?Cirette
le Traiteur
Réceptions
privées
2024
LES TRAITEURS DE FRANCE
T
MEMBRE

Sommaire

VOTRE TRAITEUR 3

LE PERSONNEL 5

LES BOISSONS 6

LE MATERIEL 7

LES COCKTAILS 8

LES DINER ASSIS 14

LES DESSERTS 21

ANIMATIONS DE NUIT 25

LES PETIT PLUS 26

Votre traiteur

Cirette
le Traiteur

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

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

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 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 !

ISO 20121 SYSTEM CERTIFICATION SGS

anti gaspi

LES TRAITEURS DE FRANCE F MEMBRE

BC BILAN CARBONE®

Personnel de service

Maître d'hôtel Responsable et Maîtres d'hôtel

Chef de Cuisine et Cuisinier

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

Boissons de votre réception

Forfait Boissons non Alcoolisées fournies par Cirette Traiteur

Pour le Cocktail et la Soirée dansante
Jus de fruits Alain Milliat (orange - pomme)
Coca cola - Perrier - Eau plate

Pour le Dîner
Eau plate et Eau Gazeuse (bouteille en verre)

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

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

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 matériel

Fournis par Cirette Traiteur

Inclus dans le prix de votre cocktail et de votre dîner

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 - Plateau de service - Serviette cocktail

Supports de buffet tendance rose cuivré - Glace à rafraichir

Ardoise et plateau en alu brossé pour la présentation des pièces

Accessoire de service - Glaçon - Plateau de piste ...

Matériel du dîners

Table de buffet réhaussée nappée en tissu blanc - Serviette en tissu blanc ou grège

Nappage des tables du dîner en tissu blanc ou grège (base de 1 nappe pour 8 convives)

Assiette porcelaine - Coutellerie métal argenté ou inox gamme "Design"

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

Matériel d'office - Bac à rafraichir - Plateau de service - Glace à rafraichir ...

Les Cocktails

Cocktail 8 pièves

(sur la base de 60 convives minimum)

Les Gourmandises froides

(6 pièces assorties)

- Sablé au Parmesan & Crumble de Tomate au Chorizo
- Millefeuilles de Foie gras & Pain d'épices
- Macaron au Houmouss de Haricots rouges
- Oeuf au chaud froid de crustacés & Mouillette de Saumon
- Boeuf relevé aux épices & pointe de Wasabi
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Mini club de Volaille aux épices indiennes
- Moelleux au roquefort & noix
- Veggie burger de fromage frais & Radis croquant
- Mini cheesecake de Truite & Carotte au cumin

Les Gourmandises chaudes

(2 pièces assorties)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & Pomme fruit
- Gougère à la méditerranéenne
- Mini Hot Dog & sa compotée d'Oignon

Cocktail 10 pièces

(sur la base de 60 convives minimum)

Les Gourmandises froides

(8 pièces assorties)

- Sablé au Parmesan & Crumble de Tomate au Chorizo
- Millefeuilles de Foie gras & Pain d'épices
- Macaron au Houmouss de Haricots rouges
- Oeuf au chaud froid de crustacés & Mouillette de Saumon
- Pain noir compotée de Tomate & Chèvre à la sariette
- Boeuf relevé aux épices & pointe de Wasabi
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Mini club à la Rillette de Bar & Poivron
- Canard & Pommes confites au Calvados de Normandie
- Mini club de Volaille aux épices indiennes
- Viande des Grisons & Bille de Mozzarella moutardée
- Moelleux au roquefort & noix
- Veggie burger de fromage frais & Radis croquant
- Mini cheesecake de Truite & Carotte au cumin

Les Gourmandises chaudes

(2 pièces assorties)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & Pomme fruit
- Gougère à la méditerranéenne
- Mini Hot Dog & sa compotée d'Oignon

Cocktail 10 pièces dont 2 ateliers

(sur la base de 60 convives minimum)

Les ateliers présentés par notre cuisinier devant vos convives

(2 Ateliers à définir)

- Préparation de minis Hamburgers de Homard
- Préparation de tartare de Bar & fines herbes
- Découpe de Jambon Serrano sur toasts de tapenade noire
- Banc d'Huîtres Saint Vaast n°3
- Foie gras poêlé & son espuma de Pomme
- Découpe de Saumon mariné par nos soins sur Blinis
- Foie gras frais & ses Chutneys
- Gambas marinées à la plancha, émulsion aux herbes
- Rouget poêlé, tartare d'Olives & Ratatouille

Les Gourmandises chaudes

(2 pièces assorties)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & Pomme fruit
- Gougère à la méditerranéenne
- Mini Hot Dog & sa compote d'Oignon

Les Gourmandises froides

(6 pièces assorties)

- Sablé au Parmesan & Crumble de Tomate au Chorizo
- Millefeuilles de Foie gras & Pain d'épices
- Macaron au Houmouss de Haricots rouges
- Oeuf au chaud froid de crustacés & Mouillette de Saumon
- Boeuf relevé aux épices & pointe de Wasabi
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Mini club de Volaille aux épices indiennes
- Moelleux au roquefort & noix
- Veggie burger de fromage frais & Radis croquant
- Mini cheesecake de Truite & Carotte au cumin

Cocktail 12 pièces dont 2 ateliers

(sur la base de 60 convives minimum)

Les Ateliers présentés par notre cuisinier devant vos convives

(2 Ateliers de votre choix)

- Préparation de minis Hamburgers de Homard
- Préparation de tartare de Bar & fines herbes
- Découpe de Jambon Serrano sur toasts de tapenade noire
- Banc d'Huîtres Saint Vaast n°3
- Foie gras poêlé & son espuma de Pomme
- Découpe de Saumon mariné par nos soins sur Blinis
- Foie gras frais & ses Chutneys
- Gambas marinées à la plancha, émulsion aux herbes
- Rouget poêlé, tartare d'Olives & Ratatouille

Les Minis Street-Food

(équivalent à 2 pièces)

- Bonbon de homard, zeste de citron et fromage frais
- Roll de Crevettes aux Herbes fraîches & Granny Smith
- Bagel de Volaille rôtie aux Échalotes & Chèvre au Miel

Les Gourmandises chaudes

(2 pièces assorties)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & Pomme fruit
- Gougère à la méditerranéenne
- Mini Hot Dog & sa compote d'Oignon

Les Gourmandises froides

(6 pièces assorties)

- Sablé au Parmesan & Crumble de Tomate au Chorizo
- Millefeuilles de Foie gras & Pain d'épices
- Œuf au chaud froid de crustacés & Mouillette de Saumon
- Bœuf relevé aux épices & pointe de Wasabi
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Mini club à la Rillette de Bar & Poivron
- Canard & Pommes confites au Calvados de Normandie
- Mini club de Volaille aux épices indiennes
- Moelleux au roquefort & noix
- Veggie burger de fromage frais & Radis croquant

Cocktail 15 pièces dont 2 ateliers

(sur la base de 60 convives minimum)

Les ateliers présentés par notre cuisinier devant vos convives

(2 Ateliers à définir)

- Préparation de mini Hamburgers de Homard
- Préparation de tartare de Bar & fines herbes
- Découpe de Jambon Serrano sur toasts de tapenade noire
- Banc d'Huîtres Saint Vaast n°3
- Foie gras poêlé & son espuma de Pomme
- Découpe de Saumon mariné par nos soins sur Blinis
- Foie gras frais & ses Chutneys
- Gambas marinées à la plancha, émulsion aux herbes
- Rouget poêlé, tartare d'Olives & Ratatouille

Les Minis Street-Food

(équivalent à 2 pièces)

- Bonbon de homard, zeste de citron et fromage frais
- Roll de Crevettes aux Herbes fraîches & Granny Smith
- Bagel de Volaille rôtie aux Échalotes & Chèvre au Miel

1 coffret du maraîcher

Composé de :

- Tomate cerises
- Chou fleur
- Bâtonnets de carotte de Créance
- Radis roses
- Bâtonnets de concombre,
- Chips Vitelottes
- Crème épaisse d'Isigny

Les Gourmandises chaudes

(3 pièces assorties)

- Brochette de Gambas & Abricot moelleux
- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & Pomme fruit
- Petit Tournedos de Boeuf lardé, sauce béarnaise
- Gougère à la méditerranéenne
- Mini Hot Dog & sa compote d'Oignon

Les Gourmandises froides

(8 pièces assorties)

- Sablé au Parmesan & Crumble de Tomate au Chorizo
- Carpaccio de Boeuf & Mousse de Parmesan aux Noisettes
- Moelleux au Citron Saumon mariné & Fleur de Bleuet
- Millefeuilles de Foie gras & Pain d'épices
- Macaron au Houmous de Haricots rouges
- Œuf au chaud froid de crustacés & Mouillette de Saumon
- Bœuf relevé aux épices & pointe de Wasabi
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Brochette de Haddock, mousse au Citron & Radis snacké
- Mini club de Volaille aux épices indiennes
- Viande des Grisons & Bille de Mozzarella moutardée
- Moelleux au roquefort & noix
- Veggie burger de fromage frais & Radis croquant
- Mini cheesecake de Truite & Carotte au cumin

Les Dîners

Menu Opale

Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 60 convives minimum)

Les mises en bouche *option avec supplément*

Risotto aux noix Saint Jacques sauce homardine
Nougat de foie gras au pain d'épice, pruneaux & éclats de pistache
Saumon confit, crème de concombre et chips de Parmesan
Filet de caille mariné à la vanille & tartare de Betterave
Velouté de homard et son petit gressin

Les plats principaux

Tournedos de volaille aux écrevisses sauce homardine,
Ecrasé de pomme de terre, tatin de pommes caramélisées sur un confit d'oignon au pommeau

Filet de canette à la crème de cidre,
Galette de pomme de terre & tian de légumes

Entrelacé de filet de bar & tomates confites,
Ecrasé de pomme de terre & coulis de poivron doux

Volaille aux pommes sauce au foie gras,
Ecrasé de patate douce & petits légumes colorés

Sauté de porc Normand au cidre & miel de romarin en cocotte
Tartelette de patate douce & poêlée de champignons

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

Les plats principaux *avec supplément*

Veau en basse température, sauce Charentaise au Cognac,
Tatin de Pommes caramélisée sur un confit d'oignon au pommeau, écrasé de petits pois & brunoise de carotte

Agneau de 7H au miel & fruits secs,
Tian de légumes & poêlée de champignons au bleuet

Suprême de volaille à la crème de morilles,
Galette de pomme de terre & tian de légumes

Filet de daurade sauce champenoise,
Tartelette de patate douce & petits légumes colorés

Les plats principaux *avec supplément*

Mignon de veau en basse température sauce au foie gras,
Crémeux de céleri et poêlée de champignons au bleuet

Filet de boeuf à la crème de Cognac,
Galette de pomme de terre & tian de légumes

Carré d'agneau aux senteurs de Provence,
Ecrasé de pomme de terre & tian de légumes

Suprême de volaille truffé sous la peau,
Ecrasé de patate douce & petits légumes colorés

Suite Menu Opale

La salade et les fromages

Plateau de Fromages normands affinés de Maître François Olivier
& petit mesclun de jeûnes pousses
Camembert AOP - Neufchâtel AOP - Pont l'Évêque AOP Chèvre cendré
Beurre demi-sel

Les desserts

Assiette de desserts *(Voir liste jointe)*
Buffet de desserts *avec supplément (Voir liste jointe)*

Les boissons chaudes

Café servi au buffet

Les pains

Petit pain individuel
Pain multi céréales tranché

Menu Ambre

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 60 convives minimum)

Les entrées

Foie gras de canard,
Chutney Normand aux pommes & petite brioche

Petite nage d'écrevisse et pétoncle,
Au jus de crustacés

Surprise de volaille aux pommes,
Vinaigre de cidre Seino Marin

Lingot de saumon sur sablé au parmesan,
Mousse aux herbes fraîches

Tiramisu au fromage frais,
Tartare de tomate

Les entrées *avec supplément*

Saumon mariné aux essences de gingembre,
Crème de concombre & chips de parmesan

Risotto aux noix de Saint Jacques,
Coulis gourmand aux crustacés de nos côtes

Petite nage de nos côtes et sa noix de Saint Jacques,
Beurre blanc aux agrumes

Filet de rouget mariné,
Sur son lit de ratatouille glacée & artichaut poivrade

Les entrées *avec supplément*

Nage de homard,
Rubans de légumes de saison à la crème de Champagne

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

Homard et ses fraicheurs,
Croquant de fenouil aux agrumes, pamplemousse & oignon pickles

Triologie de poisson & crustacés (homard, rouget, saumon),
Fenouil aux agrumes & crème de betterave

Suite Menu Ambre

Les plats principaux

Tournedos de volaille aux écrevisses et crème de homard,
Ecrasé de pomme de terre, tatin de pommes caramélisées

Filet de canette à la crème de cidre,
Galette de pomme de terre & tian de légumes

Entrelacé de filet de bar & tomates confites,
Ecrasé de pomme de terre & coulis de poivron doux

Volaille aux pommes sauce au foie gras,
Ecrasé de patate douce & petits légumes colorés

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

Porc Normand confit au cidre & miel de romarin en cocotte,
Galette de pomme de terre & poêlée de champignons

Les plats principaux *avec supplément*

Veau en basse température, sauce Charentaise au Cognac,
Tatin de Pommes caramélisée sur un confit d'oignon au pommeau, écrasé de petits pois & brunoise de carotte

Agneau de 7H au miel & fruits secs,
Tian de légumes & poêlée de champignons au bleuet

Suprême de volaille à la crème de morilles,
Galette de pomme de terre & tian de légumes

Filet de daurade sauce champenoise,
Tartelette de patate douce & petits légumes colorés

Les plats principaux *avec supplément*

Mignon de veau en basse température sauce au foie gras,
Crémeux de céleri et poêlée de champignons au bleuet

Filet de boeuf à la crème de Cognac,
Galette de pomme de terre & tian de légumes

Carré d'agneau aux senteurs de Provence,
Ecrasé de pomme de terre & tian de légumes

Suprême de volaille truffé sous la peau, sauce Champagne
Ecrasé de patate douce & petits légumes colorés

Dos de cabillaud sauce aux herbes fraîches
Petits pois, carotte, pomme de terre revisités par le Chef Sylvain

Suite Menu Ambre

La salade et les fromages

Plateau de Fromages normands affinés de Maître François Olivier & petit mesclun de jeûnes pousses
Camembert AOP - Neufchâtel AOP - Pont l'Évêque AOP Chèvre cendré
Beurre demi-sel

ou

Brick de camembert AOP affiné & petit mesclun de jeûnes pousses

ou

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

Les desserts

Assiette de desserts *(Voir liste jointe)*

ou

Buffet de desserts *avec supplément (Voir liste jointe)*

Les boissons chaudes

Café servi au buffet

Les pains

Petit pain individuel
Pain multi céréales tranché

Menu "à partager"

Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 60 convives minimum)

Les plats principaux

posé au centre de la table (table de 8 convives)

Filet de poulet au lait de coco,
Gingembre, citronnelle & riz sauvage

Boeuf confit au foie gras façon Grand-Mère,
Gratin de pomme de terre

Entrelacé de filet de bar,
Tomates confites, riz sauvage & coulis de poivrons

Sauté de porc au cidre & miel de romarin
Pomme de terre rôties au thym

Risotto crémeux aux champignons,
Cocotte de légumes croquants

Agneau de 7h au miel, avec supplément
Semoule aux fruits

Côte de boeuf Normande, béarnaise, avec supplément
Pomme de terre rôties au thym & romarin

Ardoise de fromages

posée sur table avec petit mesclun de jeûnes pousses

Plateau de Fromages normands affinés de Maître François Olivier
Camembert AOP - Neufchâtel AOP - Comté 18 mois - Beurre demi-sel

Buffet desserts de table

Saucisson au chocolat, amandes torréfiées & guimauve
Choux craquelin à la framboise
Caroline au café
Verrine de crumble de citron meringué
Tartelette aux fraises

Les boissons chaudes

Café servi au buffet

Les pains

Petit pain individuel
Pain multi céréales tranché

Les Desserts

Les Desserts *Inclus dans les menus*

Assiette de desserts Un choix à sélectionner

Le Pistacchio
Biscuit macaron, Mousseline à la Pistache
Framboises fraîches & Chocolat blanc Cluizel

L'Exotique aux fruits
Crumble à la noix de coco, Dés de mangue,
Biscuit aux amandes, Crème aux fruits

La Sablée Acidulée
Sablé au beurre d'Isigny
Gelée de cassis & Blanc de blanc au chocolat Normand

Boule Surprise au Chocolat
Coque en chocolat & ses fruits cachés,
Chocolat chaud versé devant vos convives par les Maîtres d'hôtel

Le Royal Chocolat
Progrès noisette, Mousse au chocolat
Mangaro & Feuillantine pralinée croquante

Le Surprenant
Chocolat & son Croquant, Gelée de griotte
& Beurre de l'Oncle Sam

Assiette gourmande à composer
Trois choix à sélectionner, ci-dessous

Les Tartes Sablées
Citron - Cassis & 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 - Sweet Mojito

Les Douceurs
Brochette de fruits frais - Crème brûlée à la vanille
Crème brûlée à la pistache - Crumble gourmand

Exemples d'assiettes gourmandes :

Royal au chocolat - Soupe de fruits rouges - Brochette de fruits frais
***
L'Exotique - Verrine triptyque au chocolat - Crème brûlée à la vanille
***
Tarte pomme - Crumble gourmand - Brochette de fruits frais
***
L'Exotique - Royal au chocolat - Crème brulée à la pistache

Le Buffet de desserts

1 pièce montée et 8 gourmandises

avec supplément

1 pièce montée à sélectionner

Pièce montée en choux caramélisés
Choux à la crème pâtissière & décor en nougatine confectionnés par nos pâtissiers

Pyramide de macarons maison
Framboise, Pistache, Citron, Vanille, Caramel beurre salé, Chocolat

Pièce montée en choux craquelin
Vanille à la fleur de sel, Chocolat noisette, Spéculoos, Abricot, Framboise (d'avril à septembre)

Wedding-cake & naked-cake *(avec supplément)*

Biscuit Cake Vanille & Mousseline aux Fruits Rouges
Biscuit Cake Chocolat & Mousse au Chocolat Blanc

8 gourmandises à sélectionner

- Verrine Crumble au citron meringué
- Crème brulée 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
- Eclatante ganache au carambar
- Brochette de fruits frais de saison
- Tartelette au citron
- Chou craquelin (abricot - vanille fleur de sel - chocolat noisettes)
- Verrine Tryptique (Elianza Noir et Ivoire, Vanuari Lait)
- Tartelette cassis et chocolat blanc
- Crêpe façon wrap à la pomme, au caramel et ses 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 - vanille)
- Mini Tiramisu
- Mousse au chocolat et copeaux de chocolat blanc
- Crumble gourmand aux pommes
- Mini Royal au chocolat craquant

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

Kit Couverts inox (couverts, sel/poivre, serviette en papier)

Menu enfant

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

Eventail de melon (en saison estivale) & Jambon cru
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 Animations de nuit

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)
100 consommations réalisées à l'open bar

100 Hamburgers de viande de bœuf
(version drunch)

100 Petites Gaufres sucrées
(sucre, nutella & chantilly)

Les Petits plus

Les Coffrets

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 Hot-Dog (100 pièces)
Petits Hot-Dog servis chauds

Les Mini-sandwich (100 pièces)
Roll de crevettes aux herbes fraîches et Granny smith
Club mimolette, mâche & beurre aux herbes fraiches
Hamburger de Poulet grillé sauce gribiche

?Cirette

le Traiteur

Réceptions *privées*

02 35 88 29 98

contact@cirette-traiteur.com

Avenue du commandant Bicheray 76000 ROUEN

www.cirette-traiteur.com