

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

## **Proposition de menu à partir de 40.00 € par personne**

**Cocktail apéritif 15 pièces par personne**

**Je vous propose un panachage des pièces proposées**

### **Exemples**

Sablé au parmesan et tomates séchées

Nougat au chèvre et fruits secs

Barre mascarpone et saumon confit

Guimauves aux olives et origan

Rillettes de poissons et poivron rouge

Brochette de charcuterie

Wrap au chèvre et aux pistaches

Poisson mariné aux herbes du jardin

Crème brûlée de foie gras de canard

Mini sandwich à la tapenade de légumes

Pétoncles marinées à l'huile de noix

Sushi de légumes

Focaccia au jambon de Parme

Mousseline de poissons et maquereaux aux épices

Crème brûlée à la tomate et parmesan

Panna cotta betterave et brunoise de légumes

Wrap au saumon fumé et mascarpone

Chouquette au Beaufort et épinard

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, tajine d'agneau

### **Repas**

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

La poitrine de cochon jus aux langoustines et endives braisées

La canette roulée aux champignons et son jus au pommeau

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

(Garniture de légumes à choisir)

\*\*\*\*\*

Salade

Fromages au choix

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

**Proposition de menu à partir de 42.00 € 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 à la framboise

Roulé de crêpe et rillettes de poissons

Wrap au chèvre et fruits secs

Mini sandwich au jambon fumé et tapenade de betterave

Macaron au curry

Tartare de crabe et céleri rave

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'escargots aux pleurotes

Risotto au camembert, cassolette de pétoncles aux cocos

Risotto aux champignons, tajine de poulet aux olives

**Repas**

La barre de foie gras aux fruits secs et sa tranche de focaccia

Le flan de poisson aux petits coquillages et son jus aux herbes

L'aumônière de saumon fumé, quinoa et langoustines, fleurs du jardin

La nage de poisson sauce bouillabaisse et légumes de saison

\*\*\*\*\*

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

Le filet mignon de porc sauce camembert et brochette de pommes

La pintade au foie gras et son jus corsé au balsamique

(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 46.00 € 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 panna d'avocat

Galette de foie gras et poulet

Wrap aux légumes de saison

Panna cotta normand

Sushi de légumes

Barre mascarpone et saumon fumé

Focaccia au chèvre et herbes fraîches

Tartare de poisson mariné

Pétoncles à l'huile de noix et pistaches

Tartelette printanière

Mini sandwich au poisson et poivron rouge

**Le coin tapas** tapenade d'olives, tomates séchées, brochettes 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

Escargots 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**

La déclinaison de langoustines (en brochette, en croustillant, en boîte)

La focaccia toastée Cécina et foie gras au gros sel

La raviole de saumon bouillon aux herbes et légumes de saison

L'assiette de poisson marinée aux herbes et fleurs du jardin

\*\*\*\*\*

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

Le magret de canard cuisiné aux fruits et son jus au cassis

La poularde en suprême écrasé de pommes de terre aux herbes

Le carré de porcelet cuisiné à la normande

\*\*\*\*\*

Salade

Fromages au choix

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

## **Proposition de menu à partir de 52.00 € par personne**

**12 pièces par personne au cocktail**

**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

Brochettes 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 croustons aux épices

Tartelette aux courgettes et tomates

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

Fromages 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 patates douces  
Gratin normand  
Brochette de grenailles  
Gratin de patates douces  
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'oignons  
Polenta aux fruits secs

## **Notre sélection de fromages**

### **Voici quelques exemples**

Croustillant au chèvre  
Croustillant au camembert  
Brochette de fromages normands  
Assiette de fromages (3)  
Feuilleté au camembert et jambon fumé  
Tartiflette au reblochon  
Plateau de fromages 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**

**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**