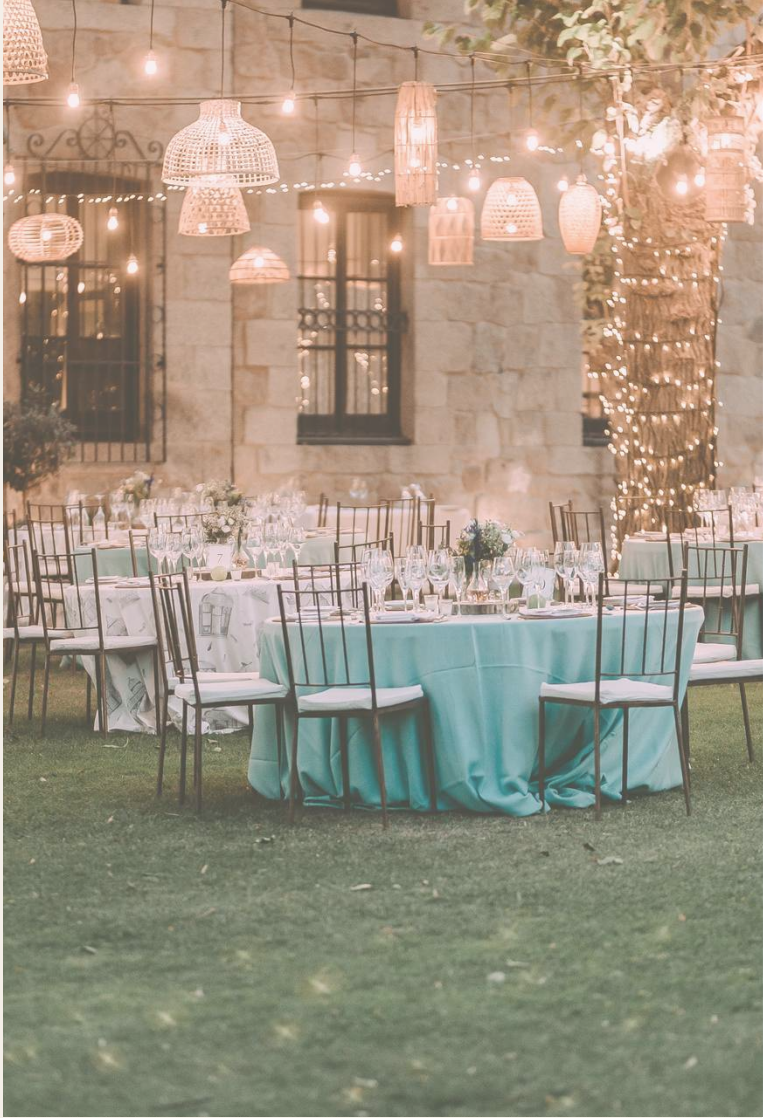
Avotre Goût

- TRAITEUR -

Carte
Toutes Réceptions



02.32.54.01.91
www.avotregout.fr
avotregout27@gmail.com
12 Rue de Gamilly - 27200 Vernon

Notre Sommaire

Cocktails ..... Page 04
Menus..... Page 07
Buffets..... Page 08
Plateaux Repas ..... Page 11
Petits Déjeuner..... Page 12
Brunchs ..... Page 14
A La Carte..... Page 16
Bar à Salade..... Page 18
Rôtisserie..... Page 19
Paëlla..... Page 20
Plats à partager ..... Page 22
Les entremets..... Page 23
Vaisselle & Matériel..... Page 24

Tous nos prix sont TTC

Formule tout compris, nous consulter !





*Chez **À Votre Goût**, chaque plat est cuisiné maison avec des produits frais et le savoir-faire d'un chef passionné*

Cocktails

Cocktail apéritif
6 à 12 pièces par personne

Cocktail Déjeunatoire / Dinatoire
12 à 20 pièces par personne
(A ajuster suivant la durée de l'évènement)

Si repas sans entrée
10 à 14 pièces par personne

Seules conditions :
minimum 6 sortes : Salées et/ou sucrées
et 10 pièces par sorte

Pain surprise - 48 € / pièce *(60 sandwichs)*
Au choix : poisson, viande ou végétarien

Panier de légumes crus - 1,90€/pers.
(minimum 10 personnes)
(radis, tomates cerise, concombre, chou-fleur, carotte, céleri-branche)
Sauces - Curry et fromage blanc à la ciboulette

Le Salé

1,20 €/pièce

- Biscuit de parmesan, oignon confit et chorizo
- Biscuit salé à la noisette, compotée d'échalote au Banyuls et foie gras
- Biscuit de parmesan, confiture d'échalote au cassis et magret fumé

- Brochette de canard à l'abricot
- Brochette de carotte et rillettes de saumon
- Brochette de crevette au chorizo
- Brochette de crevette marinée au soja et citronnelle
- Brochette de cube de poire rôtie au gingembre et magret fumé
- Brochette de saumon mariné et tomate confite
- Brochette de volaille au gingembre et citron vert, poivron rôti
- Brochette de volaille aux épices tandoori et courgette
- Brochette tomates confites et mozzarella
- Brochette de tomme et fruit sec

- Canapé de magret fumé au chèvre et miel
- Canapé de rillettes de saumon et cube de gravelax à l'aneth
- Cannellonis d'aubergine cœur chèvre et chorizo
- Choux farci mousse de saumon
- Cookies salés au chorizo et tomate séchée
- Cuillère de crème de fourme jambon sec et noix
- Cuillère de foie gras, chapelure de pain d'épices
- Cuillère de mousse de carotte et volaille au cumin
- Cuillère de saumon mariné et mangue en tartare
- Demi-sphère de panna cotta au foie gras sur pain d'épices
- Disque de pain polaire, bavarois de lentille corail à la st Jacques

- Financier au poireau et crevette au curry
- Galette de patate douce, crème de curry et crevette
- Grenaille farcie mousse de saumon à l'aneth et pavot
- Grenaille farcie au thon et ciboulette
- Lingot de pain d'épices, gelée de mangue, foie gras et concassé de pistache
- Lingot de pain d'épices, crème de foie gras, magret fumé
- Mini savarin mousse de poivron et anchois

- Navette au thon et légumes croquants
- Navette crème de roquefort et noix
- Navette de volaille et ananas sauce paprika
- Navette garnie au foie gras et abricot

- Pic de saumon mariné, pickles de radis
- Rouget au caviar d'aubergine
- Sablé parmesan mousse de chèvre et gelée de betterave au basilic
- Tartare de saumon à la citronnelle
- Tartelette de tomate et St Jacques au balsamique
- Tortillas à la volaille, crème de camembert et pomme fruit
- Tortillas au caviar d'aubergine et chorizo

Assortiment de Wraps

1,10 €/pièce

- Blanc de volaille, fromage, curry
- Chorizo, piperade
- Crème de chèvre et saumon fumé
- Jambon cru, pesto, mozzarella
- Mousse de chèvre au chorizo
- Piperade et magret fumé
- Ricotta, tomate confite
- Saumon fumé, fromage frais, roquette

Cakes(froids) - **1,20 €/pièce**

- Cake moelleux à la crème d'avocat et crabe
- Cake moelleux au chèvre et saumon fumé
- Cake moelleux aux olives, tomates confites
- Cake farci à la crème de chou-fleur et crevette
- Cake à l'olive mousse de poivron et crevette

Assortiment de Bruschettas - **1,10 €/pièce**

- Caviar d'aubergine et rouget au pistou
- Chèvre au miel et jambon cru
- Légumes provençaux au romarin et parmesan
- Oignon rouge confit à la sauge et maquereau
- Pomme fruit et andouille au camembert

Minis Cassolettes – **3,50 €/pièce**

- Veau au parfum d'orient et abricot, chapelure fruit sec
- Saumon et légumes à la provençale, crème de homard
- Sole à la normande
- St Jacques et poireaux, crème de moule
- Volaille aux cèpes

Les feuilletés - **1,10 €/pièce**

- Mini pizza
- Mini quiche
- Feuilleté saucisse
- Mini feuilleté au chèvre et chorizo
- Mini quiche au chèvre et tomate
- Mini quiche au saumon
- Mini bouchée à l'escargot
- Feuilleté de boudin noir et pommes





Les petits fours chauds - **1,10 €/pièce**

- Mini cake aux pruneaux et andouille
- Mini croque jambon et moutarde à l'ancienne
- Mini croque oignon confit et cheddar
- Brochette de pruneau au lard
- Mini croque au jambon cru et comté
- Mini tartelette oignon confit et foie gras
- Gougère
- Fine tartelette aux poireaux et comté
- Mini cake au jambon
- Cake à la provençale
- Grenaille aux poireaux et comté
- Champignon farci au fromage et jambon cru, crumble de tomate et parmesan

Les Verrines - **1,80 €/pièce**

- Verrine de guacamole et tomate
- Verrine de concombre et fromage blanc à la menthe
- Verrine de roquette au melon et écrevisse (selon saison)
- Verrine de mousse de poivron, jambon fumé
- Verrine de tartare de légumes et magret fumé
- Verrine de guacamole et crabe
- Verrine de gaspacho
- Verrine de crème de lentilles au lard et St Jacques
- Verrine de crème de moules et St Jacques
- Verrine de crème de champignons aux herbes du jardin
- Verrine de crème de carotte au cumin et magret fumé
- Verrine de patate douce au gingembre
- Verrine de mousse de fromage et tomate en tartare
- Verrine de crème de potiron et foie gras
- Verrine de crème de carotte, coco et citron Vert
- Verrine de chou-fleur au chorizo

Le Sucré

1,20 €/pièce

- Amandine sur marmelade de mangue
- Assortiment de macarons
- Baba au rhum
- Cake à l'orange
- Cake au chocolat
- Chou au café
- Chou au chocolat
- Chou au kirsch
- Croûte Normande
- Eclair au café
- Eclair au chocolat
- Financier à la pistache, ganache au chocolat
- Financier ananas mangue
- Financier noix de pécan
- Fondant au chocolat sur son sablé
- Mille feuilles aux fruits de saison
- Mini chou au praliné
- Mini chou chantilly chocolat blanc et passion
- Mini cookie crème légère et fruit
- Moelleux chocolat crème pistache
- Sablé au chocolat noir et fleur de sel mousse pistache
- Tartelette au chocolat au lait et noisette
- Tartelette amandine aux poires
- Tartelette ananas
- Tartelette amandine et myrtille
- Tartelette aux pommes caramélisées
- Tartelette fraise et pistache (selon saison)
- Tartelette de framboises au chocolat (selon saison)

Les Verrines - **1,80 €/pièce**

- Verrine de crème de tapioca aux agrumes et mangue
- Verrine de fromage blanc, confiture d'orange, zeste de citron
- Verrine de risotto à la normande
- Verrine de salade de fruits frais au basilic et badiane
- Verrine de Pannacotta à l'amaretto
- Mousse au chocolat

Végétarien

Menus

Minimum 4 personnes / choix unique par menu
(hors pain, vaisselle, personnel, nappage et boissons)

MENU ENFANT

Assiette de charcuterie et crudités
Blanc de volaille à la normande
Purée maison

12 €

MENU TANDOORI

3 amuse-bouches par personne

Tartare de légumes en habit vert et crabe, vinaigrette de tomate au xérès
OU
Cannelloni de volaille aux crevettes, râpé de légumes au pistou, vinaigrette de mangue

Risotto de la mer en cassolette et parmesan, jus d'herbes
OU
Mignon de porc farci aux pommes, sauce cidre de Giverny, pommes grenailles au thym

Cocktail sucrés (5 pièces/pers.)

21 €

MENU CUMIN

4 amuse-bouches par personne

Mousseline de Saumon, jus de crustacés, petits légumes (entrée chaude)
OU
Mille feuilles de légumes et carpaccio de St Jacques marinées
OU
Superposition de légumes confits au chèvre et basilic

Duo de sole et saumon, crème safranée à l'estragon, poêlée de légumes de saison
OU
Cuisse de canard braisée, jus au foie gras, gratin dauphinois

Cocktail sucrés (5 pièces/pers.) **OU** Entremets (au choix sur la carte des desserts)

25 €

MENU PAPRIKA

5 amuse-bouches par personne

Mile feuilles de foie gras et pomme au pain d'épice et magret fumé
OU
Tarte fine de pommes au boudin noir et camembert
OU
Rémoulade de légumes et tartare aux deux saumons à l'huile de noisette

Dos de cabillaud, crumble de parmesan à la tomate, compotée de poireaux au curry
OU
Volaille fermière farcie aux marrons, sauce poulette au vinaigre de cidre, pomme de terre écrasées aux herbes fraîches
OU
Suprême de pintade farci aux légumes, sauce Champagne, flan de potiron à la tome de Savoie

Plateau de fromages

Cocktail sucrés (5 pièces/pers.) **OU** Entremets (au choix sur la carte des desserts)

27 €

MENU SAFRAN

6 amuse-bouches par personne

Foie gras maison, chutney aux pommes
OU
Superposition de tartare d'artichaut au saumon fumé et ricotta & Cassolette de la mer àal Normande (St Jacques, crevettes, sole, saumon)
OU
Brochette de saumon et St Jacques, sauce au vin rouge, riz pilaf

Sauté de veau au gingembre et coriande, semoule aux petits légumes
OU
Filet de canette, jus balsamique et tomate confite, pomme de terre écrasée au lard
OU
Suprême de pintade farci aux légumes, sauce Champagne, flan de potiron à la tome de Savoie

Plateau de fromages

Cocktail sucrés (5 pièces/pers.) **OU** Entremets (au choix sur la carte des desserts)

32 €

Buffets

Minimum : 20 personnes
(hors pain, vaisselle, personnel et boissons)

Minimum : 15 personnes

BUFFET 1

Crudités(2 Variétés), Graine de semoule aux épices, Salade Normande
Ballotine de dinde farcie aux champignons
Camembert

12.90€

Minimum : 15 personnes

BUFFET 2

Salade saveurs Antillaises, Taboulé, Salade grec
Blanc de volaille mariné à la moutarde, rôtie de porc au romarin
Camembert
Tarte normande

15,20 €

Minimum : 20 personnes

BUFFET 3

4 pièces cocktail sucrées ou salées,
3 salades au choix, Charcuterie, 2 viandes au choix
Plateau de fromages (4 sortes)

19,20 €

Minimum : 20 personnes

BUFFET 4

4 pièces cocktail sucrées ou salées,
4 salades composées au choix
1 terrine au choix, 1 poisson au choix, 2 viandes au choix
Plateau de fromages 4(sortes)

23,50 €



BUFFET 5

5 pièces cocktail sucrées ou salées
4 salades au choix
2 terrines au choix, 1 poisson au choix, 3 viandes au choix
Plateau de fromages (4 sortes)

26,50 €

Minimum : 20 personnes

BUFFET 6

4 pièces cocktail
Ardoise de saumon fumé maison
Mélange de légumes crus en bâtonnet et ses trois sauces
Salade de graines de semoule à l'abricot, emmental au parfum d'orient
Salade landaise (pomme de terre, gésiers, lardons, oignons)
Salade de tomates mozzarella et basilic
Terrine de poisson aux courgettes et épices
Verrine de légumes à la Provençale et magret fumé
Emincé de boeuf
Suprême de volaille mariné aux épices et miel
Plateau de fromages (5 sortes)
Entremet au choix

30 €

Minimum : 20 personnes

BUFFET 7

5 pièces cocktail
Ardoise de saumon fumé maison
Foie gras fait maison
Mélange de légumes crus en bâtonnet et ses trois sauces
Salade de tomates mozzarella et basilic
Salade de lentilles aux gésiers et lardon parfumé à l'estragon
Salade de riz à l'orange et petits légumes au chorizo
Mille-feuilles de chèvre aux légumes confits
Verrine de guacamole et tomate aux herbes fraîches
Emincé de boeuf, Mignon de porc mariné au miel et curry
Suprême de volaille mariné aux épices tandoori
Plateau de fromages 5 (sortes)
Entremets au choix

34 €

Pain Surprise (environ 60 sandwich) - 48 € *(Au choix : poisson, viande ou végétarien)*

LES SALADES

- Mélange de légumes crus en bâtonnet et ses trois sauces
- Mini ratatouille au balsamique et pistou
- Piémontaise
- Salade cauchoise (pomme de terre, céleri branche, dés de jambon)
- Salade grecque (tomate, concombre, oignon, poivron, olives noires, féta, menthe)
- Salade de pâte au surimi et crevette au pamplemousse vinaigrette savora
- Salade de graines de semoule à l'abricot, emmental au parfum d'orient
- Salade de boulgour aux légumes confits et orange parfumée à la coriandre
- Salade de lentilles aux gésiers et lardon parfumée à l'estragon
- Salade landaise (pomme de terre, gésiers, lardons, oignons)
- Salade Shanghai (chou, carotte, maïs poivron rouge et vert, crevette et cœur de palmier)
- Salade de penne, tomate confite, olive, tomate, œuf, parmesan et cacahuette
- Salade saveurs Antillaises (pomme de terre, volaille, tomate, oignon, curry, cumin
- Salade de pomme de terre charlotte au thon parfumé au curry
- Salade tomates à l'échalote et basilic
- Salade verte
- Taboulé à la menthe
- Variété de crudités
- Salade de riz à l'orange et petits légumes au chorizo
- Salade de pâte au pistou et tomate confite et haddock fumé
- Salade vendéenne (chou blanc, noix, lardon, emmental, raisin, sauce yaourt)
- Salade de tomates mozzarella et basilic
- Salade de pâte surimi, saumon fumé, crevettes, crème de citron vert
- Salade de riz, thon, maïs et olive
- Salade de tomates à l'échalote et basilic

LES TERRINES

- Mille-feuilles de chèvre aux légumes confits
- Terrine de canard confit au romarin
- Foie gras fait maison (supp. 4,80 €/pers)
- Terrine de campagne
- Terrine de saumon aux légumes
- Terrine de foie de volaille et champignons
- Terrine de saumon fumé au fromage et herbes
- Rillettes de porc
- Terrine aux deux saumons
- Terrine de canard
- Rillettes de thon àal ciboulette
- Mousseline de St Jacques sauce homardine
- Ardoise de saumon fumé crème a l'aneth
- Terrine de foie de volaille et foie gras
- Terrine de poisson aux courgettes et épices
- Verrine de tartare de saumon au caviar d'aubergine
- Verrine de guacamole et tomate aux herbes fraîches

POISSONS FROIDS

- Ardoise de saumon fumé maison (supp. 4,80 €/pers)
- Roulé de saumon à la citronnelle
- Ballotine de sole farcie aux légumes
- Effeuillé de saumon mariné au citron et badiane
- Ballotine de saumon à l'Antiboise (tomate, câpres, cornichons, oeuf mimosa)
- Ballotine de filets de poisson à l'épinard et sésame
- Filet de cabillaud à l'Aïoli
- Ballotine de filets de poisson aux épices
- Filet de cabillaud et saumon aux courgettes





LES VIANDES FROIDES

- Suprême de volaille mariné aux épices et miel
- Poitrine de veau farcie aux abricots
- Emincé de boeuf
- Blanc de volaille mariné à la moutarde
- Longe de porc au romarin
- Plateau de charcuterie
- Rôti de porc à l'ananas
- Ballotine de dinde farcie aux champignons
- Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne
- Rôti de porc à al tapenade et tomate confite
- Ballottine de volaille à l'estragon
- Mignon de porc mariné au miel et curry
- Suprême de volaille mariné aux épices tandoori

LES DESSERTS

- Amandine sur marmelade de mangue
- Assortiment de macarons
- Baba au rhum
- Cake à l'orange - Cake au chocolat
- Chou au café
- Chou au chocolat
- Chou au kirsch
- Croûte Normande
- Eclair au café
- Eclair au chocolat
- Financier à al pistache, ganache au chocolat
- Financier ananas mangue
- Financier noix de pécan
- Fondant au chocolat sur son sablé
- Mille feuilles aux fruits de saison
- Mini chou au praliné
- Mini chou chantilly chocolat blanc et passion
- Mini cookie crème légère et fruit

PLATEAU DE FROMAGE

- 5 sortes (camembert, fourme d'ambert, emmental, pont l'évêque, chèvre)



- Mousse chocolat
- Moelleux chocolat crème pistache
- Verrine de Pannacotta à l'amaretto
- Sablé au chocolat noir et fleur de sel mousse pistache
- Tartelette au chocolat au lait et noisette
- Tartelette amandine aux poires
- Tartelette ananas
- Tartelette amandine et myrtille
- Tartelette aux pommes caramélisées
- Tartelette fraise et pistache (selon saison)
- Tartelette de framboises au chocolat (selon saison)
- Verrine de crème de tapioca aux agrumes et mangue
- Verrine de fromage blanc, confiture d'orange, zeste de citron
- Verrine de risotto à la normande
- Verrine de salade de fruits frais au basilic et badiane

Pour les entremets, consultez la page 22

Plateaux Repas

Les plateaux sont à commander 48 heures à l'avance
Comprend : serviette, couverts et verre recyclable, eau plate 33 cl, pain

Plateau 1	12,00 €
Plateau 2	16,60 €
Plateau 3	18,95 €
Plateau 4	20.90€

Détail des plateaux à retrouver sur notre site internet
Livraison : 1€ le kilomètre aller - retour

Plateaux 1 et 2 : Plateaux en plastique
(contenant 5 compartiments basique)

Plateaux 3 et 4 : (contenant recyclable)



Petits Déjeuners

Nos formules sont livrées avec : Gobelets, sucrettes, agitateurs en bois et serviettes en papier
Minimum 10 personnes



PAUSE MINI

3,80 € / personne

- 1 Mini financier au chocolat
- 1 Mini madeleine
- *1* Mini cannelé

PAUSE MAXI

6,35 € / personne

- 1 Mini madeleine
- 1 Mini financier au chocolat
- 1 Mini cookie
- 1 Chouquette
- 1 Brochette de fruits



OPTIONS

• Eau plate (verre perdu)	1.40 €/pers
• Eau gazeuse (verre perdu)	2.00 €/pers
• Café (sucre, gobelet, touillette)	1,00 €/pers
• Thé	0.60 €/pers
• Jus de pomme local	1,80 €/pers
• Jus d'orange	1.60 €/pers
• Brochette de fruits	2.65 €/pers
• Forfait vaisselle en porcelaine *(tasse à café, tasse à thé, soucoupe, cuillère, verre)*	1,30 €/pers

Petits Déjeuners

Nos formules sont livrées avec : Gobelets, sucrettes, agitateurs en bois et serviettes en papier
Minimum 10 personnes



FORMULE ESSENTIELLE

6,30 € / personne

- 1 Mini croissant
- 1 Mini pain au chocolat
- Jus d'orange *(environ 20 cl par personne)*
- Café

FORMULE GOURMANDE

9,50 € / personne

- 1 Mini croissant
- 1 Mini pain au chocolat
- 1 Brochette de fruits
- 1 Mini financier
- Jus d'orange / Jus de pomme *(environ 20 cl par personne)*

FORMULE COMPLÈTE

11,10 € / personne

- 1 Mini croissant
- 1 Mini pain au chocolat
- 2 Chouquettes
- Jus d'orange / Jus de pomme *(environ 20 cl par personne)*
- Café et Thé *(environ 20 cl par personne)*

OPTIONS

Eau plate (verre perdu)	1.40 €/pers
Eau gazeuse (verre perdu)	2.00 €/pers
Café (sucre, gobelet, touillette)	1,00 €/pers
Thé	0.60 €/pers
Jus de pomme local	1,80 €/pers
Jus d'orange	1.60 €/pers
Brochette de fruits	2.65 €/pers
Forfait vaisselle en porcelaine *(tasse à café, tasse à thé, soucoupe, cuillère, verre)*	1,30 €/pers

Brunchs

Ne comprend pas : vaisselle, nappage, boissons softs et alcoolisées, personnel de service, frais de logistique

Minimum 10 personnes

BRUNCH 1

20,55€/pers

- 1 mini-Viennoiseries par personne
- 2 Mini-crêpes par personne
- Cake chocolat/orange : 2 tranches/pers.

- Ardoise de saumon fumé maison
- Salade verte
- Fromage blanc et confitures
- Quiche aux légumes
- Guacamole
- Blinis
- Œuf poché

BRUNCH 2

24,30€/pers

- Mini-viennoiserie : 1/pers
- Mini-crêpe : 2/pers
- Cake chocolat/orange : 2 tranches/pers

- Ardoise de saumon fumé maison
- Salade verte
- Fromage blanc et confitures
- Quiche aux légumes
- Guacamole
- Blinis
- Œuf poché
- Plateau de charcuterie
- Plateau de fromages

- Pain baguette



OPTIONS :

Pâte à tartiner..... 0,95 €/pers
Muesli..... 1,90 €/pers
Salade de fruits frais..... 2,50 €/pers

Brunchs

Ne comprend pas : vaisselle, nappage, boissons softs et alcoolisées, personnel de service, frais de logistique
Minimum 10 personnes

BRUNCH 3

21,40 €/pers

- 2 mini-Viennoiseries par personne

- Plateau de charcuterie
- Terrine de campagne
- Rillettes

- Assortiment de crudités (3 variétés)

- Plateau de fromages

- Tarte aux fruits
  OU
- Salade de fruits frais marinés à la badiane et basilic

- Pain, Condiments

- Café, thé inclus

BRUNCH 4

23,20 €/pers

- Salade landaise (pomme de terre, gésiers, lardons, oignons)
- Salade composée(tomate, concombre, oignon, poivron, olive noire, féta, menthe)
- Salade de penne, tomate confite, olive, tomate, œuf, parmesan

- Charcuterie (Andouille, saucisson à l'ail, rosette)
- Terrine de campagne
- Rillettes

- Plateau de fromages (5 sortes)

- Salade de fruits frais
  OU
- Tarte individuelle chocolat

- Pain, condiments

OPTIONS :

Pâte à tartiner..... 0,95 €/pers
Confiture..... 0,80 €/pers
Salade de fruits frais..... 2,50 €/pers



A La Carte

ENTRÉES FROIDES

- Cannelloni de saumon et courgette au St Maure..... **6,00 €**
- Cannelloni de volaille aux crevettes, vinaigrette de mangue..... **6,80 €**
- Pressé de foie gras et canard confit aux fruits du mendiant..... **8,20 €**
- Duo de saumon frais en tartare et mangue, tuile de parmesan..... **7,70 €**
- Foie gras maison et son chutney (environ 70g)..... **12,00 €**
- Mille feuilles d'avocat et saumon fumé, sa brochette de crevette aux légumes..... **5,80 €**
- Rémoulade de légumes et tartare aux deux saumons à l'huile de noisette..... **7,20 €**
- Mille feuilles de chèvre aux légumes confits et Basilic..... **5,80 €**
- Mille feuilles de légumes au crabe et saumon fumé..... **6,20 €**
- Superposition de tartare d'artichaut au saumon fumé et ricotta..... **6,00 €**
- Timbale de pannacotta au chèvre et tartare de betterave aux tomates confites, chips de lard..... **5,50 €**
- Superposition de foie gras et pommes au magret fumé et pain d'épice..... **8,50 €**
- Tartare de saumon à la citronnelle..... **8,00 €**
- Salade gourmande (haricots verts, magret fumé, foie gras)..... **7,50 €**
- Pressé de légumes et crevettes, vinaigrette aux agrumes ..... **6,20 €**

ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette de ris de veau à la normande..... **12,90 €**
- Cassolette de St Jacques et crevettes aux poireaux, sauce au curry et citron..... **9,80 €**
- Mousseline de St Jacques, jus de crustacés..... **8,00 €**
- Pastilla de veau aux épices et petits légumes..... **8,00 €**
- Tarte fine de cabillaud et tomate à la tapenade parfumée au sésame..... **7,50 €**
- Tarte fine de maquereau, compotée d'oignons aux figues et épices..... **5,60 €**
- Tarte fine provençale aux suprêmes de caille, jus à l'olive..... **6,90 €**
- Tarte fine de pommes au boudin noir et camembert..... **6,10 €**
- Cassolette de fruits de mer à la Normande..... **8,20 €**



ENTRÉES SPÉCIALES

- Foie gras de canard..... **Tarif suivant le cours**
- Saumon fumé (fumé maison au bois de hêtre).. **70 € le kg**



A La Carte

LES VIANDES

- Blanquette de veau à l'ancienne (*)..... **11,00 €**
- Bourguignon (*)..... **10,00 €**
- Canon d'agneau rôti à l'olive..... **15,00 €**
- Confit de canard maison..... **11,20 €**
- Travers de porc mariné à l'asiatique (*)..... **8,60 €**
- Crépinette de canard confit à la sauge..... **10,00 €**
- Cuisse de canard farcie au foie gras..... **12,00 €**
- Curry d'agneau aux fruits secs (*)..... **15,00 €**
- Filet de canette, jus balsamique et tomate confite..... **12,00 €**
- Filet de canette aux quatre épices..... **12,00 €**
- Suprême de pintade farcie aux légumes, sauce Champagne..... **11,50 €**
- Blanquette de volaille à l'ancienne..... **7,00 €**
- Mijoté de veau aux cèpes..... **11,00 €**
- Joue de porc confite, jus au foie gras..... **10,00 €**
- Filet de volaille farci aux girolles, sauce suprême..... **8,50 €**
-
- Mignon de porc aux quatre épices et pruneaux ..... **10,00 €**
- Filet de canette rôti au miel et thym..... **12,00 €**
- Parmentier de canard confit..... **8,50 €**
- Joue de porc braisée au cidre de Giverny..... **9,50 €**
- Pavé de veau, jus aux morilles..... **15,00 €**
- Poulet sauté au lard..... **7,90 €**
- Mignon de porc farci aux pommes, sauce cidre de Giverny..... **9,00 €**
- Sauté de veau au gingembre et coriandre..... **11,00 €**
- Sauté de volaille à la basquaise..... **7,00 €**
- Sauté de volaille à la Normande..... **7,00 €**
- Suprême de volaille aux pruneaux..... **8,50 €**
- Suprême de pintade aux olives et sarriette..... **11,50 €**
-
- Volaille fermière farcie aux marrons sauce poulette au vinaigre de cidre..... **11,00 €**
- Volaille au romarin..... **8,50 €**
- Tournedos de dinde au comté et aux graines de cumin..... **6,60 €**
- Gigotin de pintade farci aux champignons, sauce cidre..... **7,60 €**

(*) Minimum 4 personnes

POISSON

- Cannellonis de lieu et courgette, crème de girolles..... **10,50 €**
- Brochette de saumon et St Jacques, sauce au vin rouge..... **14,00 €**
- Filet de daurade farci au chorizo, jus au balsamique..... **11,00 €**
- Duo de sole et saumon, crème de crustacés à l'estragon..... **11,00 €**
- Cassolette de poisson anisé et petit légume, Arlette aux herbes..... **9,50 €**
- Dos de cabillaud, crumble de parmesan à la tomate..... **12,90 €**
- Filet de rouget au pistou..... **12,00 €**
- Farci de saumon aux légumes, jus acidulé safrané..... **11,00 €**
- Filet de sole en timbale au poivre de Séchouan, sauce champagne..... **10,00 €**
- Pavé de saumon à la nage d'agrume, compoté de fenouil et tomate fraîche..... **11,00 €**
- Filet de sole aux moules, sauce crémée à la tomate et herbe fraîche..... **10,00 €**
- Risotto de fruit de mer en cassolette et parmesan, jus d'herbe..... **9,50 €**
- Tournedos de saumon au lard farci au légume, crème de crustacés ..... **11,00 €**

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Fagots de haricots verts..... **4,50 €**
- Flan de champignons..... **2,90 €**
- Flan de pomme de terre au lard... **2,60 €**
- Gratin aux girolles..... **3,70 €**
- Gratin dauphinois..... **3,20 €**
- Carottes glacées à l'orange..... **2,50 €**
- Petits légumes à la coriandre..... **3,20 €**
- Polenta au romarin..... **2,30 €**
- Grenaille au thym..... **4,00 €**
- Grenaille aux cèpes..... **4,20 €**
- Salade verte..... **0,80 €**
- Semoule aux petits légumes... **2,70 €**
- Tagliatelles de légumes..... **3,30 €**
- Tian de légumes..... **3,50 €**
- Gratin aux cèpes..... **3,70 €**
- Tomate provençale..... **3,10 €**
- Risotto au chorizo..... **2,90 €**
- Risotto au foie gras..... **3,60 €**
- Risotto crémeux..... **2,90 €**

- Brochette de pomme grenaille et champignons..... **3,10 €**
- Poêlée de champignons au beurre d'ail..... **3,50 €**
- Flan de potiron à la tomme de Savoie..... **2,90 €**
- Pommes écrasées au lard..... **2,90 €**
- Pommes écrasées aux herbes fraîches..... **2,60 €**
- Ratatouille..... **3,50 €**
- Riz pilaf..... **2,30 €**

Bar à Salades

FORMULE 1

Sans fromage et sans dessert
Minimum 20 Personnes

/ Pers
16,00 €

FORMULE 2

FORMULE 1 + dessert
Minimum 20 Personnes

/ Pers
21,00 €

FORMULE 3

FORMULE 1 + fromage + dessert
Minimum 20 Personnes

/ Pers
24,00 €

Option pain : 0.90 € /pers
(assortiment de baguettes tranchées)



- **SALADE VERTE :** Roquette, pousse d'épinard, feuille de chêne, mesclun
- **LÉGUMES :** Tomate, carotte râpée, oignon rouge, concombre, tomate cerise, radis, chou-fleur, artichaut, légume confit, tomate confite, cœur de palmier, maïs, avocat, champignon, courgette râpée, poivrons, betterave, chou émincé
- **FÉCULENTS :** Riz, blé, pâtes, pomme de terre
- **VIANDES :** Émincé de volaille, mignon de porc.
- **POISSONS :** Surimi, saumon fumé, saumon gravelax, crevettes, thon
- **CHARCUTERIE :** Chorizo, cervelas, jambon blanc
- **FROMAGES :** Comté, emmental, bleu, chèvre, bille de mozzarella, fromage de brebis
- **OEUFS :** Oeuf dur
- **VINAIGRETTE :** Vinaigrette à l'ancienne, vinaigrette huile d'olive vinaigre balsamique, sauce César
- **CONDIMENTS :** Olive, cornichon,
- **PLATEAU DE FROMAGE :** 5 sortes
- **DESSERTS :** 5 pièces sucrées ou entremets ou tartes aux fruits
- Croûton, noix

Rotisserie

Comprend : La rôtissoire (passage de 2,50m obligatoire) avec le gaz. Personnel pour la rôtisserie, départ et retour au laboratoire à Vernon. (Auto-entrepreneur 200 € + temps de trajet 25 € de l'heure si nécessaire) (Formules Hors pain, vaisselle, nappage, boissons, frais de logistique).

Min 30 pers. pour la formule avec le porcelet.
Min 24 pers. pour la formule avec le poulet.



RÔTISSERIE 1

- Porcelet ..... **20,50 €** / *Pers*
- Poulet..... **12,50 €** / *Pers*

Incluant : Grenaille et ratatouille maison

RÔTISSERIE 2

- Porcelet ..... **24,00 €** / *Pers*
- Poulet..... **16,50 €** / *Pers*

Incluant : Grenaille et ratatouille maison, crudités, taboulé, salade de farfales à la tomate et basilic et fromage (4 sortes)

RÔTISSERIE 3

- Porcelet ..... **29,00 €** / *Pers*
- Poulet..... **21,50 €** / *Pers*

Incluant : Grenaille et ratatouille maison, crudités, taboulé, salade de farfales à la tomate et basilic et fromage (4 sortes)

5 pièces cocktail sucrées ou 1 part de tarte aux fruits (artisan boulanger)

AGNEAU : tarif sur demande *(minimum 40 personnes)*

OPTIONS

- Fromage (4 sortes)..... **2,50 €** / *Pers*
- Salade verte avec vinaigrette ..... **0,80 €** / *Pers*
- Pain (baguette)..... **0,70 €** / *Pers*

Paëlla

Paëlla 1

Poulet, (avec ou sans chorizo),
crevette, encornet, moules, riz

Minimum 20 Personnes

/ Pers
12,90 €

Paëlla 2

Poulet, (avec ou sans chorizo),
crevette, encornet, moules, riz

5 pièces cocktail sucrées
OU
Tarte aux fruits
(artisan boulanger)

Minimum 20 Personnes

/ Pers
19,50 €

Hors vaisselle, nappage, personnel de cuisson et service, pain, frais de logistique

Si cuisiné devant vos convives, auto-entrepreneur 200 € + temps de trajet : 25 € de l'heure si nécessaire)



Plats à Partager

2 OPTIONS

CUISINÉ DEVANT VOS CONVIVES
OU
LIVRÉ EN PLATS (à réchauffer sur place)

Hors vaisselle, nappage, personnel de cuisson et service, pain, frais de logistique
Si cuisiné devant vos convives, auto-entrepreneur 200 € + temps de trajet : 25 € de l'heure si nécessaire)

Rougail Saucisse

Rougail saucisse, riz pilaf

/ Pers
12,00 €

Risotto

RISOTTO POISSON ..... **15,00 €** */ Pers*
RISOTTO VOLAILLE ..... **12,70 €** */ Pers*
RISOTTO LEGUMES ..... **10,70 €** */ Pers*

Sautés

Sur demande (volaille, veau, bœuf, agneau….)

TARIF SUR DEMANDE

Couscous

Merguez, poulet, légumes, pois chiches, semoule

/ Pers
14,50 €

Choucroute

Choucroute, pomme de terre, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine fumée, échine

/ Pers
15,30 €

Tartiflette

/ Pers
13,10 €

Les Entremets

- **ROYAL** - Mousse chocolat Noir sur biscuit praliné croustillant
- **FANTAISIE BERRY** - Croustillant au chocolat blanc feuilletine, biscuit aux éclats de framboise, crémeux framboise & cassis, compotée de cassis framboise, mousse à la griotte
- **TROIS CHOCOLATS** - Mousse chocolat lait, blanc et noir sur génoise chocolat
- **L'OPERA** - Biscuit joconde, sirop parfumé au café, crème au beurre café, Ganache au chocolat
- **MONT BLANC FRAMBOISE** - Mousse chocolat blanc, insert framboise
- **CARALAIT** - Mousse chocolat lait, insert caramel sur enrobage rocher (amande)
- **CHOCO NOISETTE** - Mousse chocolat lait insert noisette et feuilletine praliné
- **AURORE** - Mousse chocolat lait, insert caramel et dacquoise noisette
- **FRAISIER** - Biscuit amande, Crème légère vanille, Fraises
- **FRAMBOISIER** - Biscuit amande, Crème légère vanille, Framboises
- **DELICE DU SOLEIL** - Mousse citron et caramel, insert mangue
- **EXOTIQUE** - Croustillant à l'amande, Biscuit Japonais, Crème brûlée à la pistache, mousse façon panna cotta, gelée de mangue passion
- **PRECIEUX FRAMBOISE** - Mousse chocolat noire et insert framboise
- **COCO MANGO** - Mousse coco et insert confit de mangue
- **PASSION FRAMBOISES** - Mousse passion, insert framboise
- **ELEGANCE** - Mousse pêche blanche et insert abricot sur dacquoise
- **CHARLOTTE FRUITS ROUGES** - Mousse framboise et insert fruits rouges



LES TARTES

- TARTE : (pomme, poire …)
- TARTE FRUITS DE SAISON : (fraise, framboise, citron…)

Vaisselle

Location
À redonner non lavée - prix TTC

FORFAIT N° 1 : ..... 1,40 €

1 Grande assiette
1 Petite assiette
1 Fourchette
1 Couteau
1 Cuillère à entremet
1 Verre à vin

FORFAIT N° 2 : ..... 2,10 €

2 Grandes assiettes
1 Petite assiette
1 Fourchette
1 Couteau
1 Cuillère à café
1 Verre à vin
1 Flûte



FORFAIT N° 3 : ..... 2,30 €

1 Grande assiette
1 Petite assiette
1 Fourchette
1 Couteau
1 Verre à vin
1 Flûte
1 Tasse
1 Sous-tasse
1 Cuillère à café

FORFAIT N° 4 : ..... 2,60 €

1 Grande assiette
1 Petite assiette
1 Fourchette
1 Couteau
1 Verre à eau
1 Verre à vin
1 Flûte
1 Tasse
1 Sous-tasse
1 Cuillère à café

FORFAIT N° 5 : ..... 2,90 €

2 Grandes assiettes
1 Petite assiette
1 Fourchette
1 Couteau
1 Verre à eau
1 Verre à vin
1 Flûte
1 Tasse
1 Sous-tasse
1 Cuillère à café

FORFAIT N° 6 : ..... 3,20 €

2 Grandes assiettes
2 Petites assiettes
1 Fourchette
1 Couteau
1 Verre à eau
1 Verre à vin
1 Flûte
1 Tasse
1 Sous-tasse
1 Cuillère à café

Vaisselle

Location
À redonner non lavée - prix TTC

FORFAIT N° 7 : ..... 3,60 €

2 Grandes assiettes
1 Petite assiette
1 Verre à eau
1 Verre à vin
1 Flûte
1 Verre à jus
1 Fourchette de table
1 Couteau de table
1 Couteau à entremet
1 Cuillère à café
1 Fourchette à entremet
1 Cuillère à entremet
1 Tasse
1 Sous-tasse

FORFAIT N° 8 : ..... 4,70€

2 Grandes assiettes
2 Petites assiettes
2 Flûtes
1 Verre à vin blanc
1 Verre à vin rouge
1 Verre à eau
1 Verre à jus
1 Fourchette de table
1 Couteau de table
2 Couteaux à entremet
2 Fourchettes à entremet
1 Cuillère à entremet
1 Cuillère à café
1 Tasse
1 Sous-tasse



AUTRE

- Mange-Debout avec Housse ..... **22,00 €**
- Mange-Debout seul ..... **14,00 €**
- Table Rectangle..... **12,00 €**
  (1,83 m x 0,76 m, hauteur 0,91 m) 6 personnes
- Table Ronde..... **12,00 €**
  ø 1,50 m (6 personnes)
- Table Ronde..... **16,00 €**
  ø 1,80 m (8 personnes)
- Chaise Plastique Blanche..... **2,00 €**
- Nappes..... **9,40 €**
  (2 m x 2 m)
- Nappes..... **10,30 €**
  (2,20 m x 2,20 m)
- Nappes..... **11,40 €**
  (3 m x 2 m)
- Serviettes..... **1,00 €**

(Pour toute perte et casse, facturation supplémentaire à prévoir)



A Votre Goût

TRAITEUR

VENEZ NOUS SUIVRE

Réseaux sociaux

Site internet

Contacts



A votre Goût

- TRAITEUR -

ENTREPRISES - PARTICULIERS - ASSOCIATIONS

NOS PRESTATIONS

Cocktail	Mariages	Petits déjeuners
Soirées d'entreprise	Apéritifs dinatoires	Banquets
Plateaux repas	Buffets froids	Repas chauds / froids
	Réceptions familiales	Plats à partager

12 rue de Gamilly - 27200 VERNON

Tél : 02.32.54.01.91

avotregout.fr - contact@avotregout.fr

Siret n° 508 269 792 000 26 RCS EVREUX