

?Cirette
le Traiteur

Lendemain de *Mariages*

à PARTIR DE 40 personnes

2024



Personnel de service



1 Maître d'hôtel pour 25 convives maximum

Les maîtres d'hôtel sont prévus pour
6h00 de présence avant minuit :

2h30 pour la mise en place de l'évènement

2h30 pour le service de vos convives

1h00 pour le débarrassage et le rangement

Heure supplémentaire avant minuit : par Maître d'Hôtel

Le transport

Le transport est inclus dans un rayon de 50 kms autour de Rouen

Livraison en camion réfrigéré aux normes d'hygiène en vigueur.

Respect de la chaîne du froid conformément
à notre agrément européen (n° 76 540 050)

Cirette Traiteur est certifié ISO 20121



Le matériel et l'art de table

Nappage du buffet en tissu blanc

Nappage des tables en tissu blanc (base de 1 nappe pour 10 convives)

Serviette épaisse en papier blanc

1 verre à eau et 1 verre à vin

3 Assiettes porcelaines blanches

1 Tasse et sous tasse à thé/café

1 Jeu de couvert de table (couteau, fourchette, cuillère à entremet et cuillère à café)

Bac à rafraîchir, glace et glaçon, plateaux, réhausses buffet etc...

Le forfait boissons softs

Servi à discrétion en présence des maîtres d'hôtel

soit 2h30 de service

Eau plate et Eau gazeuse en bouteille en verre

Jus d'orange et Jus de pommes Alain Millat en bouteille en verre

Coca cola et Coca Cola Zéro



Les Boissons à la bouteille

Les Alcools

Bière Normande La MIN Ambré (33cl)
Bière Normande La MIN Blonde (33cl)
Bière Normande La MIN Blanche (33cl)
Pommeau de Normandie (70cl)

Martini (70cl)
Whisky J&B's (70cl)
Rhum Havana club 3 ans (70cl)
Vodka Eristoff (70cl)
Get 27 (1L)

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

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)
Cabernet rouge, Louis François (75cl)
Côtes de Provence Minuty Cuvée M Ruby (75cl)

Le tarif de nos boissons alcoolisées inclut :

Transport & Reprise des bouteilles
Rafrâichissement & Glaçons alimentaires
Facturation à l'unité consommée
Prix TTC (inclue TVA 20% sur les alcools)



Buffet froid

En option : le café

Côté terre

Charcuterie fine normande assortie (50 grs /pers)

Saucisson du marin de Cany Barville

Filet de porc séché de Normandie

Rosette fuseau de Cany Barville

Assortiment de cakes salés

(40 grs/pers)

Carotte et cumin

Lardons et olives

Saumon et épinards

Chèvre et tomates

Côté mer

(60 grs/pers)

Saumon gravlax au citron vert

Les condiments

Cornichons - Beurre demi sel

Mayonnaise aux herbes - Sauce béarnaise

Sauce moutarde à l'ancienne

Les salades composées

(200 grs/pers)

Salade de pâtes à l'encre de seiche, tomates cerises confites et mozzarella

Salade de boulgour façon taboulé, courgettes grillées et menthe

Salade de tomates colorées

Les viandes froides

(150 grs/pers)

Rôti de bœuf

Rôti de porc

Plateau de fromages normands

(1 plateau pour 10 pers)

Camembert - Neufchâtel - Comté - Chèvre cendré

Pain multi céréales

Les Tartes sucrées

(1 part/pers)

Tarte aux pommes

Tarte au citron meringuée



Brunch froid

Les viennoiseries

(2 /pers)

Mini pain au chocolat
Mini croissant
Mini pain raisin

Le Boulanger

Petit pain
Pain multi céréales
Mini pot de confiture
Mini pot de Nutella
Petit beurre micro doux

Les boissons chaudes

Café
Thé
Chocolat chaud (1 litre pour 10 pers)
Lait 1/2 écrémé UHT (1 litre pour 10 pers)

Assortiment de cakes salés

(40 grs/pers)

Carotte et cumin
Lardons et olives
Saumon et épinards
Chèvre et tomates

Côté mer

(50 grs/pers)

Saumon gravlax au citron vert

Les salades composées

(150 grs/pers)

Salade de pâtes à l'encre de seiche, tomates cerises confites et mozzarella
Salade de boulgour façon taboulé, courgettes grillées et menthe
Salade de tomates colorées

Côté terre

Charcuterie fine normande assortie (50 grs /pers)

Saucisson du marin de Cany Barville
Filet de porc séché de Normandie
Rosette fuseau de Cany Barville

Viandes froides

(150 grs /pers)

Rôti de bœuf (150 grs/pers)
Rôti de porc (150 grs/pers)

Pain Muli Céréales



Les condiments

Cornichons - Beurre demi sel
Mayonnaise aux herbes - Sauce béarnaise
Sauce moutarde à l'ancienne

Plateau de fromages normands

(1 plateau pour 10 pers)

Camembert - Neufchâtel - Comté - Chèvre cendré

Les Tartes sucrées

(1 part/pers)

Tarte aux pommes
Tarte au citron meringuée

Les Petits plus

Les Coffrets

Coffret Responsable Maraîcher

Tomates cerises, Chou fleur, Radis roses, Bâtonnets de concombre...

Coffret Responsable Fruitier

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

Coffret Responsable Charcutier

*Sticks de saucisson, Saucisson, Andouille,
Mini saucisse au piment, Filet de porc ...*

Coffret Responsable Fromager (12 fromages)

*Galet d'albâtre fermier, Coeur de Neufchâtel,
Camembert, Livarot, Pavé d'Auge ...*

Coffret Tout mini (70 pièces)

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



Les Mini

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



?Cirette
le Traiteur

Lendemain de
mariage

02 35 88 29 98

nicolas@cirette-traiteur.com
eva.fernandez@cirette-traiteur.com

Avenue du commandant Bicheray 76000 ROUEN

www.cirette-traiteur.com

