Apéritif ou vin d'honneur

Infos, conseils

Afin de travailler au maximum les produits de saison, vous pouvez choisir une formule « de saison ». Nous ferons pour vous une sélection variée de mise en bouches. Une quantité de verrine, bouchées et ateliers vous seront demandées. Cette formule nous permet de vous faire profiter de produits de saison. Vous pouvez néanmoins sélectionner une partie, puis laisser libre choix pour les autres.

Pour un apéritif, suivi d'un plat unique compter une dizaine de pièces par personne.

Bouchée prix moyen 1,10 € / pièce HT

Samossa de chez nous chaud ou froid
Accras de morue
Millefeuille terrine de campagne, moutarde à l'ancienne
Pain surprise
Petit fours chaud assortiment
Briochin du fromager et graines
Mini burger
Légumes Pickles et ses sauces
Pain suédois, mousselines du pêcheur
Gougères au fromage
Cône ganache de foie gras
Cône boudin noir fromage frais
Brochette magret de canard foie gras
Foie gras fromage frais en bouchée d'épices
St Jacques magret de canard dans son croustillant épicé
Wrap assortiment
Planche de fromages façon tapas, sélection de pain (+0,90 €)
Planche de charcuteries façon tapas, sélection de pain (+0,90 €)
Tartine chèvre coppa et sa persillade
Escargots en bouchée beurre d'escargots (chaud)
Foie gras pistache en bouchée
Aumônière jambon de pays melon
Saumon mariné citron herbes du jardin
Rillettes de poisson, et ses tartines
Finger food

Verrine 1,35 € / pièce HT

Purée pois cassés saucisse fumé de notre enfance
Crème de jambon, mousseline de carotte chantilly aux herbes
Gaspacho du maraîcher
Crème de chorizo, fromage battu, crumble
Mousse de thon, mousseline d'œufs, purée de betterave
Mousseline de betterave, St Jacques, fromage ailé
Crèmeux de foie gras, fromage frais oignon frit
Tzatziki saumon concombre
Boudin noir tartare de St Jacques, fromage frais
Boudin noir brunoise pomme au cidre
Foie gras confiture d'oignon en cuillère
Mousseline de crevettes ail fine herbes en cuillère

Atelier 2,70 € / pièce HT

Filet mignon au miel, flambée
Foie gras flambé ou pavot ou graines de moutarde ou nature
St Jacques au piment d'Espelette ou beurre d'escargot ou flambé
Magret de canard aux herbes ou nature
Gambas flambées au whisky ou aux deux citrons
Découpe jambon cru sur son socle, beurre et tartines (3,20 €) (50 Personnes minimum)
Huitres crème de miel au safran du Perche (3,00 €)
Pierrade de légumes ou saumon ou noix de St Jacques, ou encornet au piment d'Espelette, ou filet de bœuf, ou filet de veau (3,50 €)
Fumage à froid, tartare de St Jacques, ou magret de canard au miel, ou gambas, ou huîtres, ou tartare de bœuf (3,50 €)

Verrines sucrées

Tiramisu du Perche
Façon tarte au citron
Verrine citron framboise
Verrine chocolat pistache
Et.....

Sucrés

Chouquette, cannelé, brioche, mini tropézien, macaron, sablés, moelleux chocolat

Menu dînatoire 25,80 € HT **plus de 30 personnes** Livraison sans personnel

Farandole de verrines 6 au choix parmi la liste
Amuse bouches 8 au choix parmi la liste
1 planche fromages à partager
1 planche charcuteries à partager

Dessert

2 verrines au choix parmi la liste
2 bouchées au choix

Menu semi-dînatoire 32,45 € HT

Cocktail apéritif entrée

5 Bouchées de saison
3 verrines de saison
1 Planche de charcuteries façon tapas, et sa sélection de pain
1 Planche de fromages façon tapas et sa sélection de pain
Plat unique à 9,90 € servi en buffet
Planche de fromages Aop, salade verte, vinaigrette
Dessert à la carte
Pain

Menus chauds
Vous pouvez mixer les menus, ceux-ci sont des exemples

Menu des traiteurs 34,50 € HT

Entrée

- Velouté potimarron ou de saison, tartine de chèvre du Perche, jambon cru lardons grillés (chaud)
- Millefeuilles du Perche
Boudin noir, andouille, fromage frais, toast, mâche (froid)
- Pâté en croûte de viande, moutarde à l'ancienne cornichon
- Terrine de poisson, macédoine, asperge verte
- Légumes sur nage de saison, lieu noir, crème d'escargot froid)

Trou normand

Viande

- Suprême de volaille, sauce pommeau
- Cuisse de poulet au four, cuisson basse température,
- Daube Percheronne, safran miel du Perche
- Sauté de dinde sauce pommeau crémé
- Effiloché de porc, écrasé de pomme de terre, gratiné au camembert

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, écrasé de légumes exemple pomme de terre céleri carotte

Fromage

- Duo de fromage au choix et sa mâche ou feuille de chêne :
 - Tomme,
 - Chèvre,
 - Brie,

Dessert

- Gâteau à la carte
- Tiramisu du Perche (pomme) individuel

Café

Pain

Louane 40,50 € HT

Entrée

- Déclinaison de rillettes, rillettes de maquereaux et sardine, demi-sel de Gérard, tartine du Perche et ses condiments
- Gaufre salée : crevettes, saumon, fromage frais, condiments
- Cassolette de fruits mer, sauce française
- Assiette du sud-ouest, magret, gésiers, salade verte, tomate, oignon rouge, vinaigre de noix
- Entrée du charcutier : Terrine de campagne, boudin noir, rosette, andouille de Bretoncelles et ses condiments

Trou normand

Plat

- Sauté de porc à l'ancienne,
- Ballotine de volaille, sauce jus de viande
Insert au choix : chorizo ou moutarde à l'ancienne ou fromage frais et herbes
- Daube Percheronne, miel et safran du Perche,
- Filet de lieu noir, sauce à l'oseille
- Jambon braisé, sauce au Percheronne (cidre),

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, demi pomme poêlée, lentilles du Perche, écrasé de légumes exemple : pomme de terre céleri carotte, pomme de terre carotte, vitelotte.

Fromage

- Trilogie de fromage au choix et sa mâche ou feuille de chêne :
 - Tomme
 - Emmental,
 - Chèvre,
 - Camembert normand,
 - Brie,
 - St Nectaire
- Planche de fromages en buffet, salade verte, vinaigrette

Dessert

- Gâteau à la carte
- Pièce montée 3 choux supplément 3,00 €
- Café gourmand 1 verrine au choix 1 bouchée + pièce montée 2 choux supplément 3,50 €

Café

Pain

Sacha 43,50 € HT

Entrée

- Tartare de saumon Gravlax, biscuit pavot fromage frais
- La Normandie dans votre assiette, mâche, oignon rouge, andouille Ornaise, boudin noir, tartine de chèvre (froid)
- Pain de poisson sauce citron (chaud)
- Tartare de tomate, insert chèvre, sur son biscuit céréales, gaspacho tomate basilic, vinaigre balsamique
- Cassollette ou feuilleté fruits de mer, forestière, sauce française pommeau

Trou normand

Plat

- Mille feuilles andouille tournedos volaille, sauce au vin
- Mijoter de bœuf au champagne
- Filet de volaille, sauce porto
- Sauté de veau façon grand-mère
- Jarret de porc rôti au miel ou aux herbes, sauce moutarde

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, demi pomme poêlée, lentilles du Perche, brunoise de légumes, écrasé de légumes exemple : pomme de terre céleri carotte, pomme de terre carotte, vitelotte.

Fromage

- Planche de fromages en buffet, salade verte, vinaigrette
- Trilogie de fromage au choix et sa mâche ou feuille de chêne :
 - Tomme,
 - Chèvre,
 - Camembert normand,
 - Brie,
 - St Nectaire,

Dessert

- Gâteau à la carte
- Pièce montée 3 choux supplément 3,00 €
- Café gourmand 1 verrine au choix 2 bouchées + pièce montée 2 choux supplément 3,50 €

Café et sa douceur

Pain

Pierre 46,50 € HT

Entrée

- Feuilleté d'escargots, beurre persillé, poêlée de champignons (chaud)
- Pâtes du Perche poivrons crevettes ananas, sauce cocktail
- Risotto crémeux Tomme et ses gambas flambées calvados (chaud)
- Foie gras à la chapelure de pain d'épice, chutney de pommes, et sa tartine
- Cassolette gambas St Jacques, cabillaud, fondue de poireau, sauce à la française au pommeau

Trou normand

Plat

- Ballotine de volaille et son jus corsé
- Saumon à l'unilatéral sauce oseille,
- Souris d'agneau oriental et sa semoule aux raisins (tarif selon cours)
- Mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, demi pomme poêlée, lentilles du Perche, riz sauvage, brunoise de légumes, navets pomme de terre poêlés, écrasé de légumes exemple : pomme de terre céleri carotte, pomme de terre carotte, vitelotte.

Fromage

- Planche de fromages en buffet, salade verte, vinaigrette
- Trilogie de fromage au choix et sa mâche ou feuille de chêne :
 - Tomme,
 - Emmental,
 - Chèvre,
 - Camembert normand,
 - Brie,
 - St Nectaire,

Dessert

- Gâteau à la carte
- Pièce montée 3 choux supplément 3,00 €
- Café gourmand 1 verrine au choix 1 tartelette pièce montée 2 choux supplément 3,50 €

Café et sa douceur

Pain

Le Saloupière 58,90 € HT

Cocktail avec alcool et sans alcool 2 verres par personne

Mise en bouche, sélection traiteur

Entrée froide

- Entre terre et mer : foie gras mi-cuit, tartine du Perche, confiture d'oignon, brochettes St Jacques gambas, crème de citron, mâche, oignon rouge
- Superposé de foie gras : légumes croquants, crème normande vinaigre de noix
- Nage de saumon : en roulade de saumon fumé mascarpone au citron monté, sur sa nage de saison, chèvre frais
- Lieu jaune au 3 agrumes, fondue de poireaux et son croustillant en bol tête de lion
- Saumon à l'oseille sur ses spaghettis de légumes
- Cabillaud réduction balsamique, pâtes à l'encre de sèche
- Brochette St Jacques gambas sur son potimarron crémeux et sa bouchée de boudin noir

Trou normand

Plat

- Filet de bœuf charolais, sauce champagne
- Pavé de veau, sauce Riesling
- Gibier selon arrivage, jus de veau et St Emilion
- Magret de canard, sauce Porto
- Filet de Perche, sauce vierge de notre producteur
- Suprême de pintade ail noir, escalope de foie gras cuite base température, sauce jus de veau crème

Légumes 2 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, demi pomme poêlée, lentilles du Perche, riz sauvage, brunoise de légumes, navets pomme de terre poêlés, légumes glacés nouveaux selon saison, écrasé de légumes exemple : pomme de terre céleri carotte, pomme de terre carotte, vitelotte.

Fromage

- Planche de fromages en buffet, salade verte, vinaigrette
- Conté affiné, chèvre local, camembert normand, jeunes pousses vinaigre de noix

Dessert

- Gâteau à la carte + pièce montée 1 chou par personne (min 70 choux)
- Pièce montée 3 choux
- Café gourmand 2 verrines au choix 1 tartelette + pièce montée 2 choux par personne

Café et sa douceur

Pain

Menu semi-dîatoire 32,45 € HT

Cocktail apéritif entrée

5 Bouchées de saison

3 verrines de saison

1 Planche de charcuteries façon tapas, et sa sélection de pain

1 Planche de fromages façon tapas et sa sélection de pain

Plat unique à 9,90 € servi en buffet

Planche de fromages Aop, salade verte, vinaigrette

Dessert à la carte

Pain

Menu enfant 16,50 € HT

Entrée

Wrap jambon œufs mayonnaise et crudités

Plat

Steak haché galette de pomme de terre

Ou

Escalope normande, écrasé de pomme de terre

Dessert

Moelleux chocolat

Ou

Flan pâtissier

Menu enfant froid 16,50 € HT

2 Salades
2 viandes
Chips
Fromage pour enfant
Dessert des adultes

Menu enfant 16,50 € HT

Plat unique à définir
Fromage pour enfant
Dessert des adultes

Carte des plats uniques

Minimum 20 personnes - jusqu'à 30 personnes un supplément de 2,50 € HT vous sera compté

8,50 € HT

Bar à pâtes (Pennes) : trois sauces aux choix, 3 fromages aux choix :
(moins de 50 personnes 2 sauces au choix)

Sauces : fromagère normande, saumon, lardon crème oignon, bolognaise, poulet épicé, moutarde d'Orléans Andouille)

Fromages : emmental rapées, mozzarella, tomme, parmesan

9,90 € HT

Chili cône carne
Tartiflette traditionnelle, salade verte
Tartiflette normande, camembert, émincé de volaille
Colombo
Lasagnes saumon, salade
Lasagnes traditionnelles
Blanquette de dinde
Tajine de poulet
Tajine de bœuf
Tajine de légumes (Végétarien)
Hachis parmentier traditionnel,
Brandade de poisson
Bourguignon,
Bœuf carottes
Rougaille saucisses
Daube Percheronne, miel, safran du Perche
Poulet vallée d'Auge
Poulet basquaise
Poulet coco curry
Saucisse fumée, lentilles
Saucisse brasse local, moutarde d'Orléans

Effiloché de bœuf, écrasé de pomme de terre, fromage fondu, façon parmentier, salade verte
Effiloché de volaille, écrasé de pomme de terre, fromage fondu, façon parmentier, salade verte

11,90 € HT

Choucroute traditionnelle
Couscous, poulet, merguez, agneau
Couscous, poulet, merguez, bœuf
Blanquette de veau
Veau du Percheron, miel, safran

Effiloché de veau, écrasé de pomme de terre, fromage fondu, façon parmentier, salade verte
Effiloché de canard, écrasé de pomme de terre, fromage fondu, façon parmentier, salade verte

Autres plats 50 personnes minimum 12,50 € HT

Pot au feu
Choucroute de la mer, 4 poissons
Pâella, (chorizo, encornet, gambas, poulet, moules)
Aligot normand, camembert normand ou Tomme, planche charcuteries

Et légumes à définir

Légume 1 au choix

- Pommes de terre grenailles chemisées, haricots plats, légumes de saisons poêlés, haricots fin, gratin de pomme de terre, demi pomme poêlée, lentilles du Perche, riz sauvage, brunoise de légumes, navets pomme de terre poêlés, écrasé de légumes exemple : pomme de terre céleri carotte, pomme de terre carotte, vitelotte.

Formule plat unique 17,00 € HT

Plat unique à 8,50 €
Planche de fromages Aop, salade vinaigrette
Dessert à choisir parmi la carte des gâteaux
Pain

Formule plat unique 18,40 € HT

Plat unique à 9,90 €
Planche de fromages Aop, salade vinaigrette
Dessert à choisir parmi la carte des gâteaux
Pain

Formule plat unique 20,40 € HT

Plat unique à 11,90 €
Planche de fromages Aop, salade vinaigrette
Dessert à choisir parmi la carte des gâteaux
Pain

Formule plat unique 21,00 € HT

Plat unique à 12,50 €
Planche de fromages Aop, salade vinaigrette
Dessert à choisir parmi la carte des gâteaux
Pain

Menu Brunch 22,90 € HT

Livraison sans personnel

Baguettes
Gaufre
Confitures, beurre
Mini viennoiseries
Muffin
Croque-monsieur
Salade verte
Salade duo de chou
Fromage blanc
Œufs et ses condiments (Plancha fourni)
Bacon
Fromage de chèvre
Emmental
Salade de fruits ou panier de fruits
Boissons : Chocolat, café, orange, thé

Menu Barbecue 22,90 € HT

Livraison sans personnel (viande à cuire)

1 Salade composée 2 crudités au choix

- Salade de riz composée
- Salade de pâtes aux légumes
- Piémontaise
- Céleri
- Carottes râpées
- Salade chou composée
- Taboulé
- Tomate mozzarella
- Tagliatelles de légumes
- Salade de perles au saumon fumé

3 Viandes au choix

- Saucisse aux herbes ou nature
- Merguez
- Carré de porc
- Jambon à braisé
- Saucisse couteau nature
- Saucisse piment d'Espelette
- Poulet mariné
- Cuisse de poulet

Chips

Fromage

Brie, salade verte

Dessert

- Tarte normande ou amandine aux poires ou amandine aux abricots

Ou

Gâteau à la carte

MENUS FROIDS

Menu froid 14,90 € HT

1 Salade composée 2 crudités au choix

- Salade de riz composée
- Salade de pâtes
- Piémontaise
- Céleri
- Carottes râpées
- Salade de choux
- Taboulé

Charcuteries

- Andouille de l'orne, jambon de pays, terrine de campagne au calvados

Ou

- Pain de poisson

Viandes

- Rôti de bœuf
- Carré de porc

Chips

Fromage

- Brie, salade verte

Dessert 1 au choix

- Fromage blanc et salade de fruits
- Moelleux chocolat
- Tarte tatin

Menu froid 17,90 € HT

1 Salade composée 2 crudités au choix

- Salade de riz composée
- Salade de pâtes aux légumes
- Piémontaise
- Céleri
- Carottes râpées
- Salade chou composée
- Taboulé
- Tomate mozzarella
- Salade du pêcheur

2 Charcuteries au choix

- Andouille de l'orne
- Jambon de pays
- Terrine de campagne au calvados
- Saucisson à l'ail
- Rillettes

Pain de poisson ou rillettes de poissons spécialité
ou saumon en marinade (suppl 2,00 €)

2 Viandes au choix

- Rôti de bœuf
- Carré de porc
- Jambon blanc
- Cuisse de poulet

Fromage

- Brie, salade

Chips

Dessert 1 au choix

- Fromage blanc et salade de fruits
- Moelleux chocolat
- Tarte tatin

Menu froid 21,90 € HT

1 Salade composée 2 crudités au choix

- Salade de riz composée
- Salade de pâtes aux légumes
- Piémontaise
- Céleri
- Carottes râpées
- Salade chou composée
- Taboulé
- Tomate mozzarella
- Tagliatelles de légumes
- Salade de perles au saumon fumé

3 Charcuteries au choix

- Andouille de l'orne
- Jambon de pays
- Terrine de campagne au calvados
- Saucisson à l'ail
- Rillettes
- Boudin noir de chez nous

Pain de poisson ou rillettes de poissons spécialité
ou saumon en marinade (supp 2,00 €)

2 Viandes au choix

- Rôti de bœuf
- Carré de porc
- Jambon blanc
- Cuisse de poulet
- Jambon à l'os pour 50 personnes minimum sur planche prêt à trancher
- Tournedos de dinde aux herbes spécialité
- Filet de poulet mariné au citron

Fromage 2 au choix et salade

- Brie
- Camembert
- Chèvre
- Tomme
- St Nectaire

Chips de légumes ou traditionnelles cuites au chaudron

Dessert 1 au choix

- Fromage blanc et salade de fruits
- Moelleux chocolat
- Tarte tatin
- Gâteau carte des desserts (suppl 1,00 €)

CARTE DES DESSERTS

Les gâteaux

- Entremet pistache chocolat
- Entremet fruits rouges
 - Duo chocolat
 - Poire chocolat
 - Chocolat praliné
 - Mousse passion
- Tiramisu Percheron
- Fraisier (suppl. 1,00 €) selon la saison
- Pavlova fruits rouges (suppl. 1,00 €)
- Pavlova (saveur de votre choix, selon la saison) (suppl. 1,00 €)
- Café gourmand : 2 verrines, 2 bouchées (Suppl 0,50 €)
- Café gourmand : 2 verrines, 3 bouchées (suppl 1,50 €)

Les tartes

- Pomme normande
- Amandine poire
- Tarte tatin
- Tarte citron meringué

Les verrines format dessert

- Tiramisu du Perche
- Tiramisu café
- Smoothie
- Crème citron framboise
- Mousse passion
- Crème mascarpone, amaretto fraise
- Poire chocolat crumble
- Crème brulée

Pièce montée 3 choux par personne 7,50 € / Pers

OPTION

- Pain 1,00 € / Pers
- Café 0,50 € / Pers

CARTE DES VINS ET COCKTAILS

TARIFS DE NOS VINS HT

Vin rouge : Côte de rhône	11,65 € / btl X = ,00 €
Vin rouge : Bordeaux	13,00 € / btl X = ,00 €
Vin rosé : Cinsault	10,60 € / btl X = ,00 €
Vin blanc : Sauvignon ou Chardonnay	11,80 € / btl X = ,00 €
Cidre :	8,50 € / btl X = ,00 €
Jus de Pomme :	6,50 € / btl X = ,00 €
Champagne :	27,60 / btl X = ,00 €
Crémant de Loire	19,20 / btl x = ,00 €

TROU NORMAND

Glace pomme, calvados
Glace citron, get 31
Glace cassis, crémant

COCKTAIL AVEC ALCOOL 1,50 € HT

Cocktail « Le Saloupière » Rosé agrumes
Cocktail « Océan » Curaço, exotique
Cocktail « Lucifer » Rosé, vin blanc, fraise, vanille
Cocktail « Sangria fruits rouges »
Cocktail « Mojito Percheron » pomme calvados menthe
Kir normand traditionnel ou exotique
Vin chaud (1,80 € HT)

COCKTAIL SANS ALCOOL 1,00 € HT

Cocktail « Le Saloupière » agrumes
Cocktail « Cascade de fruit »
Cocktail « Le percheron » pomme, fraise, pétillant

*****FIN DE CARTE*****