



?Cirette
le Traiteur

Réceptions *privées*

La carte *2021*

Tarifs valables jusqu'au 30/06/2026

T

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE



Sommaire

VOTRE TRAITEUR	3
LE VIN D'HONNEUR	5
LES COCKTAILS	7
LES ATELIERS CULINAIRES	15
LES DINERS ASSIS	16
LES DESSERTS	25
L'ART DE LA TABLE.....	29
LE MENU ENFANT.....	31
LES DOUCEURS DE SOIREES.....	32
LES BOISSONS	33

Votre 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 mêlent 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.

Membre du réseau des Traiteurs de France depuis 2010 et certifié ISO 20121 depuis 2019.

Cirette Traiteur vous garantit des réceptions écoresponsables de haute qualité.

T
LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE





Nos engagements RSE



Cirette et la RSE

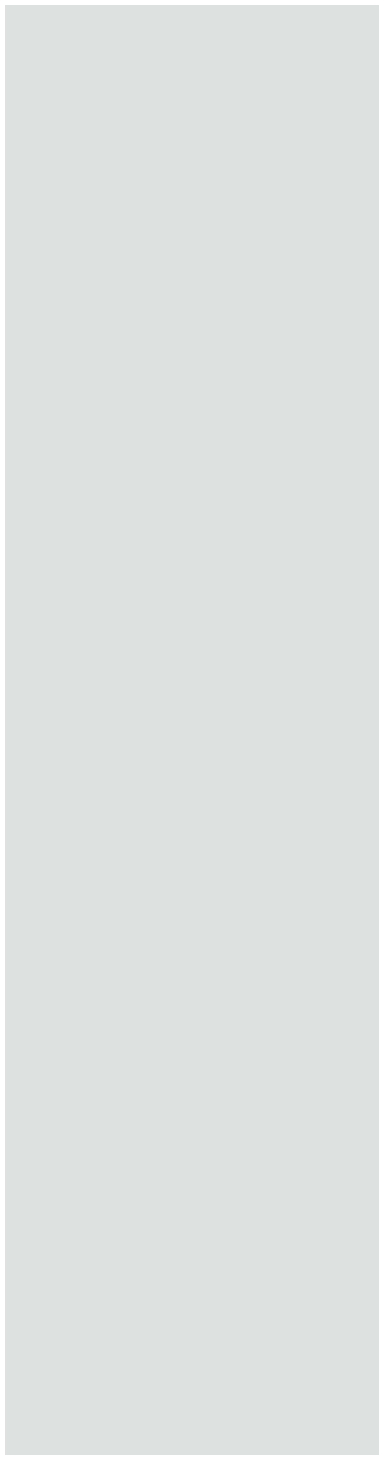
Limiter l'impact de notre travail sur l'environnement tout en garantissant un univers sain et valorisant pour nos équipes a toujours été l'un des moteurs essentiels pour Cirette Traiteur. Fort de notre certification ISO 20121, qui met en avant nos objectifs en matière de management responsable sur réceptions,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

Devenu depuis fin septembre 2024 société à mission, ce sont nos nouveaux engagements durables que nous mettons en place pour le bien commun.

Un 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.



Le Vin d'honneur





Le Vin d'Honneur 6 pièces

(sur la base de 100 convives minimum)
A partir de 100 convives adultes

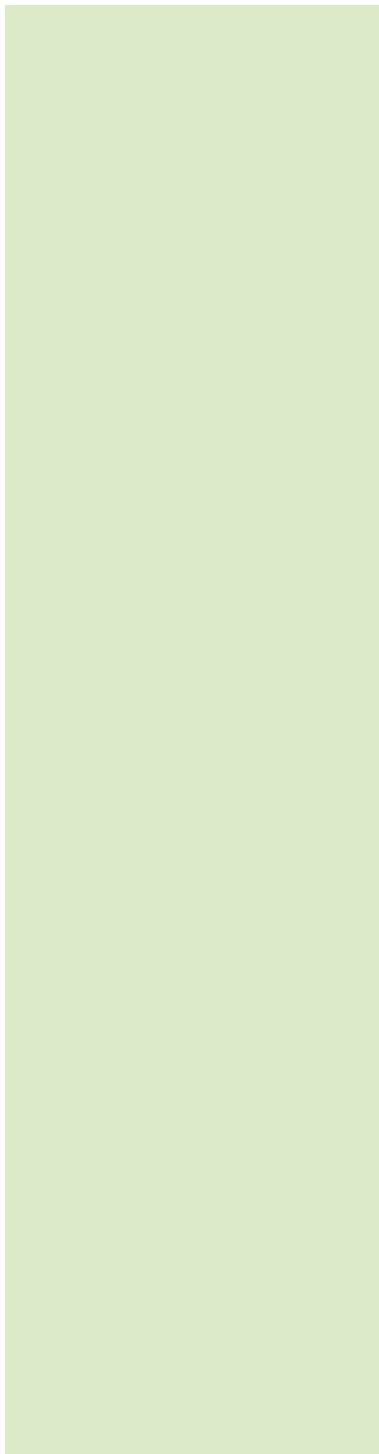
Les Mini Douceurs sucrés

(6 pièces par personnes réparties en 8 variétés)

- Mini moelleux aux amandes
- Mini cookie aux pépites de chocolat
- Chouquettes aux pépites de sucre
- Sablé diamant
- Mini rocher à la noix de coco
- Mini moelleux au chocolat et pistache
- Mini madeleine à la pistache
- Mini madeleine nature



Les Cocktails





Le matériel du cocktail

Table de buffet réhaussée - Nappage en tissu blanc

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

Seau à glaçons - Bac à rafraichir - Plateau de service

Supports de buffet tendance rose cuivré - Glace à rafraichir

Ardoise et plateau en alu brossé pour la présentation des pièces

Fournis par Cirette Traiteur & déjà inclus dans le prix

Le personnel et le service

Responsable Maître d'hôtel et Maîtres d'hôtel

Chef de Cuisine et Cuisinier

Pour le confort de vos invités,

les pièces cocktail seront réparties avec l'ensemble des variétés proposées.

Chacun pourra trouver ses préférences parmi cette sélection variée

Les Tarifs de nos Cocktails sont valables uniquement en complément d'un dîner adulte servi sur le même lieu.



Bien choisir son cocktail

Choisir un cocktail 10 pièces pour :

- 1h30 à 2h00 de cocktail
- Repas à table commençant par une entrée

Choisir un cocktail 12 pièces dont 2 ateliers pour :

- 2h00 de cocktail
- Repas à table commençant par une entrée

Choisir un cocktail 14 pièces dont 2 ateliers pour :

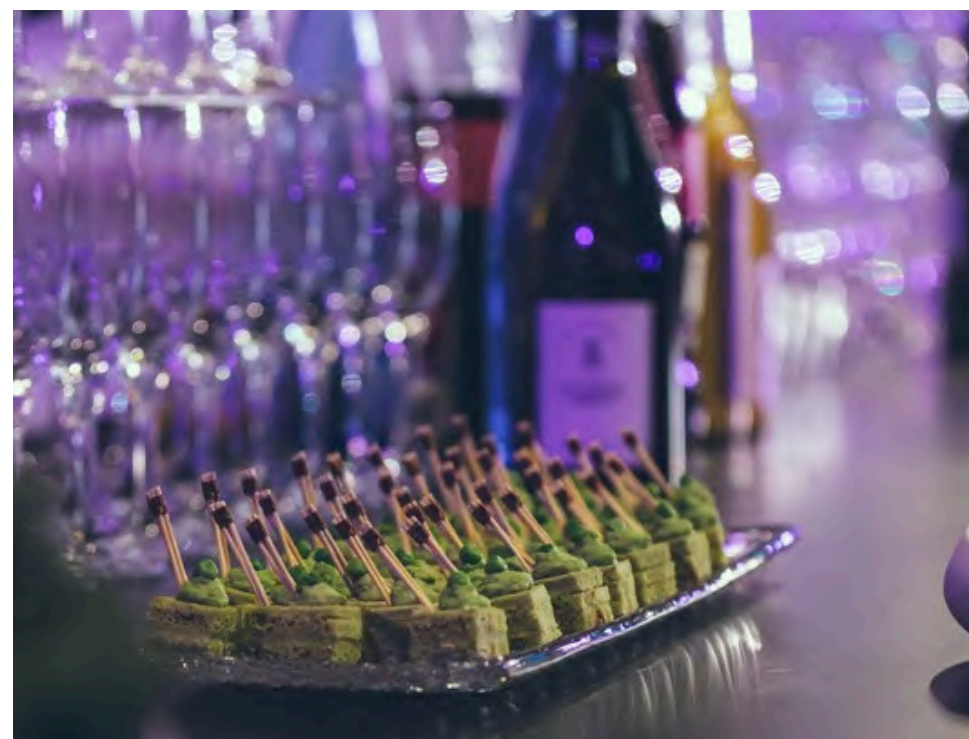
- 2h30 de cocktail
- Repas à table commençant par une mise en bouche ou par un plat

Choisir un cocktail 15 pièces dont 2 ateliers pour :

- 2h30 à 3h00 de cocktail
- Repas à table commençant par un plat

Choisir un cocktail 16 pièces dont 3 ateliers pour :

- 3h00 de cocktail
- Élégant et gourmand
- Repas à table commençant par un plat





Cocktail 10 pièces

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes

Les Gourmandises froides

(7 pièces par personnes réparties en 12 variétés)

- ✔ • Le ti'pois au poivre timut
- Canard confit et pommes au Calvados de Normandie
- ✔ • Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave et au raifort
- Millefeuille de foie gras et pain d'épices
- Œuf au chaud froid de crustacés et mouillette de saumon
- ✔ • Financier à la polenta et crème aux oignons
- ✔ • Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Sablé au parmesan et crumble de tomate au Chorizo
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Brochette haddock fumé, mousse citron et radis snacké
- Tataki de thon aux sésames wasabi
- Cupcake de volaille et crémeux au curry

Les Gourmandises chaudes

(3 pièces par personne réparties en 5 variétés)

- Brochette de gambas et abricot moelleux
- Croc de volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- ✔ • Bûchette de Pont l'Evêque AOP et pomme fruits
- ✔ • Gougère à la méditerranéenne
- Mini hot dog à la savora et petite chope Normande



Cocktail 12 pièces & 2 ateliers

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes

Les Gourmandises froides

(6 pièces par personne réparties en 10 variétés)

- ✔ • Le ti'pois au poivre timut
- ✔ • Financier à la polenta et crème aux oignons
- ✔ • Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave
- ✔ • Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Sablé au parmesan et crumble de tomate au Chorizo
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Canard confit et pommes au Calvados de Normandie
- Millefeuille de foie gras et pain d'épices
- Tataki de thon aux sésames wasabi
- Œuf au chaud froid de crustacés et mouillette de saumon

Les Mini Street-food

(équivalent à 2 pièces réparties en 3 variétés)

- Brioche au charbon, médaillon de homard et zeste de citron vert
- Roll de crevettes aux herbes fraîches et dès de granny smith
- Bonbon de volaille confit au caramel et moutarde à l'ancienne

Les Ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

(2 choix à définir voir liste en page n°15)

Les Gourmandises chaudes

(2 pièces par personne réparties en 4 variétés)

- Croc de volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- ✔ • Gougère à la méditerranéenne feta et sarriette
- ✔ • Bûchette de Pont l'Evêque AOP et pomme fruits
- Mini hot dog à la savora et petite chope Normande

Cocktail 14 pièces & 2 ateliers

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes

Les Ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

(2 choix à définir voir liste en page n°15)

Les Gourmandises froides

(7 pièces par personne réparties en 12 variétés)

- ✔ • Le ti'pois au poivre timut
- ✔ • Financier à la polenta et crème aux oignons
- ✔ • Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave
- ✔ • Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Sablé au parmesan et crumble de tomate au Chorizo
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Chaud froid de volaille à la truffe
- Canard confit et pommes au Calvados de Normandie
- Sphère foie gras à la pomme
- Tataki de thon aux sésames wasabi
- Œuf au chaud froid de crustacés et mouillette de saumon
- Brochette haddock fumé, mousse citron et radis snacké



Les Gourmandises chaudes

(2 pièces par personne réparties en 4 variétés)

- Croc de volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- ✔ • Gougère à la méditerranéenne feta et sarriette
- ✔ • Bûchette de Pont l'Evêque AOP et pomme fruits
- Mini hot dog à la savora et petite chope Normande

Les Mini Street-food

(équivalent à 3 pièces réparties en 5 variétés)

- Brioche au charbon, médaillon de homard et zeste de citron vert
- Roll de crevettes aux herbes fraîches et dès de granny smith
- Bonbon de volaille confit au caramel et moutarde à l'ancienne
- ✔ • Mini roll aux piquillos doux et ciboulette
- Wrap de volaille grillée sauce soja et citron vert



Cocktail 15 pièces & 2 ateliers

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes

Les Gourmandises froides

(7 pièces par personne réparties en 12 variétés)

- ✓ Le ti'pois au poivre timut
- ✓ Financier à la polenta et crème aux oignons
- ✓ Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave
- ✓ Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Sablé au parmesan et crumble de tomate au Chorizo
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Chaud froid de volaille à la truffe
- Canard confit et pommes au Calvados de Normandie
- Millefeuille de foie gras et pain d'épices
- Tataki de thon aux sésames wasabi
- Œuf au chaud froid de crustacés et mouillette de saumon
- Brochette haddock fumé, mousse citron et radis snacké

Les Mini Street-food

(équivalent à 3 pièces réparties en 5 variétés)

- Brioche au charbon, médaillon de homard et zeste de citron vert
- Roll de crevettes aux herbes fraîches et dès de granny smith
- Bonbon de volaille confit au caramel et moutarde à l'ancienne
- ✓ Mini roll aux piquillos doux et ciboulette
- Wrap de volaille grillée sauce soja et citron vert

Les Ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

(2 choix à définir voir liste en page n°15)

Les Gourmandises chaudes

(3 pièces par personne réparties en 5 variétés)

- Croc de volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- Brochette de gambas et abricot moelleux
- ✓ Gougère à la méditerranéenne feta et sarriette
- ✓ Bûchette de Pont l'Evêque AOP et pomme fruits
- Mini hot dog à la savora et petite chope Normande

Cocktail 16 pièces & 3 ateliers

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes

Les Gourmandises froides

(7 pièces par personne réparties en 12 variétés)

- ✓ • Le ti'pois au poivre timut
- ✓ • Financier à la polenta et crème aux oignons
- ✓ • Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave
- ✓ • Macacake de fromage frais aux épices trappeur
 - Sablé au parmesan et crumble de tomate au Chorizo
 - Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
 - Chaud froid de volaille à la truffe
 - Canard confit et pommes au Calvados de Normandie
 - Sphère de foie gras à la pomme
 - Tataki de thon aux sésames wasabi
 - Œuf au chaud froid de crustacés et mouillette de saumon
 - Brochette haddock fumé, mousse citron et radis snacké

Les Gourmandises chaudes

(3 pièces par personne réparties en 5 variétés)

- Croc de volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- Brochette de gambas et abricot moelleux
- ✓ • Gougère à la méditerranéenne feta et sarriette
- ✓ • Bûchette de Pont l'Evêque AOP et pomme fruits
- Mini hot dog à la savora et petite chope Normande



Les Ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

(3 choix à définir voir liste en page n°15)

Les Mini Street-food

(équivalent à 3 pièces réparties en 5 variétés)

- Brioche au charbon, médaillon de homard et zeste de citron vert
- Roll de crevettes aux herbes fraîches et dès de granny smith
- Bonbon de volaille confit au caramel et moutarde à l'ancienne
- ✓ • Mini roll aux piquillos doux et ciboulette
- Wrap de volaille grillée sauce soja et citron vert

Liste des ateliers culinaires

Les Ateliers Froids

- **Préparation de tartare de bar aux fines herbes**
Filet de bar, herbes et condiments taillés au couteau devant vos invités
- **Découpe de jambon de Serrano (minimum 100 pièces)**
Jambon découpé en fine tranche à déguster avec croustille et tapenade d'olive noire
- **Huîtres Normandes de Saint Vaast n°3**
Huîtres ouvertes devant vos invités. Elles pourront être dégustées avec jus de citron et vinaigre à l'échalote
- **Foie gras de canard et ses chutney oignons et figues**
Foie gras en fine tranche à déguster avec croustille avec chutney de figue ou chutney d'oignons
- **Préparation de tartare de duo de saumon**
Saumon cru et saumon fumé taillés au couteau, accompagnés d'une crème au raifort
- **Tartare de bœuf et copeaux de parmesan servis en cornet croustillant**
Bœuf taillé au couteau devant vos convives, assaisonné de ses condiments et d'huile d'Argan dans un cornet croustillant
- **Cabillaud fumé et caviar d'Aquitaine (+2.00€TTC / minimum 100 pièces)**
Filet de cabillaud taillé devant vos convives et disposés sur croustille avec graine de caviar de la maison Sturia

Présentés par notre cuisinier devant vos invités

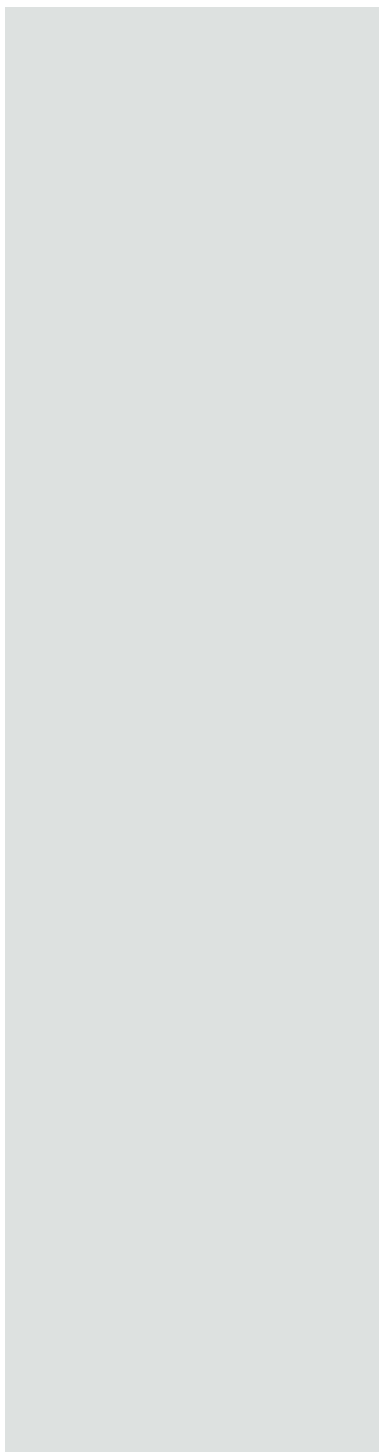


Les Ateliers Chauds

Nécessite une alimentation électrique de 3.00KW

- **Préparation de mini hamburger de Homard**
Queue de Homard snackée et découpée devant vos invités pour confectionner des mini burger
- **Foie gras poêlé et chantilly à la pomme**
Petite escalope de foie gras poêlée à la fleur de sel et chantilly à la pomme au siphon
- **Gambas marinée et émulsion aux herbes**
Gambas marinée et snackées à la plancha accompagnées d'une émulsion aux herbes
- **Préparation de mini hamburger de bœuf (100 pièces minimum)**
Petit burger confectionné devant vos invités avec une délicieuse sauce cocktail
- **Filet de bœuf poêlé façon Rossini (+2.00€TTC / minimum 100 pièces)**
Filet de bœuf poêlé, sauce foie gras et compotée de fèves et champignons
- **Côte de bœuf Normande et sauce béarnaise (+3.50€TTC / minimum 100 pièces)**
Côte de bœuf grillée devant vos convives puis découpé en fine tranche à déguster avec sa sauce béarnaise
- ✓ **Ateliers froids et chauds végétariens**
Différentes propositions sont disponibles sur demande.

Les Dîners Assis





Le matériel du repas à table

Nappe et Serviette en tissu blanc - Matériel d'office

Assiette porcelaine - Coutellerie métal argenté ou Design

Verrerie Norvège avec gobelet pour le verre à eau - Matériel de cuisine

Bac à rafraîchir - Plateau de service - Glace à rafraîchir

Fournis par Cirette Traiteur & déjà inclus dans le prix

Le personnel et le service

Responsable Maître d'hôtel et Maîtres d'hôtel

Chef de Cuisine et Cuisinier

Personnel pour 9h30 de présence

Exemple pour un début de Cocktail à 18h00 :

Personnel présent de 15h00 à 00h30 soit 9h30 de présence, comprenant :

3h00 de mise en place avant le début du cocktail

6h30 de service de vos convives



Menu Opale 1

Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus : Personnel de service +

Art de la table & Matériel du repas à table

A partir de 100 convives adultes

Les mises en bouche avec supplément de 5,50 €

Risotto aux noix Saint Jacques,
Sauce homardine

Canard confit au foie gras,
Crèmeux au Calvados

Saumon confit, crème de concombre,
Chips de Parmesan

Croustillant de bœuf,
Sauce parfumée à la truffe

Sphère de dorade,
Coulis de petits pois au basilic

Nougat de foie gras au pain d'épices,
Pruneaux et éclats de pistache

Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché
Café servi au buffet

Pour un dîner entre 50 et 99 convives, un supplément forfaitaire de 450.00 € TTC sera appliqué. Ce montant vise à couvrir les frais fixes incompressibles tels que le transport et certains matériels nécessaires.



Les plats principaux

Tournedos de volaille aux pommes, sauce foie gras,
Galette de pomme de terre et tian de légumes

Filet de canette à la crème de cidre,
Tatin de pomme fruits, écrasé de patate douce et petits légumes colorés

Entrelacé de filet de bar & tomates confites,
Coulis de poivrons doux et écrasé de pomme de terre à la fleur de sel

Volaille aux écrevisses, sauce homardine,
Ecrasé de petit pois et petit légumes colorés

Porc Normand confit au cidre et miel de romarin en cocotte
Galette de pomme de terre et tian de légumes

Boeuf confit au foie gras façon grand-mère,
Galette de pomme de terre et tian de légumes

Croustillant de veau sauce parfumée à la truffe,
Ecrasé de petit pois et petits légumes colorés

La salade et les fromages

Plateau de Fromages Normands affinés de Maître François Olivier et son petit mesclun de jeunes pousses

Camembert - Neufchâtel - Comté - Chèvre cendré - Beurre demi-sel

Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°26)

Buffet de dessert (voir liste page n°27 & 28) + 3.00€TTC

Menu Opale 2

Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus : Personnel de service +

Art de la table & Matériel du repas à table

A partir de 100 convives adultes

Les mises en bouche *avec supplément de 5,50 €*

Risotto aux noix Saint Jacques,
Sauce homardine

Canard confit au foie gras,
Crèmeux au Calvados

Saumon confit, crème de concombre,
Chips de Parmesan

Croustillant de bœuf,
Sauce parfumée à la truffe

Sphère de dorade,
Coulis de petits pois au basilic

Nougat de foie gras au pain d'épices,
Pruneaux et éclats de pistache

Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché
Café servi au buffet

Pour un dîner entre 50 et 99 convives, un supplément forfaitaire de 450.00 € TTC sera appliqué. Ce montant vise à couvrir les frais fixes incompressibles tels que le transport et certains matériels nécessaires.



Les plats principaux

Médailillon de veau aux figues et tomates séchées,
Petit jus au thym et polenta de patate douce

Suprême de volaille et sauce morilles,
Galette de pomme de terre et tian de légumes

Filet de bar et son couteau aux petits légumes,
Jus aux agrumes sur un lit de douceurs du potager

Agneau de 7h au miel et fruits secs en cocotte,
Ecrasé de petit pois et petit légumes colorés

Filet de dorade sauce champagne,,
crèmeux de pomme de terre truffée et julienne de légumes verts

La salade et les fromages

Plateau de Fromages Normands affinés de Maître
François Olivier et son petit mesclun de jeunes
pousses
Camembert - Neufchâtel - Comté - Chèvre cendré - Beurre
demi-sel

Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°26)

Buffet de dessert (voir liste page n°27 & 28) + 3.00€TTC

Menu Opale 3

Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus : Personnel de service +

Art de la table & Matériel du repas à table

A partir de 100 convives adultes

Les mises en bouche *avec supplément de 5,50 €*

Risotto aux noix Saint Jacques,

Sauce homardine

Canard confit au foie gras,

Crèmeux au Calvados

Saumon confit, crème de concombre,

Chips de Parmesan

Croustillant de bœuf,

Sauce parfumée à la truffe

Sphère de dorade,

Coulis de petits pois au basilic

Nougat de foie gras au pain d'épices,

Pruneaux et éclats de pistache

Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché

Café servi au buffet

Pour un dîner entre 50 et 99 convives, un supplément forfaitaire de 450.00 € TTC sera appliqué. Ce montant vise à couvrir les frais fixes incompressibles tels que le transport et certains matériels nécessaires.



Les plats principaux

Filet mignon de veau, sauce foie gras,

Ecrasé de patate douce et petits légumes colorés

Filet de bœuf, sauce Charentaise

Brunoise de courgette et poivron, surprise de pomme de terre à la truffe

Carré d'agneau aux senteurs de Provence

Jus au thym, écrasé de pomme de terre et tian de légumes

Maigre gourmand, sauce morille,

Surprise de pomme de terre à la truffe, brunoise de courgette et poivrons

La salade et les fromages

Plateau de Fromages Normands affinés de Maître

François Olivier et son petit mesclun de jeunes

pousses

Camembert - Neufchâtel - Comté - Chèvre cendré - Beurre demi-sel

Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°26)

Buffet de dessert (voir liste page n°27 & 28) + 3.00€TTC



Menu Ambre 1

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus : Personnel de service +

Art de la table & Matériel du repas à table

A partir de 100 convives adultes

Les entrées

Délice de foie gras, chutney aux fruits rouges

Petite figotte et pickles fondant

Cheesecake de saumon mariné et fumé,

Crumble de parmesan et crème à la betterave

Petite nage d'écrevisse et pétoncle,

Au jus de crustacés

Surprise de volaille aux pommes,

Crèmeux de roquette et chips d'emmental

Tiramisu au fromage frais,

Tartare de tomate

Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché

Café servi au buffet

Pour un dîner entre 50 et 99 convives, un supplément forfaitaire de 450.00 € TTC sera appliqué. Ce montant vise à couvrir les frais fixes incompressibles tels que le transport et certains matériels nécessaires.



Les plats principaux

Tournedos de volaille aux pommes, sauce foie gras,

Galette de pomme de terre et tian de légumes

Filet de canette à la crème de cidre,

Tatin de pomme fruits, écrasé de patate douce et petits

légumes colorés

Entrelacé de filet de bar & tomates confites,

Coulis de poivrons doux et écrasé de pomme de terre à la

fleur de sel

Volaille aux écrevisses, sauce homardine,

Ecrasé de petit pois et petit légumes colorés

Porc Normand confit au cidre et miel de romarin en cocotte

Galette de pomme de terre et tian de légumes

Boeuf confit au foie gras façon grand-mère,

Galette de pomme de terre et tian de légumes

Croustillant de veau sauce parfumée à la truffe,

Ecrasé de petit pois et petits légumes colorés

La salade et les fromages

Plateau de Fromages Normands affinés de Maître François Olivier et son petit mesclun de jeunes pousses

Camembert - Neufchâtel - Comté - Chèvre cendré - Beurre demi-sel

Brick de camembert affiné et petit mesclun de jeunes pousses

Neufchâtel au miel poivré tiédi sur toast et petit

mesclun de jeunes pousses

Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°26)

Buffet de dessert (voir liste page n°27 & 28) + 3.00€TTC



Menu Ambre 2

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus : Personnel de service +

Art de la table & Matériel du repas à table

A partir de 100 convives adultes

Les entrées

Saumon mariné aux essences de gingembre,

Crème de concombre et chips de parmesan

Risotto de Noix de Saint Jacques,

Coulis gourmand aux crustacés de nos côtes

Filets de rouget marinés,,

Sur sont lit de ratatouille glacé et artichaut poivrade

Petite nage de poissons et crustacés de nos côtes,

Beurre blanc aux agrumes

Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché

Café servi au buffet

Pour un dîner entre 50 et 99 convives, un supplément forfaitaire de 450.00 € TTC sera appliqué. Ce montant vise à couvrir les frais fixes incompressibles tels que le transport et certains matériels nécessaires.



Les plats principaux

Médaille de veau aux figues et tomates séchées,

Petit jus au thym et polenta de patate douce

Suprême de volaille et sauce morilles,

Galette de pomme de terre et tian de légumes

Filet de bar et son couteau aux petits légumes,

Jus aux agrumes sur un lit de douceurs du potager

Agneau de 7h au miel et fruits secs en cocotte,

Ecrasé de petit pois et petit légumes colorés

Filet de dorade sauce champagne,,

crèmeux de pomme de terre truffée et julienne de légumes verts

La salade et les fromages

Plateau de Fromages Normands affinés de Maître

François Olivier et son petit mesclun de jeûnes pousses

Camembert - Neufchâtel - Comté - Chèvre cendré - Beurre demi-sel

Brick de camembert affiné et petit mesclun de jeûnes pousses

Neufchâtel au miel poivré tiédi sur toast et petit mesclun de jeûnes pousses

Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°26)

Buffet de dessert (voir liste page n°27 & 28) + 3.00€TTC



Menu Ambre 3

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus : Personnel de service +

Art de la table & Matériel du repas à table

A partir de 100 convives adultes

Les entrées

Nage de Homard aux petits légumes de saison,
Crème de Champagne

Mi-cuit de foie gras au Monbazillac,
Pomme confite au cidre de Normandie

Homard en fraîcheurs,
Sur un croquant de fenouil aux agrumes et pickles

Trilogie de saumon, rouget, et homard,
Fenouil croquant et crème à la betterave

Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché
Café servi au buffet

Pour un dîner entre 50 et 99 convives, un supplément forfaitaire de 450.00 € TTC sera appliqué. Ce montant vise à couvrir les frais fixes incompressibles tels que le transport et certains matériels nécessaires.



Les plats principaux

Filet mignon de veau, sauce foie gras,
Ecrasé de patate douce et petits légumes colorés

Filet de bœuf, sauce Charentaise
Brunoise de courgette et poivron, surprise de pomme de terre à la truffe

Carré d'agneau aux senteurs de Provence
Jus au thym, écrasé de pomme de terre et tian de légumes

Maigre gourmand, sauce morille,
Surprise de pomme de terre à la truffe, brunoise de courgette et poivrons

La salade et les fromages

Plateau de Fromages Normands affinés de Maître François Olivier et son petit mesclun de jeunes pousses
Camembert - Neufchâtel - Pont l'Evêque - Chèvre cendré - Beurre demi-sel

Brick de camembert affiné et petit mesclun de jeunes pousses

Neufchâtel au miel poivré tiédi sur toast et petit mesclun de jeunes pousses

Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°26)

Buffet de dessert (voir liste page n°27 & 28) + 3.00€TTC

Menu Végétarien

Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus : Personnel de service +

Art de la table & Matériel du repas à table

A partir de 100 convives adultes

Les mises en bouche *avec supplément de 5,50 €*

Risotto forestier

Sauce homardine

Curry de légumes,

Crème de yaourt à la Grecque et pois chiche grillés

Sphère de tomate et graine de moutarde pickles

Crumble de parmesan au pesto vert

Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché

Café servi au buffet

Pour un dîner entre 50 et 99 convives, un supplément forfaitaire de 450.00 € TTC sera appliqué. Ce montant vise à couvrir les frais fixes incompressibles tels que le transport et certains matériels nécessaires.



Les plats principaux

Dahl de lentilles corail aux épices douces,

Lait de coco et risotto crémeux au parmesan

Cocotte de légumes rôtis au miel et romarin

Polenta aux olives noires, tagliatelles de légumes

Tajine de légumes, épices douces et fruits secs

Galette de pomme de terre et tian de légumes

Cromesqui truffé, purée de petit pois, polenta

Artichaut poivrade, tomate cerise rôti, tian de légumes et sauce provençale

La salade et les fromages

Plateau de Fromages Normands affinés de Maître

François Olivier et son petit mesclun de jeunes pousses

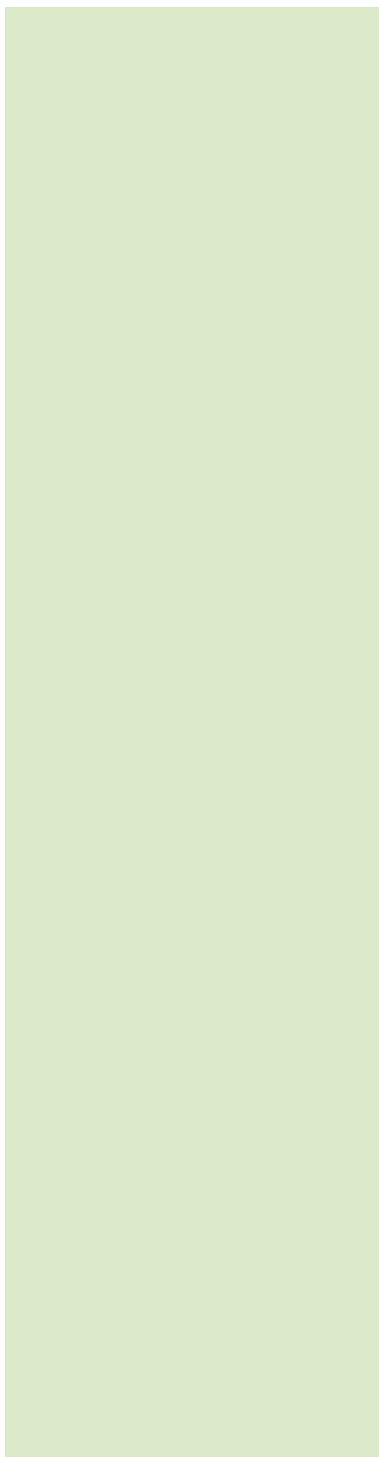
Camembert - Neufchâtel - Comté - Chèvre cendré - Beurre demi-sel

Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°26)

Buffet de dessert (voir liste page n°27 & 28) + 3.00€TTC

Les Desserts



Les desserts à l'assiette

Assiette de desserts

Un choix à sélectionner

- **Le Pistacchio**

Biscuit macaron, mousseline à la pistache, framboise fraîches et chocolat blanc Cluizel

- **Le Royal au chocolat**

Progrès noisette, mousse au chocolat Mangaro et feuillantine pralinée croquante

- **La Sablée Acidulée**

Sablé au beurre d'Isigny, gelée de cassis et blanc de blanc au chocolat Normand

- **Boule surprise au chocolat**

Coque en chocolat et ses fruits cachés, chocolat chaud versé devant vos convives par les Maîtres d'hôtel

- **L'Exotique aux fruits**

Crumble à la noix de coco, dés de mangue, biscuit aux amandes, crème aux fruits

- **Le Surprenant**

Chocolat et son croquant, gelée de griotte et beurre de l'Oncle Sam

Prix déjà inclus dans
le Menu Opale
le Menu Ambre



Assiette gourmande

à composer (trois choix à sélectionner + 1 mignardise)

- **Les Tartes Sablées**

Citron - cassis et chocolat blanc - fruits de saison - pomme - fraise (d'avril à septembre)

- **Les Entremets**

Le Royal au chocolat - l'Exotique - le Surprenant - la Tatin d'aujourd'hui - le Triptyque

- **Les Verrines**

Crumble au citron meringué - soupe de fruits rouges - Triptyque au chocolat

- **Les Douceurs**

Brochette de fruits frais - crème brûlée à la vanille - crème brûlée à la pistache - crumble gourmand

- **Les Mignardises**

Macaron : citron - framboise - chocolat

Chou : Vanille - chocolat - framboise

Exemple d'assiettes gourmandes :

Royal au chocolat - soupe de fruits rouges - brochette de fruits frais + macaron vanille.

L'Exotique - verrine triptyque au chocolat - crème brûlée à la pistache + chou framboise

Tarte pomme - crumble gourmand - brochette de fruit frais + macaron chocolat

L'Exotique - Royal au chocolat - crème brûlée à la pistache + chou vanille

Le buffet de desserts

+3.00€/pers
1 pièce montée
+
6 gourmandises à sélectionner
en page suivante

Pièce montée

Un choix à sélectionner

- Pièces montée en choux caramélisés

Choux à la crème pâtissière et décor en nougatine confectionnés par nos pâtisseries

- Pyramide de macarons maison

Framboise, pistache, citron, vanille, caramel beurre salé et chocolat

- Pièce montée en choux craquelin

Vanille à la fleur de sel, chocolat noisette, Speculoos, Abricot et framboise (d'avril à septembre)

Wedding-cake Naked-cake

+ 2.50 €TTC/pers

*Remplace la pièce montée,
prix à additionner au prix initial*

- Biscuit cake à la vanille
& mousseline aux fruits rouges
- Biscuit cake au chocolat
& mousse au chocolat blanc



Le buffet de desserts



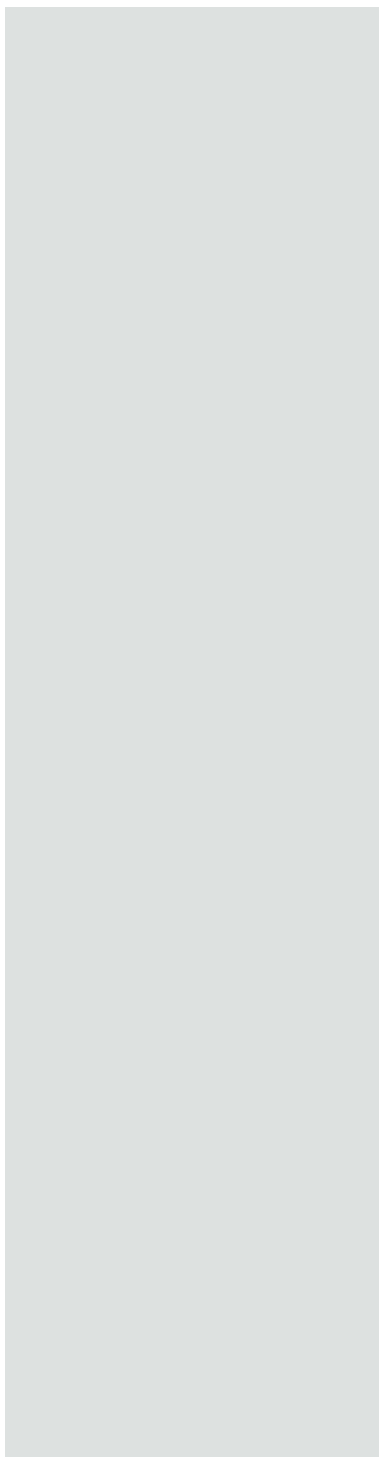
Gourmandises

6 à sélectionner

- Verrine crumble au citron meringué
- Fraisier du Chef Denis
- Crème brûlée vanille
- Tartelette fine aux pommes
- Financier abricot, crème pistache
- Caroline au chocolat Cluizel
- Tartelette pistache framboise
- Craquant à la fraise
- Tartelette caramel au beurre salé
- Brochette de fruits frais de saison
- Tartelette au citron
- Mini royal au chocolat craquant
- Chou craquelin (*abricot, vanille fleur de sel ou chocolat noisette*)
- Verrine Triptyque (*Elianza noir et ivoire, Vanuari lait*)
- Tartelette cassis et chocolat blanc
- Crêpe façon wrap à la pomme, caramel et noisettes
- Fraise au chocolat et éclats de pistache
- Saucisson au chocolat Gianduja, amandes torréfiées et guimauve
- Salade de fruits frais
- Sorbet et glace divers (*pomme, framboise ou vanille*)
- Mini tiramisu
- Mousse au chocolat et copeau de chocolat blanc
- Crumble aux pommes

+3.00€/pers
1 pièce montée
(à choisir en page précédente)
+
6 gourmandises à sélectionner

L'Art de la table



L'art de la table

*Inclus dans votre réception.
D'autres options sont disponibles sur demande.*

**Verres
Garance**



**Verres
Norvège**



**Verres
Open Up
+ 1.50€TTC**



**Couverts
Martelés**



**Couverts
Design**



**Couverts
Argent**



**Couverts
Champagne**



**Assiette
Aqua**



**Assiette
Vague**



**Assiette
Filet Platine**



**Assiette
Filet Or**



Jardin d'enfance

Petite Box Enfant

La petite box facile à manger & disponible à tout moment pour les petits jusqu'à 10 ans

Club sandwich volaille crudités

Petit paquet de chips

Salade de mini penne aux petits légumes

Grand macaron au chocolat

Menu Enfant

Un menu simple & gourmand conseillé pour les plus grands jusqu'à 14 ans.

Eventail de melon & Jambon cru (en saison estivale)

ou

Oeuf mimosa & Saumon fumé

Escalope de volaille à la crème & Gratin de Pomme de Terre

ou

Hamburger poulet rôti & Gratin de Pomme de Terre

Caroline au chocolat & Brochette de fruits de saison

Petit pain

(Art de la table inclus)



Les Douceurs de soirées

Les animations de nuit

1 Maître d'Hôtel supplémentaire sera nécessaire pour leurs réalisations

70 Panini variés

100 Hamburgers de viande de bœuf
(version drunch)

100 Petites Gaufres sucrées
(sucre, nutella & chantilly)

Les Mini

Les Mini Hot-Dog (100 pièces)

Petits Hot-Dog avec savora servis chauds

Les Mini Croque Monsieur (100 pièces)

Les Mini-sandwich (100 pièces)

Roll de crevettes aux herbes fraîches et Granny smith

Club mimolette, mâche & beurre aux herbes fraîches

Hamburger de Poulet grillé sauce gribiche

Mignardises sucrées (100 pièces)

Mini Cake au chocolat (100 pièces)

Les Petits plus

Les coffrets

Coffret Responsable Fruitier

Fraises en quartier, Cerises, Pastèque, Melon ...

Coffret Responsable Charcutier

Sticks de saucisson, Saucisson, Andouille,

Mini saucisses au piment, Filet de porc ...

Coffret Responsable Fromager (12 fromages)

Galet d'Albâtre fermier, Coeur de Neufchâtel,

Camembert, Livarot, Pavé d'Auge ...

Les animations alcoolisées

1 Maître d'Hôtel supplémentaire sera nécessaire pour leurs réalisations

Atelier Mojito (soirée dansante)

50 consommations réalisées à l'open bar

Atelier Mojito (soirée dansante)

80 consommations réalisées à l'open bar

Atelier Mojito (soirée dansante)

100 consommations réalisées à l'open bar

Petites Bières normandes en fût avec tireuse

Bière blonde, fût de 20L

Boissons de votre réception

Sur une base de 100 convives minimum. Toutes nos bouteilles sont en verre.

Le personnel de service, verrerie, matériels du buffet et le glaçage sont inclus dans le prix.

Forfait Boissons non Alcoolisées fournies par Cirette Traiteur

Pour le Cocktail et la Soirée dansante :

Jus de fruits Alain Milliat

(orange et poire)

Jus de pomme de la maison Sicera

Coca cola - Eau gazeuse - Eau plate

Pour le Dîner

Eau plate et Eau Gazeuse

*Un convive est représenté par un adulte ou par un enfant
demandez le détail du forfait soft & forfait alcool à votre chef de projet.*

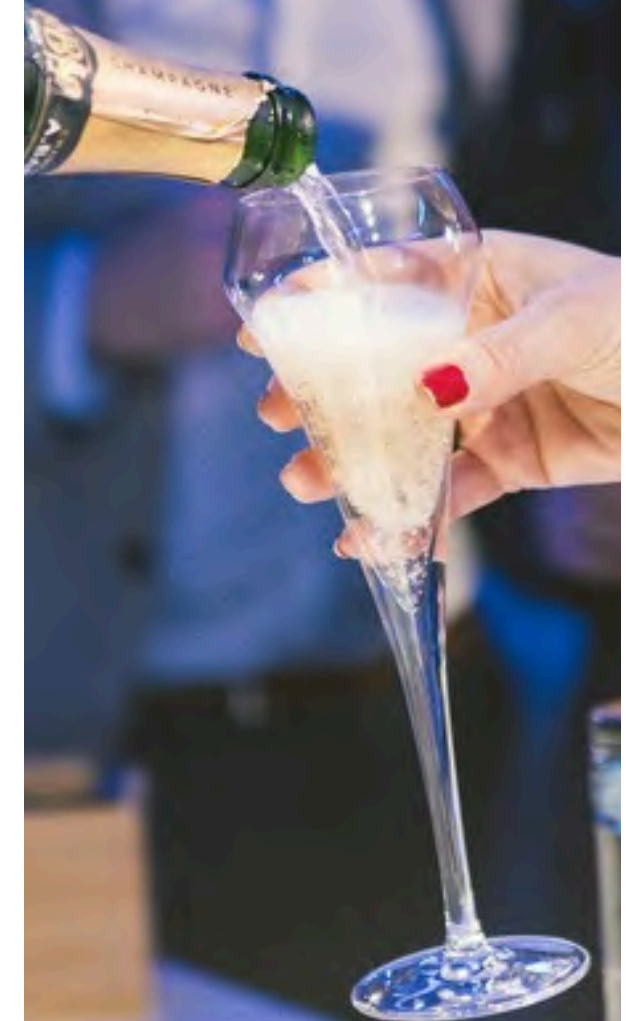
Boissons Alcoolisées fournies par vos soins (Cocktail + Dîner + Soirée dansante)

Vos boissons seront rafraîchies et servies par notre personnel

Sans aucun droit de bouchon ni supplément

Champagne - Vin blanc - Vin rouge et autres alcools

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)



La traçabilité pour vos événements

« Notre engagement prioritaire demeure l'achat de viandes exclusivement nées, élevées et abattues en France, en soutien à la filière nationale.

Toutefois, dans de rares cas de force majeure ou de rupture imprévisible d'approvisionnement, nous pouvons être amenés à recourir temporairement à des origines alternatives, tout en veillant à maintenir un niveau d'exigence équivalent en matière de qualité, sécurité et respect des normes sanitaires.

Ces cas de force majeure conduisent pour les viandes bovines et ovines à avoir une autre origine, et pour les autres espèces, l'approvisionnement France reste possible mais à des coûts plus élevés »

ORIGINES DE NOS VIANDES

TYPES DE VIANDES

Bovine

Porcine

Ovine

Volailles

(canette / caille / canard / poulet / dinde)

Abats de volaille

(gésiers de poulet...)

ORIGINES PRINCIPALES

Origine : France

Origine : France

Origine : France

Origine : France

Origine : UE

ORIGINES FORTUITES/ SECONDAIRES/ ALTERNATIVES

(en cas de pénurie, rupture logistique, force majeure)

Origines temporaires : Irlande ou Royaume-Uni

Origines temporaires : Aucune

Origines temporaires : Royaume-Uni ou Nouvelle Zélande

Origines temporaires : Aucune

Origines temporaires : Aucune



Nicolas & Eva
vous accompagnent...

Découvrez notre
univers réceptif et
culinaire à travers nos
réseaux sociaux.

@cirette_traiteur

T
LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE



? Cirette
le Traiteur

Réceptions *privées*

02 35 88 29 98

receptions@cirette-traiteur.com

Avenue du commandant Bicheray
76000 ROUEN

www.cirette-traiteur.com