

Eric Pouhier cuisinier traiteur
6 rue du chemin aux loups
50330 réthoville
02/33/94/63/39

Les petits plus pour vos cocktails

Plats froids

Le jambon Ibéque tranché devant les convives 145.00 € le kg
Le jambon de parme tranché devant les convives 52.00 € le kg
Le plateau de foie gras de canard et son pain de campagne maison
(Aux pommes, poires, pain d'épice, fumé, nature, 98.00 € le kg
Le stand de tapas 60 personnes 120.00 €
Le gravlax de saumon aux herbes et épices 60 parts 120.00 €
Le saumon fumé et ses blinis 60 parts 120.00 €
Le buffet de fruits de mer (huitres, bulots et crevettes) 60 parts 140.00 €

Plats chauds

Les moules poulettes et cornet de frites 60 parts 90.00 €
Les moules au chorizo et tomate 60 parts 90.00€
Mini paella de poisson et coquillages 60 parts 90.00 €
Buffet d'huitres chaudes les 60 pièces 120.00 €
(Au pommeau, à la provençale, au camembert, aux pommes, au jambon fumé)
Médaille de homard à la plancha 6.00 € le médaillon
(Aux herbes, flambés au calvados, aux petits légumes du jardin, en feuille de brick...)
Le tajine d'agneau aux abricots 60 parts 80.00 €
Le gigot d'agneau aux épices cuit 5 heures 50 parts 80.00 €
La raclette suisse et ses brochettes de charcuterie 60 parts 120.00 €
Le jambon à l'os cuit au four et au foin 30.00 € le kg
Le cochon de lait cuisiné au cidre 60 parts 140.00 €

***Eric Pouhier cuisinier traiteur
6 rue du chemin aux loups
50330 réthoville
02/33/94/63/39***

***Eric Pouhier cuisinier traiteur
6 rue du chemin aux loups
50330 réthoville
02/33/94/63/39***

***Eric Pouhier cuisinier traiteur
6 rue du chemin aux loups
50330 réthoville
02/33/94/63/39***