

Présentation :

Nous sommes une équipe Franco-Ecossaise avec une vaste expérience de cuisine de produits locaux et de qualité dans les pays où nous avons séjourné. Les fruits, légumes, œufs, fromages et viandes proviennent de circuits courts, le poisson Pas de Calais, Mer du Nord, d'Ecosse et d'Irlande.

Spécialistes de plats mijotés, marinades, rôtis, gratins, mais aussi plats végétariens, vegans : la préparation de plats sans allergènes selon les besoins de nos clients (gluten, fruits à coques, lactose, etc.) comme tout est Maison. *Voir les photos d'exemples de nos réalisations en ligne.* Cette flexibilité est donc une garantie de qualité.

Pâtisseries et Viennoiseries (sur commande), spécialités en Meringues.

Nous faisons notre Pain sur place (pâte à pizza, pain complet, aux graines,...).

Ce pain est aussi disponible sur commande.

Apéritif

- ★ Pain Surprise (1 pain pour 10 personnes soit 5x12 pièces) 3€ p/pers
- ★ Plateau Cocktail 6 pièces 3€ p/pers
 - Nombre de choix modulable selon les convives, par exemple:*
 - 3 sortes par personne pour 10 personnes seulement*
 - 6 sortes par personne à partir de 30 personnes*
- ★ Grande Focaccia garnie d'un bouquet de légumes, herbes, graines (env. 32cm x 50cm) 25€ (à découper en 48 canapés ou en portions plus larges selon les besoins).

Buffets

Buffet Froid à partir de 15€ (min. 15 personnes)

- ★ Assortiment de charcuteries fines Normandes
- ★ Assortiment de crudités sauce Faisselle, mayonnaise
- ★ Rôti (1 choix : Porc, Volaille ou Bœuf)
- ★ 3 salades au choix (modulable selon le nombre de convives)
 - Trio de crudités de saison
 - Pommes, feta, noix, tortis, yaourt, olives noires, huile d'olive Crête
 - Piémontaise
 - Boulgour style taboulé

- Mesclun, dés de Roquefort et pommes
- Crudités en Rémoulade
- Lentilles, pois chiches, maïs, sauce cumin-curcuma huile d'olive
- Pommes de terre vapeur, menthe fraîche, ail, huile d'olive
- Orange sanguine, feta, épinards frais

★ Fromages Normands

Pain non compris

Planche Repas (Minimum 30 personnes) 15€ pour 15 assortiments répartis entre 2 Charcuterie, 3 Viandes, 3 Poisson, 3 Légumes, Fromages (3 sortes) et 3 Desserts (voir liste plateau gourmand) – *Pain non compris*

Liste des choix disponibles (sujets à saisonnalité et disponibilité) :

Charcuterie

- Brochette charcuterie, tomate cerise et fromage
- Chiffonnade jambon cru
- Rillettes de Volaille
- Rillettes de Chorizo
- Terrine (à voir au moment de la commande)

Viandes

- Mini sandwich poulet au curry
- Mini rouleau saucisse-pâte brisée
- Toast Bacon et Gruyère
- Canapé Poulet-Mayonnaise-Curry
- Effiloché de Bœuf à la moutarde
- Corned Beef sur demi-pomme de terre rôtie
- Carpaccio de bœuf, pesto et noix

Poisson

- Wrap thon et avocat
- Rillettes de sardine sur canapé de tapenade
- Rillettes de Maquereau fumé
- Crème de saumon sur blinis
- Blinis de truite fumée et meringue fraîche (non sucré)
- Mini quiche sardine grillée

Légumes

- Bâtonnets de légumes croquants avec leur crémeux à base de faisselle
- Barquette d'endive garnie de mousse de fève à la menthe
- Macaron des prés (2 champignons blancs réunis par une crème au fromage sur un assortiment de graines)
- Rémoulade de crudités
- Canapé de concombre à la grecque
- Tarte tomate-oignon-cumin

Œufs-Fromage

- Plateau Fromages Normands **ou bien 3 choix parmi:**
- Soufflé herbes de Provence
- Scone au fromage (Cake au Cheddar)
- Mini sandwich Œuf mayonnaise
- Mini tartelettes Neuchâtel, pomme, cumin
- Bouchée de Pizza Margherita

Plats Chauds

Pour vos plats chauds il vous faudra prévoir un moyen de garder non seulement les plats de service au chaud, mais aussi vos assiettes. Plus vous serez nombreux, plus aurez besoin de vous équiper pour préserver les températures idéales pour apprécier un bon repas.

Tous nos plats chauds sont servis avec **2 légumes et 1 sauce** d'accompagnement. Le pain sera à commander séparément.

Les ingrédients sont de premier choix et sélectionnés (fraicheur et origine) pour donner le maximum de saveur et d'éléments nutritifs.

Plats mijotés (Origine de viande locale ou France) (minimum 10 personnes) :

- ★ Couscous (très bien servi) 8 légumes et 2 versions
 - a) 3 viandes (pilon de poulet + boulette de viande de bœuf + merguez bœuf-agneau) : 12,50€
 - b) 100% Agneau d'élevage local : 14€
- ★ Hachis Parmentier (100% Bœuf) 8€

- ★ Tourte Steak et rognon (100% Bœuf) sauce vin rouge 9€
- ★ Carbonade Flamande (bœuf) 11€
- ★ Poulet Basquaise 11€
- ★ Blanquette de Veau 11€
- ★ Fricassée de Lapin sauce au Cidre 11€
- ★ Cailles farcies (choix de farce) : 12€
- ★ Rôti Echine farcie (Feta-olives noires **ou** Abricot-noix) 11,50€
- ★ Poulet Korma (lait de coco, amandes, coriandre fraîche, ail, gingembre) 12,00€
- ★ Cuisse de Pintade rôtie au Romarin 12,50€
- ★ Saumon d'Ecosse vapeur sauce moutarde de Meaux, Flageolets pointe d'ail et mini soufflé (Saumon Label Rouge) 14,50€
- ★ Nous consulter pour d'autres suggestions

Pizzas

Base tomate :

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| - Margherita : Mozzarella | 9€ |
| - Chorizo : Champignons, Chorizo, Mozzarella | 13,50€ |
| - Jambon-Fromage Bleu : Champ., Jambon cru, Roquefort, Noix | 13,50€ |
| - Spicy : Champignons, Bœuf haché, Mozzarella, Epices | 14,50€ |
| - 4 Fromages : Champignons, Mozzarella, Cheddar, Roquefort, Pont l'Evêque, thym, noix, cumin et Worcester sauce | 14,50€ |
| - Auberge : Champignons, 3 sortes charcuterie, Mozzarella | 14,50€ |

Base Pesto :

- | | |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| - Thon : Champignons, Mozzarella, Thon, Mascarpone | 13,50€ |
| - Chèvre-Miel-Noix : Champignons, Chèvre, Noix, Miel | 13,50€ |
| - Canard Fumé : Champ., Magret de canard fumé, Mozzarella | 14,50€ |
| - Fécampoise : Champignons, Mozzarella, Maquereau fumé, ail | 14,50€ |

Desserts

- **Plateaux Gourmands (modulables) 3€ p/pers**
 - 3 Mini desserts pour 10 personnes
 - 6 Mini desserts pour 30 personnes
- Exemples : Salade de fruits, Tiramisu, Crumble, mini Cheese cake, Brownie au chocolat, Sablé à la cannelle, Croquant aux amandes, Clafoutis, Tarte amandine, Barre de céréale caramélisée, Mousse au chocolat, Coques de meringue à la crème Mascarpone, Coque de chocolat noir garnie de ganache pralinée, Cup cake à la vanille, crème Mascarpone et sa confiture de fruit rouge.

Dessert Pâtisseries 4,00€ la part minimum 8 parts

Exemples : Gâteau Chocolat, Fraisier, Charlotte, Tarte aux Fruits, Clafoutis meringué, Cheese cake, Pavlova, Vacherin, Dôme Chocolat Blanc garniture crème Mascarpone et Canneberges

Brunch

Notre origine Franco-Ecossaise nous apporte une grande expérience du Brunch et celui-ci étant très varié, nous pouvons voir avec vous en détail quels sont vos besoins (sur place à l'Auberge ou en Traiteur).

Repas à Thèmes

En plus des thèmes que nous proposons régulièrement sur place à l'Auberge, (voir notre agenda), nous pouvons proposer des repas Ecossais, Irlandais, Scandinaves, Indiens, etc....

Le Poulet Rôti du Dimanche

Vous pouvez réserver un Poulet rôti fermier (élevage plein air Pays de Caux) pour Dimanche Midi (ou jour férié). Les poulets sont aux environs de 2,6kg et sont pour 8 personnes.

A commander en début de semaine.

Le tarif est de 20€ le kg, exemple 1 poulet de 2,6kg sera facturé $20 \times 2.6 = 52€$ assaisonné (Thym Frais et Citron, Curry ou autre) avec ses 2 légumes soit 6,50€ par personne.

Conditions Générales de Vente

Le tarif proposé est pour un **service traiteur**. En cas de service dans notre salle de restaurant, le tarif restaurant s'appliquera.

En contrepartie, choisir le service au restaurant implique que vous n'aurez **pas de frais de location de salle** (Nombre de couverts à partir de 12 pour 1 salle et jusqu'à 44 sur les 2 salles). La Terrasse et le Jardin sont disponibles pendant les beaux jours.

Ce tarif pourra être modifié en fonction de l'évolution du prix des matières premières (toute modification sera soumise à votre approbation).

Nous acceptons les commandes traiteur à partir de 10 personnes (pour des quantités en dessous, nous proposerons des alternatives selon les accords avec nos fournisseurs)

Toute commande se fera sur devis établi par écrit avec 30% d'acompte à la commande et le solde dû 1 semaine avant l'enlèvement. Nombre exact de convives à valider au moment du paiement du solde.

Possibilité de livraison selon les horaires et la distance (tarif à calculer).

Règlement : Espèces, carte bancaire (**même à distance**), chèque ou **Chèques Vacances**

La vaisselle empruntée sera soumise à chèque de caution (montant calculé selon quantité de plats). **Pas besoin de rendre la vaisselle propre** car nous le faisons sur notre lieu de travail. Le chèque de caution vous sera rendu au retour du matériel.

Toutes les commandes sont préparées sur place par nos soins spécifiquement pour les besoins de nos clients et donc ces commandes dépendent de nos approvisionnements (10 à 15 jours).

Nous pouvons mettre à disposition du matériel supplémentaire (conservation au chaud, conservation au froid ou autre), ce matériel nécessitera aussi une caution et pourra être loué en supplément.

Personnel : Merci de nous avertir de vos besoins en personnel (2 mois à l'avance de part les réglementations en vigueur pour les contrats courts).