

Le Brunch



Cirette
TRAITEUR



Créé en 1885 et fort aujourd'hui de sa quatrième génération, Cirette a su se faire une place sur les tables des plus belles réceptions en associant le savoir-faire de ses aînés à la modernité de son époque.

Chacune des créations de la maison mêle avec justesse la rigueur de la haute gastronomie et l'impertinence d'un art culinaire revisité. Riche du savoir-faire et de l'expérience acquis au fil des ans, Cirette Traiteur impose son style et est aujourd'hui reconnu pour ses collections, ses créations sur mesure et la théâtralisation de ses réceptions.

Confier l'organisation de votre événement à Cirette Traiteur, c'est faire appel à une maison à la créativité audacieuse, maîtrisant l'ensemble de la production et qui saura interpréter votre histoire par des créations gastronomiques remarquables.



Déjeuner sur l'herbe

à partir de 18.00 € TTC/pers*

**Tarif Valable à partir
de 50 personnes à retirer
sur le lieu de réception de la veille*

Liste des allergènes sur demande

*Votre brunch sera composé de
l'ensemble des variétés présentées*

Sans
Service

Les coffrets de mignardises

Drunch Sucré

*Tarte fine aux pommes, Tarte fine à la rhubarbe, Mini cake
au chocolat, Maxi brochette de fruits frais de saison*

Tout Mini

*Mini Madeleine, Mini Rocher coco, Mini Friand,
Mini moelleux...*

Mini cannelés

Les salaisons

Coffret de l'Éleveur

Charcuterie normande assortie, beurre, cornichons...

Coffret du Pêcheur

Saumon mariné à l'aneth et au citron vert, beurre...

Les cakes salés

Assortiment de cakes

*Carotte-Cumin, Lardons-Olives, Saumon-Epinards
et Chèvre-Tomates*

Les salades

Blé, pomme et concombre

Pomme de terre aux deux saumons (frais et fumé)

Coleslaw volaille au curry

Les fromages

Coffret du Maître Affineur

*Camembert Calvados, Neufchâtel, Camembert Normand,
Chèvre Normand, Comté, Pont-l'Évêque, Beurre...*

Les mignardises sucrées

Coffret de fruits frais de saison

Tarte aux framboises fraîches, mousseline à la pistache

Tarte au citron meringuée rectangulaire

Tarte aux abricots cuits rectangulaire

Les pains et condiments

Pains multi céréales

Mini pots de confiture

Mini pots de Nutella

Beurre doux

Le matériel jetable

Assiettes, serviettes, couverts, verres
et tasses à café à usage unique

Sac poubelle 130L



Attraction Gourmande

à partir de 29.90 € TTC/pers*

Inclus Arts de la table
Mobilier & Service

*Tarif Valable à partir de
100 personnes dans un périmètre
de 50km autour de Rouen

Liste des allergènes sur demande

Votre brunch sera composé de
l'ensemble des variétés présentées

Les mini viennoiseries

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Mini pain au raisin

Les salaisons

Coffret de l'Éleveur
Charcuterie normande assortie, beurre, cornichons...
Coffret du Pêcheur
Saumon mariné à l'aneth et au citron vert, beurre...

Les cakes salés

Assortiment de cakes
Carotte-Cumin, Lardons-Olives, Saumon-Epinards
et Chèvre-Tomates

Les salades

Blé, pomme et concombre
Pomme de terre aux deux saumons (frais et fumé)
Coleslaw volaille au curry

Les fromages

Coffret du Maître Affineur
Camembert Calvados, Neufchâtel, Camembert Normand,
Chèvre Normand, Comté, Pont-l'Évêque, Beurre...

Les mignardises sucrées

Coffret de fruits frais de saison
Tarte aux framboises fraîches, mousseline à la pistache
Tarte au citron meringuée rectangulaire
Tarte aux abricots cuits rectangulaire

Les pains et condiments

Pains multi céréales
Mini pots de confiture
Mini pots de Nutella
Beurre doux

Les boissons chaudes

Assortiment de capsules Espresso & Thé
Lait demi écrémé UHT



So British

à partir de **31.50 €** TTC/pers*

*Inclus Arts de la table
Mobilier & Service*

**Tarif Valable à partir de 100
personnes dans un périmètre de
50km autour de Rouen*

Liste des allergènes sur demande

*Votre brunch sera composé de
l'ensemble des variétés présentées*

Les mini viennoiseries

Mini croissant
Mini pain au chocolat
Mini pain au raisin

Les salaisons

Coffret de l'Éleveur
Charcuterie normande assortie, beurre, cornichons...
Coffret du Pêcheur
Saumon mariné à l'aneth et au citron vert, beurre...

Chaud devant...

Oeufs brouillés
Saucisses grillées

Les salades

Blé, pomme et concombre
Pomme de terre aux deux saumons (frais et fumé)
Coleslaw volaille au curry

Les fromages

Coffret du Maître Affineur
*Camembert Calvados, Neufchâtel, Camembert Normand,
Chèvre Normand, Comté, Pont-l'Évêque, Beurre...*

Les mignardises sucrées

Coffret de fruits frais de saison
Yaourt nature
Tarte aux framboises fraîches, mousseline à la pistache
Tarte aux abricots cuits rectangulaire

Les pains et condiments

Pains multi céréales
Mini pots de confiture
Mini pots de Nutella
Beurre doux

Les boissons chaudes

Assortiment de capsules Espresso & Thé
Lait demi écrémé UHT



L'art du buffet et le mobilier

Buffet nappé blanc
Support et décoration tendance
Plateaux de piste
Seau à glaçons
Carafe Design

L'art de la table

Serviettes épaisses blanches en papier
Assiettes losange blanche
Couverts inox gamme «Design»
Verres à vin
Tasses à café/thé à usage unique
Corbeille pour présentation viennoiseries

Le matériel de cuisine et d'office

Machine à expresso
Pot à lait
Matériel nécessaire au bon
déroulement de votre réception



Le personnel de service

Maîtres d'Hôtel pour 7h de présence avant minuit
2h30 seront consacrées à la mise en place de l'événement
et 4h30 au service de vos convives et à la remise en état du lieu.
Heure supplémentaire : 43.50 € TTC/MH

Tenue des Maîtres d'Hôtel : Chemise blanche, pantalon noir,
tablier noir et noeud papillon noir

Tenus des chefs : Habits noir de cuisine et toque

Le transport

Livraison en camion réfrigéré aux normes d'hygiène en vigueur
*Respect de la chaîne du froid conformément à notre agrément
communautaire européen (n°76 540 050)*

Cirette Traiteur certifié ISO 22000



Les boissons

Le Champagne

Champagne Trousset Guillemart Brut 1^{er} cru (75cl)
Un cru or jaune pâle, aux bulles fines annonçant un vin riche et frais

18.50 € TTC/Btle

Les Vins

Private Gallery, Lubéron blanc (75 cl)
(Chardonnay et Viognier)

7.00 € TTC/Btle

Château Bonhoste, Bordeaux blanc AOC (75 cl)
(Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Merlot)

8.00 € TTC/Btle

Les Softs

Eaux minérale Vittel, Perrier, Jus de fruits, Coca-Cola
et Coca-Cola Zéro à discrétion en présence des Maîtres d'Hôtel

3.50 € TTC/pers

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les tarifs de nos boissons alcoolisées incluent :

- Transport & reprise des bouteilles
- Rafraîchissement et glaçons alimentaires
- Facturation à l'unité consommée





JUST MARRIED

4
B 4

Cirette
TRAITEUR

?
cirette-traiteur.com



CIRETTE TRAITEUR
02.35.88.29.98 - receptions@cirette-traiteur.com
MIN - Avenue du Commandant Bicheray 76000 Rouen