

ERIC POUHIER
CUISINIER TRAITEUR
6 CHEMIN DE LA CHASSE AUX LOUPS
50330 RETHOVILLE
0233946339
0623058594

Proposition de menu à partir de 39.00 € par personne

Cocktail apéritif 15 pièces par personne

Je vous propose un panachage des pièces proposées

Exemples

Nougat au chèvre et fruits secs

Rillettes de poisson et poivron rouge

Brochette de charcuterie

Wrap aux légumes de saison

Poisson mariné aux herbes du jardin

Crème brûlée de foie gras de canard

Mini sandwich à la rilette de poulet

Pétoncles marinées à l'huile de noix

Sushi de légumes

Tartelette à la tomate

Panna cotta betterave et brunoise de légumes

Wrap au saumon fumé et mascarpone

Galette de Sarrazin et foie gras

Atelier de cuisine (on cuisine devant les convives) quelques exemples

Brochette de crevettes aux épices, brochette de poulet au tandoori

Escargot aux pleurotes, risotto à la tomate, risotto au camembert

Saumon aux lentilles, brochette de bœuf à la mexicaine

Andouille de vire aux pommes et calvados, cassolette de coquillages aux cocos de

Paimpol, gambas flambées au whisky

Repas

Le pavé de cabillaud et son risotto au chorizo et tomate jus aux herbes

La déclinaison de cochon de lait (sa côte, son filet, sa poitrine) cuit au foin jus au cidre et aux herbes

La tranche de magret de canard jus au cassis et marmelade de fruits rouge

La souris d'agneau cuit à basse température et ses légumes confits

(Garniture de légumes à choisir)

Salade

Fromage au choix

ERIC POUHIER
CUISINIER TRAITEUR
6 CHEMIN DE LA CHASSE AUX LOUPS
50330 RETHOVILLE
0233946339
0623058594

Proposition de menu à partir de 41.00 € par personne

7 pièces par personne au cocktail apéritif

Je vous propose de faire un panachage des pièces proposées

Exemples

Tartare de poisson mariné aux herbes

Tataki de thon au gingembre

Araignée de mer et panna d'avocat

Crème brûlée de foie gras de canard

Roulé de crêpe et rilette de poisson

Wrap au chèvre et fruits secs

Mini sandwich au jambon fumé et tapenade de betterave

Macaron au curry

Tomate mozzarella revisité

Bouchon à la crème de foie gras

Tartelette de courgette et tomate

Atelier de cuisine (on cuisine devant les convives)

Brochette de bœuf aux épices, brochette de poulet au tandoori

Brochette de crevettes aux herbes, poêlée d'escargot aux pleurotes

Risotto au camembert, cassolette de pétoncles aux cocos

Risotto aux champignons, tajine de poulet aux olives

Repas

Le cube de foie gras et son chutney aux fruits et sa tuile aux sésames

Le cœur coulant aux petits coquillages jus aux crustacés

Le croustillant de saumon sauce au safran

Le pressé de joue de bœuf et foie gras mesclun de salade du jardin et cécina

La pièce de veau jus à l'estragon et calvados (paleron)

Le filet mignon de porc roulé au foie gras et fruits secs

La pintade cuisinée au pommeau et son Parmentier de champignons

La souris d'agneau cuit à basse température et ses légumes confits

Salade

Fromage au choix

ERIC POUHIER
CUISINIER TRAITEUR
6 CHEMIN DE LA CHASSE AUX LOUPS
50330 RETHOVILLE
0233946339
0623058594

Proposition de menu à partir de 45.00 € par personne

10 pièces par personne au cocktail apéritif

Je vous propose de faire à un panachage des pièces proposées

Exemples

Crème brûlée de foie gras de canard au pain d'épice

Tataki de bœuf aux sésames

Araignée de mer et son pana d'avocat

Galette de foie gras et poulet

Wrap aux légumes de saison

Panna cotta normand

Sushi de légumes

Tartare de poisson mariné

Pétoncles à l'huile de nix et pistaches

Tartelette printanière

Mini sandwich au poisson et poivron rouge

Le coin tapas tapenade d'olives, tomate séchées, brochette d'anchois....

Poste chaud (on cuisine devant les convives)

Cassolette de poisson au colombo, brochette de gambas aux épices

Brochette de bœuf à la mexicaine, risotto au camembert

Escargot aux pleurotes, brochette de poulet au tandoori

Pavé de foie gras au miel, andouille de vire aux pommes

Cassolette de ris de veau au balsamique, bruschetta géante coupée à la part

Repas

Le croustillant aux langoustines et son jus au sauternes

Le tout foie gras et son chou crémeux

Le pavé de cabillaud et son risotto aux petits coquillages

La caille et patate douce en tatin sauce au foie gras

La pièce de veau cuisinée à basse température sauce miel et épices (quasis)

La canette roulée aux champignons et herbes fraîches jus coursé au pommeau

La poularde en suprême cuisinée aux écrevisses

Le carré de porcelet cuisinée à la normande

Salade

Fromage au choix

ERIC POUHIER
CUISINIER TRAITEUR
6 CHEMIN DE LA CHASSE AUX LOUPS
50330 RETHOVILLE
0233946339
0623058594

Proposition de menu à partir de 51.00 € par personne

12 pièces par personne au cocktail au cocktail apéritif

Je vous propose de faire un panachage des pièces proposées

Exemples

Le bar à soupe (aux orties, crème d'araignée, soupe normande)

Poisson mariné aux herbes

Crème de tomate et caviar d'aubergines

Brochette de charcuterie

Crème brûlée e foie gras au chocolat

Huitres en gelée

Pétoncles marinée à huile de noix et pistache

Tataki de thon au gingembre

Le coin tapas (tapenade d'olive, tomate séchées, brochette d'anchois.....)

Wrap au poisson fumé

Roulé de galette aux abricots et foie gras

Rillettes de poisson et ses croutons aux épices

Tartelette aux courgettes et tomate

Panna cotta à la betterave

Poste chaud (on cuisine devant les convives)

Exemples

Pétoncles gratinées aux herbes, brochette de lotte aux lentilles

Cassolette de coquillages au colombo, brochette de foie gras

Brochette de bœuf au balsamique, brochette de poulet au tandoori

Risotto au camembert, pic de langoustines au curry

Repas

Le homard aux herbes du jardin en carapace

Le homard cuisiné au cidre

La déclinaison de foie gras de canard (pommes, figue, nature fumé)

Le filet de barbue aux petits coquillages et son risotto aux herbes

La salade de homard aux légumes de saison du jardin

Le filet de bœuf façon Rossini et sa poêlée campagnarde

Le carré d'agneau aux fruits secs bouillon de légumes réduit

Le filet de veau sauce camembert

La poularde farcie au foie gras

Salade

Fromage au choix

ERIC POUHIER
CUISINIER TRAITEUR
6 CHEMIN DE LA CHASSE AUX LOUPS
50330 RETHOVILLE
0233946339
0623058594

Nos accompagnements de légumes

Voici quelques exemples

Purée de patate douce
Gratin normand
Gratin de patate douce
Cube de pommes de terre
Poêlée de grenailles et herbes du jardin
Brochette de fruits
Cassolette de légumes de saison
Purée de pommes de terre, herbes et champignons
Tatin d'oignon
Polenta aux fruits secs

Notre sélection de fromages

Voici quelques exemples

Croustillant au chèvre
Croustillant au camembert
Brochette de fromage normand
Assiette de fromage (3)
Feuilleté au camembert et jambon fumé
Tartiflette au reblochon
Plateau de fromage posé au centre de chaque table (suppl. 2.00€ par personne)

ERIC POUHIER
CUISINIER TRAITEUR
6 CHEMIN DE LA CHASSE AUX LOUPS
50330 RETHOVILLE
0233946339
0623058594

Proposition de gourmandises sucrées

Pour votre vin d'honneur ou cocktail

Quelques exemples

Mignardises 0.90 € pièces

Tartelette tatin aux abricots
Crumble aux pommes
Amandine aux poires
Cube pistache framboise
Dôme noix de coco citron
Moelleux au chocolat
Cookies chocolat caramel
Clafoutis mirabelle
Clafoutis cerise
Saint honoré
Tartelette au citron
Macaron
Cookies framboise pistache
Tartelette aux fruits de saison

Verrine froides 1.45 € pièces

Délice pistache caramel
Soupe au chocolat
Soupe de fraise
Miroir au cidre et aux pommes
Mousse au deux chocolat
Panna cotta à la vanille et marmelade de fruits
Mousse framboise fraises
Délice chocolat orange

Verrine chaudes (cuisinées devant les convives)

Brochette de fraises aux épices douces
Ananas au rhum
Soupe chocolat poire
Mini crêpe aux pommes
Brochette d'ananas parfumés à la vanille
Pommes au caramel

ERIC POUHIER
CUISINIER TRAITEUR
6 CHEMIN DE LA CHASSE AUX LOUPS
50330 RETHOVILLE
0233946339
0623058594

Nos mises en bouches pour démarrer votre repas

3.50 € par personne

Quelques exemples

Crème de carotte au curry

Crème d'oseille aux petits lardons

Crème de tomate aux herbes

Soupe de moule au colombo

Crème d'ortie aux courgettes

Soupe de poisson

Crème d'araignée de mer

Potage Parmentier

Crème d'asperges et chorizo

Crème de citrouille et ses lardon aux épices

Risotto aux petits coquillages

Risotto aux champignons

Risotto aux légumes de saison et jus aux herbes

ERIC POUHIER
CUISINIER TRAITEUR
6 CHEMIN DE LA CHASSE AUX LOUPS
50330 RETHOVILLE
0233946339
0623058594

ERIC POUHIER
CUISINIER TRAITEUR
6 CHEMIN DE LA CHASSE AUX LOUPS
50330 RETHOVILLE
0233946339
0623058594