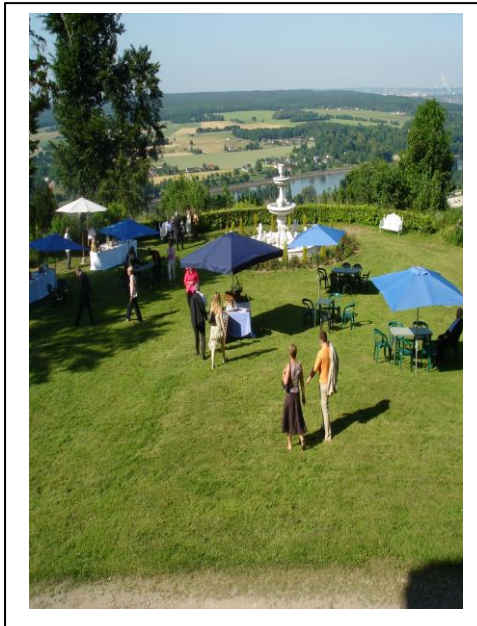
Nappage et serviette en tissu damassé blanc, assiette en porcelaine blanche, couvert inox, verrerie.

# FORMULE THYM 55 €

(vin d'honneur – 18 pièces)

**Buffet apéritif** avec kir pétillant (1/2 bouteille par personne)  
soft (coca, orange, Perrier , etc....)

Suppl. champagne 6 € (1/2 bouteille par personne)



8 pièces salées froides  
2 pièces salées chaudes  
1 brochette froide  
2 brochettes chaudes  
2 cuillères  
2 verrines ou cassolettes  
cascade de fruits frais

## ANIMATIONS CULINAIRES

foie gras  
huitres  
légumes croquant

## PLAT CHAUD (servi à table)

fondant de kangourou aux figues fraîches  
pavé de saumon à l'oseille  
faux-filet de bœuf au poivre vert  
brochette de lotte au lard et crème d'aneth  
confit de canard aux essences de miel et quatre épices  
suprême de volaille à la nage d'écrevisse

## LEGUMES

(au choix dans notre carte)

## FROMAGE

(au choix dans notre carte)

## DESSERT

(au choix dans notre carte)

## CAFE ET SA DOUCEUR CHOCOLATEE

## BOISSONS INCLUSES

(se reporter au forfait vigneron)



**Tarif de 22 € pour les convives uniquement au vin d'honneur.**

Durée de service : 17 H à minuit, plus mise en place comprise. En cas de dépassement des horaires de services, l'heure supplémentaire est de 35 € par maitre d'hôtel jusqu'au départ des invités et remise en état des lieux.

Nappage et serviette en tissu damassé blanc

Assiette en porcelaine blanche

Couvert inox, verrerie.

## MENU ENFANT 15 €

### ENTREE

éventail de charcuterie fine ou mini cornet de jambon blanc à la macédoine  
coquille de surimi ou assiette de crudité

### PLAT

cuisse de poulet ou jambon blanc ou steak haché  
ou poisson pané

### GARNITURE

frites ou haricots verts ou tagliatelles

FROMAGE (supplément 1€ 50)  
duo de fromages enveloppés (babybel & boursin)

### DESSERT

trilogie de dessert et son coulis

EAUX MINERALES & SODAS

## BUFFET DU LENDEMAIN

### PERSIL 16 €

#### ASSORTIMENT D'ENTREES

éventail de charcuterie  
roulade de jambon blanc  
duo de terrines de poisson  
melon selon saison ou tomates mozzarella

#### ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

rôti de bœuf  
rôti de porc ou volaille

#### ASSORTIMENT DE SALADES COMPOSEES

FROMAGE  
brie de Meaux

#### DESSERT

variété de tartes aux fruits



Forfait de service jusqu'à 17 heures – Sur nappage en papier et serviette en papier

Assiette de porcelaine blanche

couvert en inox, verrerie

supplément forfait liquide de 3 € 50 (kir, vin rouge, eaux minérales, café)

# LA CARTE

---

## ENTREES CHAUDES

escalope de foie gras poêlé sur pomme fondante  
et velouté mangue  
brochette de lotte et de gambas safranées  
cassolette de saint jacques et fondue de poireaux  
filet de sandre à la crème citronnée

---

## LES SORBETS

glace pomme, calvados  
glace mandarine, bénédictine  
glace citron vert, vodka  
glace melon, noilly prat  
glace poire, poire William  
glace litchi, alcool de rose  
glace ananas, rhum

---

## LES LEGUMES

couloubiac de légumes et sa verdure  
tombée de champignons des bois  
et son aumônière aux brocolis  
pomme de terre savoyarde  
et sa colonne de courgette  
tartelette de gratin dauphinois, tomate pelée  
gratin de courgette sur pomme fruit

---

## LES FROMAGES

plateau de 6 fromages au lait cru supplément 2€  
brochette de fromages  
et fruits confits  
petite salade maraichère  
et ses 3 fromages normands  
toast de chavignol sur verdure du marché  
petit cœur de neufchâtel rôti sur duo de salades  
brick à la fourme d'Ambert sur sa verdure, vinaigrette à l'ancienne

---



# LES DESSERTS

Soleil (citron vert et framboise)

Charlotte (poire-chocolat, fruits rouges, chocolat, framboises, poires)

Royal feuilleté (praline-chocolat)

Trois chocolats

Capitole framboise (mousse vanille, framboises)

Cocktail de fruits de saison

Forêt noire

Opéra (mi café, mi chocolat)

Fraisier

Framboisier

Gâteau normand

Délices des îles (mangue-passion)

Craquant praliné

Vacherin (vanille-fraise, vanille-framboise)

Assiette farandole (5 plaisirs sur duo de coulis)

MAIS AUSSI LE DESSERT DE VOS ENVIES

En supplément :

Pièce montée avec nougatine 3 €

Symphonie de desserts 1 € 50

Mignardise buffet de nuit (macaron, cannelé, tartelette, arbre à fraises) 2 pièces par personne 1 € 50

---

