

?Cirette  
le Traiteur

# Réceptions *privées*

2025



# Sommaire



<b>VOTRE TRAITEUR .....</b>	<b>3</b>
<b>LES COCKTAILS .....</b>	<b>5</b>
<b>LES ATELIERS CULINIARES .....</b>	<b>11</b>
<b>LES DINER ASSIS .....</b>	<b>13</b>
<b>LES DESSERTS .....</b>	<b>21</b>
<b>LES DOUCEURS DE SOIREE.....</b>	<b>25</b>
<b>LES BOISSONS .....</b>	<b>26</b>

# 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

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 !



# Les Cocktails

Inclus dans nos cocktails :



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

## Personnel de service

Fournis par Cirette Traiteur

Maître d'hôtel Responsable et Maîtres d'hôtel  
Chef de Cuisine et Cuisinier



## Matériels du cocktail

Fournis par Cirette Traiteur

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

# Cocktail 10 pièces

(sur la base de 100 convives minimum)

Pour le confort de vos invités,  
les pièces seront réparties avec l'ensemble des variétés proposées.  
Chacun pourra trouver ses préférences parmi cette sélection variée

## Les Gourmandises froides

(7 pièces par personne réparties en 12 variétés)

- Le ti'pois timut
- Canard & Pommes confites au Calvados de Normandie
- Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave et au raifort
- Millefeuille de foie gras & pain d'épices
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon
- Macaron au houmous de haricots rouges
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Veggie burger de fromage frais & radis croquant
- Sablé au parmesan & crumble de tomate au chorizo
- Bœuf relevé aux épices & pointe de wasabi
- Mini club à la rilette de bar & confit de poivron
- Brochette de haddock fumé, mousse citron et radis snacké



## 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 Pont l'Évêque AOP & pomme fruits
- Gougère à la méditerranéenne fêta et sarriette
- Mini Hot Dog à la savora et petite chope Normande

## Matériels du cocktail

Fournis par Cirette traiteur

- Buffet nappé blanc - Verrerie - Accessoires cocktail

# Cocktail 12 pièces dont 2 ateliers

(sur la base de 100 convives minimum)

Pour le confort de vos invités,  
les pièces seront réparties avec l'ensemble des variétés proposées.  
Chacun pourra trouver ses préférences parmi cette sélection variée

## Les ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

(2 choix à définir voir liste en page n°11)

## Les Gourmandises froides

(6 pièces par personne réparties en 10 variétés)

- Le ti'pois timut
- Millefeuille de foie gras & pain d'épices
- Sablé au parmesan & crumble de tomate au chorizo
- Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave et au raifort
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon
- Macaron au houmous de haricots rouges
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Veggie burger de fromage frais & radis croquant
- Bœuf relevé aux épices & pointe de wasabi
- Brochette de haddock fumé, mousse citron et radis snacké



## Les Mini Street-food

(équivalent à 2 pièces réparties en 3 variétés)

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

## Les Gourmandises chaudes

(2 pièces par personne réparties en 4 variétés)

- Croc de Volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & pomme fruits
- Gougère à la méditerranéenne fêta et sarriette
- Mini Hot Dog à la savora et petite chope Normande

## Matériels du cocktail

Fournis par Cirette traiteur

- Buffet nappé blanc - Verrerie - Accessoires cocktail

# Cocktail 14 pièces dont 2 ateliers

(sur la base de 100 convives minimum)

Pour le confort de vos invités,  
les pièces seront réparties avec l'ensemble des variétés proposées.  
Chacun pourra trouver ses préférences parmi cette sélection variée

## Les ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

(2 choix à définir voir liste en page n°11)

## Les Gourmandises froides

(7 pièces par personne réparties en 12 variétés)

- Le ti'pois timut
- Canard & Pommes confites au Calvados de Normandie
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon
- Millefeuille de foie gras & pain d'épices
- Sablé au parmesan & crumble de tomate au chorizo
- Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave et au raifort
- Macaron au houmous de haricots rouges
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Mini club à la rilette de bar & confit de poivron
- Veggie burger de fromage frais & radis croquant
- Bœuf relevé aux épices & pointe de wasabi
- Brochette de haddock fumé, mousse citron et radis snacké



## Les Mini Street-food

(équivalent à 3 pièces réparties en 4 variétés)

- Brioche de homard, fromage frais et zeste de citron vert
- Bonbon de volaille confit au caramel et moutarde à l'ancienne
- Roll de crevettes aux herbes fraîches et granny smith
- Wrap de volaille rôtie et crème aux épices cajun

## Les Gourmandises chaudes

(2 pièces par personne réparties en 4 variétés)

- Croc de Volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & pomme fruits
- Gougère à la méditerranéenne fêta et sarriette
- Mini Hot Dog à la savora et petite chope Normande

## Matériels du cocktail

Fournis par Cirette traiteur

- Buffet nappé blanc - Verrerie - Accessoires cocktail

# Cocktail 15 pièces dont 2 ateliers

(sur la base de 100 convives minimum)

Pour le confort de vos invités,  
les pièces seront réparties avec l'ensemble des variétés proposées.  
Chacun pourra trouver ses préférences parmi cette sélection variée

## Les ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

(2 choix à définir voir liste en page n°11)

## Les Gourmandises froides

(7 pièces par personne réparties en 12 variétés)

- Le ti'pois timut
- Millefeuille de foie gras & pain d'épices
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon
- Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave et au raifort
- Pince de radis, mi-cuit de thon et mousse au citron
- Sablé au parmesan & crumble de tomate au chorizo
- Chaud froid de volaille à la truffe
- Macaron au houmous de haricots rouges
- Financier polenta et crème aux oignons
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Veggie burger de fromage frais & radis croquant
- Bœuf relevé aux épices & pointe de wasabi

## Un coffret du Maraîcher

- Carottes de Créance, Tomates cerises, Chou-fleur, Radis roses, Bâtonnets de concombre, Chips vitelotte et crème fraîche épaisse d'Isigny



## Les Mini Street-food

(équivalent à 3 pièces réparties en 4 variétés)

- Brioche de homard, fromage frais et zeste de citron vert
- Bonbon de volaille confit au caramel et moutarde à l'ancienne
- Roll de crevettes aux herbes fraîches et granny smith
- Wrap de volaille rôtie et crème aux épices cajun

## Les Gourmandises chaudes

(2 pièces par personne réparties en 4 variétés)

- Croc de Volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & pomme fruits
- Gougère à la méditerranéenne fêta et sarriette
- Mini Hot Dog à la savora et petite chope Normande

## Matériels du cocktail

Fournis par Cirette traiteur

- Buffet nappé blanc - Verrerie - Accessoires cocktail

# Cocktail 16 pièces dont 3 ateliers

(sur la base de 100 convives minimum)

Pour le confort de vos invités,  
les pièces seront réparties avec l'ensemble des variétés proposées.  
Chacun pourra trouver ses préférences parmi cette sélection variée

## Les ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

(3 choix à définir voir liste en page n°11)

## Les Gourmandises froides

(7 pièces par personne réparties en 12 variétés)

- Le ti'pois timut
- Guimauve de patate douce et piment fumé et sésame
- Pince de radis, mi-cuit de thon et mousse au citron
- Chaud froid de volaille à la truffe
- Millefeuille de foie gras & pain d'épices
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon
- Canard & Pommes confites au Calvados de Normandie
- Bœuf confit au balsamique, oignons frits au romarin
- Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave et au raifort
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Sablé au parmesan & crumble de tomate au chorizo
- Bœuf relevé aux épices & pointe de wasabi



## Les Mini Street-food

(équivalent à 3 pièces réparties en 4 variétés)

- Brioche de homard, fromage frais et zeste de citron vert
- Bonbon de volaille confit au caramel et moutarde à l'ancienne
- Bagel de volaille rôtie aux échalottes et chèvre au miel
- Wrap de saumon poché et ricotta

## Les Gourmandises chaudes

(3 pièces par personne réparties en 5 variétés)

- Brochette de gambas et abricot moelleux
- Mini Hot Dog à la savora et petite chope Normande
- Croc de Volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & pomme fruits
- Gougère à la méditerranéenne fêta et sarriette

## Matériels du cocktail

Fournis par Cirette traiteur

- Buffet nappé blanc - Verrerie - Accessoires cocktail

# Liste des Ateliers Culinaires

Présentés par notre cuisinier devant vos invités



## 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*

- Huître Normandes de Saint Vaast n°3

*Huîtres ouvertes devant vos invités. Elles pourront être dégustées avec jus de citron et vinaigre à l'échalotte*

- Foie gras de canard et ses chutney oignon et figue

*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, accompagné d'une crème au raifort*

- Tartare de bœuf et copeaux de parmesan servi 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*

## 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*

- Rouget à la provençale

*Filet de rouget poêlé à déguster avec une ratatouille glacé et un tartare d'olive noire*

- Préparation 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*

# Comment bien choisir son cocktail ?

Choisir un cocktail 10 pièces pour :

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

Choisir un cocktail 12 pièces dont 2 ateliers pour :

- 2h00 de cocktail
- Dîner commençant par une entrée

Choisir un cocktail 14 pièces dont 2 ateliers pour :

- 2h30 de cocktail
- Dîner commençant par une mise en bouche ou par un plat

Choisir un cocktail 15 pièces dont 2 ateliers pour :

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

Choisir un cocktail 16 pièces dont 3 ateliers pour :

- 3h00 de cocktail
- Élégant et gourmand
- Dîner commençant par un plat



# Les Dîners

Inclus dans nos dîners :



## Personnel de service

Fournis par Cirette Traiteur

Maître d'hôtel Responsable et Maîtres d'hôtel  
Chef de Cuisine et Cuisinier

**Personnel présent 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



## Matériels du dîner

Fournis par Cirette Traiteur

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

# Menu Opale 1

## Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus :

Personnel de service  
Art de la table du Dîner  
Matériels du dîner



## Les mises en bouche

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

## Les plats principaux

Tournedos de volaille aux pommes, sauce foie gras,  
*Galette de pomme de terre et tian de légumes*  
Filet de canette, crème de cidre,  
*Tatin de pomme fruits, écrasé de patate douce et petits légumes colorés*  
Bœuf confit au foie gras façon grand-mère,  
*Galette de pomme de terre et tian de légumes*  
Volaille aux écrevisses, sauce homardine,  
*Ecrasé de petit pois et petit légumes colorés*  
Entrelacé de filet de bar et tomates confites,  
*Coulis de poivrons doux et écrasé de pomme de terre à la fleur de sel*  
Porc Normand confit au cidre et miel de romarin en cocotte  
*Galette de pomme de terre et tian de légumes*

## 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*

## Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°21)  
Buffet de dessert (voir liste page n°22)

## Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché  
café servi au buffet

# Menu Opale 2

## Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus :

Personnel de service  
Art de la table du Dîner  
Matériels du dîner



## Les mises en bouche

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

## 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,  
*Galette de pomme de terre et tian de légumes*

## 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*

## Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°21)  
Buffet de dessert (voir liste page n°22)

## Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché  
café servi au buffet

# Menu Opale 3

## Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus :

Personnel de service  
Art de la table du Dîner  
Matériels du dîner



## Les mises en bouche

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

## 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*

## Les desserts

Assiette de desserts (voir liste page n°21)  
Buffet de dessert (voir liste page n°22)

## Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché  
café servi au buffet

# Menu Ambre 1

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert**

*(sur la base de 100 convives minimum)*

**Inclus :**  
**Personnel de service**  
**Art de la table du Dîner**  
**Matériels du dîner**



## 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*

## Les plats principaux

Tournedos de volaille aux pommes, sauce foie gras,

*Galette de pomme de terre et tian de légumes*

Filet de canette, crème de cidre,

*Tatin de pomme fruits, écrasé de patate douce et petits légumes colorés*

Bœuf confit au foie gras façon grand-mère,

*Galette de pomme de terre et tian de légumes*

Volaille aux écrevisses, sauce homardine,

*Ecrasé de petit pois et petit légumes colorés*

Entrelacé de filet de bar et tomates confites,

*Coulis de poivrons doux et écrasé de pomme de terre à la fleur de sel*

Porc Normand confit au cidre et miel de romarin en cocotte

*Galette de pomme de terre et tian de légumes*

## 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°21)

Buffet de dessert (voir liste page n°22)

## Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché  
café servi au buffet

# Menu Ambre 2

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert**

*(sur la base de 100 convives minimum)*

**Inclus :**

**Personnel de service  
Art de la table du Dîner  
Matériels du dîner**



## 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*

## 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,  
*Galette de pomme de terre et tian de légumes*

## 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°21)

Buffet de dessert (voir liste page n°22)

## Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché  
café servi au buffet

# Menu Ambre 3

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert**

*(sur la base de 100 convives minimum)*

**Inclus :**

**Personnel de service  
Art de la table du Dîner  
Matériels du dîner**



## 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*

## 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°21)

Buffet de dessert (voir liste page n°22)

## Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché  
café servi au buffet

# Menu à Partager

## Plat - Fromage - Dessert

(sur la base de 100 convives minimum)

Inclus :

Personnel de service  
Art de la table du Dîner  
Matériels du dîner



## Les plats principaux

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

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

Bœuf confit au foie gras façon grand-mère,  
Gratin de pomme de terre

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

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

Risotto crémeux aux champignons  
Cocotte de légumes croquants

Agneau de 7h au miel,  
Semoule aux fruits secs

Côte de bœuf Normande,  
Béarnaise, pomme de terre rôties au thym et romarin

## Ardoise de fromage

Posée au centre de la table

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

## Buffet de Desserts

Posés au centre de la table

Saucisson au chocolat, amandes torréfiées et guimauve

Choux craquelin à la framboise

Caroline au café

Verrine de crumble de citron meringué

Tartelette aux fraises

## Inclus dans le menu

Petit pain individuel, pain multicéréales tranché  
café servi au buffet

# Les Desserts

Inclus dans le prix du dîner

**Inclus :**

**Personnel de service**

**Art de la table des desserts**

**Matériels des desserts**



## 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*

## Assiette gourmande à composer

*Trois choix à sélectionner ci-dessous et 1 mignardises*

**Les Tartes Sablées,**

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

**Les Entremets,**

*Le Royal au chocolat, l'Exotique, le Surprenant, la Tatin d'aujourd'hui ou le Triptyque*

**Les Verrines,**

*Crumble au citron meringué, soupe de fruits rouges ou Triptyque au chocolat*

**Les Douceurs**

*Brochette de fruits frais, crème brûlée à la vanille, crème brûlée à la pistache ou crumble gourmand*

**Les Mignardises,**

*Macaron : citron, framboise ou chocolat*

*Chou : Vanille, chocolat ou 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

1 Pièce montée et  
6 gourmandises à sélectionner

**Inclus :**

**Personnel de service**  
**Art de la table des desserts**  
**Matériels du buffet**



## 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, Spéculoos, Abricot et framboise (d'avril à septembre)*

## Wedding-gake et Naked-cake

**Biscuit cake vanille et mousseline aux fruits rouges**

**Biscuit cake chocolat et mousse au chocolat blanc**

## Gourmandises 6 à sélectionner

**Verrine crumble au citron meringué**

**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**

# 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 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 saucisse 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 Bière Normande en fût avec tireuse**

*Bière blonde, fût de 20L*

# Les Boissons de votre réception

(sur la base de 100 convives minimum)

## Forfait boissons non Alcoolisées fournies par Cirette Traiteur

### Pour le Cocktail et la soirée Dansante

*Jus de fruits Alain Milliat (orange et pomme)*

*Coca cola, eau gazeuse et eau plate*

### Pour le Dîner

*Coca cola, eau gazeuse et eau plate*

**Toutes nos bouteilles sont en verres**



## Boissons Alcoolisées fournies par vos soins

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

**Champagne, Vin rouge et autres alcools**

## Inclus :

**Personnel de service ,Verrerie et glaçage,  
Matériels du buffet**

# 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)

Rhum Havana club 3 ans (70cl)

Whisky J&B's (70cl)

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

Atelier Mojito (50 consommations)

Atelier Mojito (100 consommations)

Atelier Spritz (80 consommations)

Atelier Spritz (100 consommations)

## 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

Chardonnay 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)





?Cirette  
le Traiteur

# Réceptions *privées*

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)

