

ENTREES FROIDES

-Cornet de jambon	1€90
-Coquille de surimi	2€00
-Coquille de saumon	2€00
-Œuf en gelée	2€00
-Saumon Bellevue et son coulis cressonnette	4€50
-Douceur maraichère et son jambon de pays accompagné de gaspacho de tomates et croustillant de lard	4€50
-petite assiette marine (terrines de poisson, blinis de saumon fumé, aumônière au thon, crevette rose)	3€80
-mer et jardin (lapin, jambon de pays, asperge, œuf de caille, petit légume croquant)	3€80
-déclinaison marine (tartare rosé et fumé)	5€00
-1/2 ananas cocktail au magret de canard et jambon de pays	5€00
-foie gras et sa navette	6€20
-terre et mer (foie gras et saumon fumé)	6€20
-assiette farandole (foie gras sur pain d'épices, blinis de saumon fumé, aumônière au thon, asperge, œuf de caille, crevette)	6€20
-assiette gourmande (haricots verts, lardons, foie gras à la vinaigrette de figues)	6€20
-mesclun de rougets et son ½ homard aux agrumes	8€80
-1/2 langouste en Bellevue et sa corolle de saumon fumé	11€50

PLATS CHAUDS

-filet de canette	7€60
-confit de canard miel et 4 épices	7€60
-supreme de volaille à la normande	7€60
-aiguillette de poulet au foie gras	7€60
-carré d'agneau beurre maître d'hôtel	7€60
-caille farcie aux raisins et son croustillant de lard	8€70
-souris d'agneau et son thym	8€70
-noix de veau aux giroles	8€70
-filet de bœuf sauce foie gras (cru ou précuit)	8€70
-tournedos Rossini supplément 1€10	8€70
-magret de canard à l'orange	8€70
-filet de pigeonneau, sur son lit de foie de volaille, en habit vert	8€70
Légumes :	
Flan de courgettes et tomate pelée	
ou	
tartelette de gratin et sa colonne de courgette	
ou	
jardinière de légumes	

ENTREES CHAUDES

-quiche	1€65
-croissant au jambon	1€70
-crêpe au jambon	2€00
-bouchée à la reine	2€20
-quiche aux escargots	2€20
-aumônière marine	4€50
-terrinette d'escargots paysanne et son croustillant	4€50
-filet de sandre et ses coquillages saumon crème citronnée	4€50
-brochette de lotte au lard et sa crème d'aneth	5€80
-filet de saint pierre à la norvégienne	5€80
-sole tropicale à la mode fécampoise	5€80
-nage églefin sauce homardine	5€80
-gratinée de saint jacques au noilly	6€60
-feuilleté de ris de veau	6€60
Briochette farcie au foie gras entier	6€60

POUR VOS APERITIFS

-canapés en plateau de 15	9€00
35	17€50
45	22€50
-fours chauds en plateau de 15	7€50
35	14€50
40	19€50
-pain surprise 48 pièces charcuterie	19€00
60 pièces charcuterie	23€00
-pain surprise 48 pièces saumon	21€00
60 pièces saumon	26€00
-pièces cocktail :	
aumônière, blinis, petit bouchon, moelleux salé garnis.	
Plateau de 15	10€50
de 35	20€00
de 45	26€00
-amuse bouche :	
marmite velouté d'asperge	2€00
Nage d'écrevisses à la bisque de homard	2€00
Boule marine (tartare saumon et queue d'écrevisses marinées à l'huile vierge)	1€50
-verrines :	
Saumon cressonnette	1€20
Émulsion marine (thon et fromage blanc)	1€20
Rouget sur tapenade de poivrons	1€20
Déclinaison de jambon de virginie	1€20
Guacamole et crevettes	1€20
Douceur de légumes et ses lamelles de parmesan	1€20

Un chèque d'acompte de 30% de la valeur de la commande vous sera demandé à la commande.
 Ainsi qu'un chèque de caution pour le matériel.
 Commande souhaitée 72H avant. merci

COUSCOUS

Formule n°1 la part 5€

Poulet
1 merguez
1 boulette

Formule n°2 la part 6,50€

Poulet
Merguez
Mouton
Boulette

Formule n°3 la part 10€

Poulet
Merguez
Brochette de mouton
Brochette de bœuf

PAËLLA

Formule n°1 la part 4.80€

Poulet
Crevettes

Formule n°2 la part 6.80€

Mixte
Poisson
Langoustine

CHOUCROUTE

Formule n°1 la part 6€

1 francfort
1 strasbourg
Jambon
Saucisson fumé
Pomme de terre

Formule n°2 la part 6.90€

1 francfort
1 strasbourg
1 saucisse fumé
Poitrine
Jambon
Saucisson
Pomme de terre

D'autres plats sont à votre disposition,
plus d'informations dans la boutique.

MENU

PLAISIR DE RECEVOIR A 14 €

3 canapés

Duo de verrines

Assiette gourmande et son médaillon de foie
gras
Ou
Ananas cocktail au magret de canard
Ou
Déclinaison marine : saumon fumé, rouget et
saint jacques.

Confit de canard au miel et 4 épices

Ou
Brochette de caille à la normande

Ou
Noix de veau au velouté de champignons
Accompagné de sa jardinière de légumes du
marché



ESPACE RESTAURATION SERVICES

site: www.ers-traiteur.fr
email : info@ers-traiteur.fr

tél.: 02.35.05.19.06 - fax : 02.35.05.37.22

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

- Espace Restauration Services - 114, Rue du Général de Gaulle - 76770 Le Houltme -