

?Cirette  
le Traiteur

# Cocktails

*déjeunatoires - dînatoires*

*2024*



# Sommaire



**VOTRE TRAITEUR ..... 3**

**LE PERSONNEL ..... 5**

**LES BOISSONS ..... 6**

**LE MATERIEL ..... 7**

**LES COCKTAILS ..... 8**

# Votre traiteur

Membre du réseau des  
Traiteurs de France  
et certifié ISO 20121.  
Cirette Traiteur vous  
garantie des réceptions  
éco-responsables de  
haute qualité.



# ?Cirette

le Traiteur

Créée 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 évènement 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.



# Nos engagements

Limitier l'impact de notre travail sur l'environnement tout en garantissant un univers sain et valorisant pour nos équipes a toujours été l'un des moteurs essentiels pour Cirette Traiteur. Fort de notre certification ISO 20121, qui met en avant nos objectifs en matière de management responsable sur réceptions, nous sommes heureux de continuer à œuvrer pour la promotion de ce modèle économique et social durable.

Sourcing de producteurs responsables en circuits courts, choix de matériaux durables, fournisseur locaux à moins de 200 km, partenariat avec des ESAT, parité, covoiturage, formation de notre personnel et distribution des invendus auprès d'associations sont, entre autres, les actions menées quotidiennement pour rendre notre travail encore plus responsable.



Pour ceux qui s'en soucie :)



## Nos Certifications !



# Personnel de service



Maître d'hôtel Responsable et Maîtres d'hôtel pour 7 heures de présences avant minuit

3 Heures de mise en place avant le début du cocktail pour la réception

3 Heures de service et 1h00 pour le débarrassage et rangement de notre matériel

**Inclus pour une réception dans un rayon de 30km autour de Rouen**

## Boissons de votre réception

**Forfait Boissons non Alcoolisées fournies par Cirette Traiteur**

A discrétion pour vos 3h00 de cocktail  
Jus de fruits Alain Milliat (orange - pomme)  
Coca cola - Perrier - Eau plate

*Option : Café Nespresso :*

### **Boissons Alcoolisées fournies par vos soins**

Vos boissons seront rafraîchies et servies par notre personnel  
Sans aucun droit de bouchon ni supplément

Champagne - Vin blanc - Vin rouge et autres alcools

# Les Boissons à la bouteille



## Les Alcools

Bière Normande La Folie Douce (33cl)

Bière Normande La Givrée (33cl)

Bière Normande La Brin de folie (33cl)

Pommeau de Normandie (70cl)

Martini (1l)

Vodka Eristoff (70cl)

Get 27 (1l)

Rhum Havana club 3 ans (70cl)

Whisky J&B's (70cl)

Bière Normande (avec tireuse)  
Brasserie MIN fût de 20 litres

Atelier Mojito (50 verres)

## Le Champagne

Champagne Trousset Guillemart Brut 1er cru (75cl)

*Un cru de Champagne or jaune pâle, aux bulles fines annonçant un vin riche et frais*

## Le Cidre

Cidre brut de Normandie (75cl)

## Les Vins

Muscadet blanc, Louis François (75cl)

Pinot blanc Biologique Adam (75cl)

Sancerre blanc AOC (75cl)

Cabernet rouge, Louis François (75cl)

Esprit Nature, Bordeaux rouge Biologique (75cl)

Château Carcanieux, Médoc Cru Bourgeois rouge AOC (75cl)

Maslauris, Lubéron rosé Biologique (75cl)

Côtes de Provence Minuty Cuvée M Ruby (75cl)

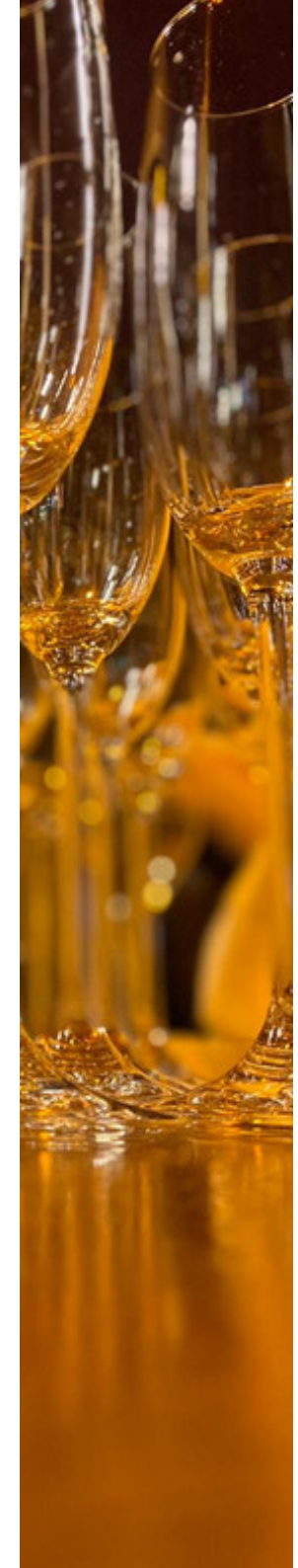
Le tarif de nos boissons alcoolisées inclut :

Transport & Reprise des bouteilles

Rafraîchissement & Glaçons alimentaires

Facturation à l'unité consommée

Prix TTC (inclue TVA 20% sur les alcools)



# Le matériel

**Fournis par Cirette Traiteur**

Inclus dans le prix de votre cocktail



## **Matériels du cocktail**

Table de buffet réhaussée - Nappage en tissu blanc

Flûte à Champagne - Verre à jus de fruits - Verre à vin - Verre à whisky

Seau à glaçons - Bac à rafraichir - Glace et Glaçon - Plateau de poste

Ardoise et plateau en alu brossé pour la présentation des pièces

Serviette cocktail

Nécessaire de service et matériel d'office

# Les Cocktails





# Cocktail équivalent 25 pièces

## Les Gourmandises froides

(10 pièces assorties)

- Macaron au houmous de haricots rouges
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Mini club de volaille au pesto
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon fumé
- Tortilla de jambon Normand aux 5 graines
- Mini club mascarpone au curry et gouda au pesto
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Cheesecake de truite et carotte au cumin
- Financier polenta et crème aux oignons
- Bûchette de tapenade au basilic et saumon mariné à l'aneth
- Bouchée de veau et duxelles de champignons
- Œuf mimosa et son glacié à la betterave
- Mini club au saumon fumé et olive noire
- Bûchette de jambon au beurre de cornichon



## Les Gourmandises chaudes

(4 pièces assorties)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & Pomme fruit
- Petit chou façon pissaladière
- Mini quizza à la tomate

## Les Mini Street-Food

(équivalent à 6 pièces)

- Wrap de bœuf à l'oriental, houmous et noix de cajou
- Cake de truite fumée de Fécamp et Yuzu
- Brioche de chou rouge façon coleslaw
- Bagel de volaille rôtie, sauce barbecue et chou rouge
- Pain bretzel au jambon Normand pesto rosso

## Les Mignardises sucrées

(5 pièces assorties)

- Biscuit aux amandes et crémeux à la vanille
- Sablé au chocolat noir Elianza et baie de Goji
- Moelleux au citron vert et à la fleur d'oranger
- Crème au rhum Havana chantilly de chocolat et coco râpée
- Tartelette au caramel beurre salé
- Sablé aux pommes confites au Calvados
- Tartelette au crémeux d'agrumes
- Cheesecake citron cassis sur un financier à la noisette

# Cocktail équivalent 30 pièces



## Le Coffret du fromager

Galet d'albâtre fermier - Pont l'Evêque AOP - Pavé d'auge

Cœur de camembert au Calvados - Livarot au lait cru

Camembert au lait cru AOP - Crottin de chèvre frais - Graval double crème

Briquette de Neufchâtel AOP - Cœur de Neufchâtel AOC

Double bonde de Neufchâtel fermier Bûchette de chèvre Normand - Beurre d'Isigny

## Le Coffret du poissonnier

Rillettes de poissons de nos côtes - Truite fumée de Fécamp - Maquereau aux poivres

Bulots mayonnaise - Moules en escabèche - Hareng fumé et pomme de terre rôtie

Haddock fumé de Fécamp - Beurre d'Isigny - Rince doigts

## Le Coffret du charcutier

Stick de saucisson - Saucisson de marin de Cany-Barville - Andouille de Vire - Mini

saucisse au piment - Rosette fuseau de Cany-Barville - Cornichon - Beurre d'Isigny

## Le Coffret du maraîcher

Tomate cerise - Chou-fleur - Carotte de Créance - Radis roses - Concombre

Chips Vitelotte - Crème fraiche épaisse d'Isigny



## Les Pains et les Baquettes Géantes

- Baguette de campagne géantes (1.80m)
- Baguette aux graines géantes (1.80m)
- Pain aux céréales

## Les Gourmandises froides

- Macaron au houmous de haricots rouges
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Mini club de volaille au pesto
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon fumé
- Financier polenta et crème aux oignons
- Œuf mimosa et son glacis à la betterave

## Les Mignardises sucrées

- Biscuit aux amandes et crémeux à la vanille
- Sablé au chocolat noir Elianza et baie de Goji
- Moelleux au citron vert et à la fleur d'oranger
- Crème au rhum Havana chantilly de chocolat et coco râpée
- Tartelette au caramel beurre salé
- Sablé aux pommes confites au Calvados
- Tartelette au crémeux d'agrumes
- Cheesecake citron cassis sur un financier à la noisette

# Cocktail équivalent 25 pièces

## Les Gourmandises froides

(10 pièces assorties)

- Carpaccio de noix de Saint Jacques à l'huile et au citron
- Superposition de foie gras et mangue
- Mi-cuit de thon, radis et citron yuzu
- Canard laqué façon Tex Mex
- Pince de saumon mariné et petit pois aux épices wasabi
- Saint Jacques au légumes et artichaut en tapenade
- Bouchée de filet de caille au foie gras et mendiants
- Macaron au houmous de haricots rouges
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Mini club de volaille au pesto
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon fumé
- Financier polenta et crème aux oignons
- Mini club mascarpone au curry et gouda au pesto
- Tataki de thon aux sésames noirs
- Pince de bœuf pastrami et mozzarella au pesto rosso
- Financier aux cèpes et sarrasin torréfié
- Bœuf confit au balsamique, oignon frit et romarin



## Mini plat chaud à définir

(4 pièces assorties)

- Gambas marinées au lait de coco et patates douces
- La Neuftiflette (pomme de terre, poitrine et Neufchâtel)
- Emincé de volaille aux petits légumes
- Risotto aux champignons

## Les Gourmandises chaudes

(4 pièces)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Mini tournedos de bœuf, sauce béarnaise
- Brochette de gambas et abricot moelleux
- Mini Hot-Dog et chope Normande

## Les Mini Street-Food

(équivalent à 2 pièces)

- Bonbon de homard et fleur en brioche
- Crabe roll, gingembre et citron vert

## Les Mignardises sucrées

(5 pièces assorties)

- Crémeux de banane sur lit de chocolat
- Crêpe façon wrap à la pomme, au caramel et aux noisettes
- Verrine de crumble au citron meringué
- Chocolat ivoire, crème de marron et mousse de lait
- Biscuit aux amandes et crémeux à la vanille
- Sablé aux pommes confites au Calvados
- Caroline au chocolat Cluizel
- Cheesecake citron cassis sur un financier à la noisette

# Cocktail équivalent 26 pièces

## Les ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

### (2 Ateliers à choisir soit 4 pièces par convives)

- Préparation de mini hamburger de homard
- Découpe de jambon Serrano sur toast de tapenade noire
- Noix de Saint Jacques poêlée et brunoise de pomme
- Préparation de tartare de bar aux fines herbes
- Foie gras poêlée à la fleur de sel et espuma à la pomme
- Banc d'huître de Saint Vaast n°3
- Découpe de saumon mariné par nos soins sur blinis
- Gambas poêlée et velouté de pois gourmand au gorgonzola
- Foie gras à déguster sur toast avec ses chutneys

## Les Gourmandises froides

### (8 pièces assorties)

- Saint Jacques au légumes et artichaut en tapenade
- Bouchée de filet de caille au foie gras et mendiants
- Superposition de foie gras et mangue
- Macaron au houmous de haricots rouges
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Mini club de volaille au pesto
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon fumé
- Financier polenta et crème aux oignons
- Mini club mascarpone au curry et gouda au pesto
- Tataki de thon aux sésames noirs
- Bûchette de tapenade au basilic et saumon mariné à l'aneth
- Œuf mimosa et son glacié à la betterave



## Mini plat chaud à définir

### (4 pièces assorties)

- Gambas marinées au lait de coco et patates douces
- La Neuftiflette (pomme de terre, poitrine et Neufchâtel)
- Emincé de volaille aux petits légumes
- Risotto aux champignons

## Les Gourmandises chaudes

### (3 pièces)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Mini tournedos de bœuf, sauce béarnaise
- Brochette de gambas et abricot moelleux
- Petit chou façon pissaladière

## Les Mini Street-Food

### (équivalent à 2 pièces)

- Wrap de bœuf à l'oriental, houmous et noix de cajou
- Bagel de volaille rôtie, sauce barbecue et chou rouge
- Pain bretzel au jambon normand pesto rosso

## Les Mignardises sucrées

### (équivalent à 2 pièces)

- Biscuit aux amandes et crèmeux à la vanille
- Sablé au chocolat noir Elianza et baie de Goji
- Moelleux au citron vert et à la fleur d'oranger
- Crêpe façon wrap à la pomme, au caramel et aux noisettes
- Tartelette au caramel beurre salé
- Sablé aux pommes confites au Calvados
- Cheesecake citron cassis sur un financier à la noisette





# ?Cirette

le Traiteur

# Cocktails

*déjeunatoires dînatoires*

02 35 88 29 98

[contact@cirette-traiteur.com](mailto:contact@cirette-traiteur.com)

Avenue du commandant Bicheray 76000 ROUEN

[www.cirette-traiteur.com](http://www.cirette-traiteur.com)

