

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

Proposition de plats pour les fêtes de fin d'année

Plats disponibles du 19 au 31 décembre

A prendre à Saint pierre Eglise

Boutique (Au délice de Laurie)

Cocktail

Nos trois formules

Le plateau tapas (18 pièces) 25.00 €

Focaccia (au chèvre, jambon fumé, tomate basilic, tomate confite, tapenade....)

Le plateau tout foie gras (18 pièces) 19.50 €

Le carré aux fruits, la galette pain d'épice, la crème brûlée

Le plateau tout poisson (18 pièces) 22,50 €

Le saumon façon thaï, le nougat et tataki de thon, le mini sandwich et poisson confit

Le plateau tout coquillages/crustacés (18 pièces) 24.50 €

La pétoncle à l'huile de noix et pistache, la tartelette de langoustines, le cake au crabe et crevettes

Nos minis croustillants et feuilletés chauds 22.50 € les 30 pièces

Nos cocottes chaudes 3.00 € pièces

Langoustines crème de citron

Filet de caille risotto aux champignons

Escargots aux pleurotes

Saint Jacques à la normande

Foie gras et velouté de marrons

Nos entrées terre et mer

La barre de foie gras aux fruits secs 8.20 €/la portion

Foie gras de canard au naturel 9.10 € la portion

Foie gras au pain d'épices 9.10 € la portion

Foie gras parfumé à la truffe 15.50 € la portion

Escargots farcis 8.80 € la douzaine

Praires farcies 8.80 € la douzaine

Le pâté de poisson et coquillages, coulis de crustacés

Huitres gratinées au camembert et aux pommes 12.50 € les 6

L'assiette de tataki de saumon et de thon, vinaigrette au balsamique 12.00 € la portion

Saumon fumé (par nos soins) de Cherbourg crème de mascarpone 9.00€ la portion

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

Le nougat de saumon et Saint Jacques 12.00 € la portion

La fine tarte de saint jacques, jus à la tomate et herbes fraîches 12.50 € la portion

La tarte au crabe et petits légumes 6.00 € la portion

½ homard mayonnaise 27.50 €

Nos poissons et crustacés cuisinés

Le pavé de lotte, jambon de Parme, écrasé de pommes de terre, marrons 18.00 € la part

Le croustillant de saumon et saint jacques sauce au Sauternes 16.50 € la part

Le filet de turbot rôti, jus parfumé à la truffe 19.50 € la part

La queue de homard cuisinée au cidre et légumes d'hivers 27.50 € la part

La cassolette de saint jacques et son risotto aux herbes 15.00 € la part

Le saumon de Cherbourg, pommes grenailles et langoustines 14.00 € la part

La cassolette de homard sauce vanille 19.50 € la part

La cassolette de poisson sauce bouillabaisse pour deux personnes 12.00 € par personnes

Nos viandes cuisinées

La pintade farcie au foie gras et fruits secs, brochette de grenailles 16.00 € la part

La cuisse de lièvre sauce grand Veneur poêlée campagnarde 15.00 € la part

La pièce de cerf cuisinée aux fruits rouges, jus au vin, gratin de patate douce 15.00 € la part

Le carré d'agneau aux fruits secs et jus au thym et brochette de grenailles 16.00 € la part

La poularde aux marrons, jambon Ibérique et écrasé de pommes de terre 18.00 € la part

Le pavé de sanglier jus au miel et épices, panier de pommes de terre et champignons
18.00 € la part

Le filet de veau sauce camembert poêlée campagnarde 22.00 € la part

Nos desserts

Nos bûches (minimums 4 personnes)

La vanille framboise 3.80 € la part

La façon tatin 38.0 € la part

La chocolat caramel 3.80 € la part

La noix de coco ananas 3.80 € la part

Nos desserts individuels

La crème de marrons et poires 3.50 € la part

La barre chocolat caramel 3.50 € la part

Le cube pina colada 3.50 € la part

La verrine noix de coco, citron 3.50 € la part

Le croquant au chocolat 3.50 € la portion

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

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