

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

### Les petits plus pour vos cocktails

#### Plats froids

Le jambon Ibérique tranché devant les convives 250.00 € le kg

Le jambon de parme tranché devant les convives 62.00 € le kg

Le plateau de foie gras de canard et son pain de campagne maison

(Aux pommes, poires, pain d'épice, fumé, nature, 190.00 € le kg

Le stand de tapas 60 personnes 120.00 €

*Le gravlax de saumon aux herbes et épices 60 parts 140.00 €*

*Le saumon fumé et ses blinis 60 parts 140.00 €*

*Le buffet de fruits de mer (huitres, bulots et crevettes) 60 parts 160.00 €*

#### Plats chauds

Les moules poulettes et cornet de frites 60 parts 100.00 €

Les moules au chorizo et tomate 60 parts 100.00€

Les brochettes de foie gras à la plancha 180.00 €le kg

Les brochettes de foie gras cuit à l'alcool de betteraves 180.00 €le kg

Mini paella de poisson et coquillages 60 parts 120.00 €

Buffet d'huitres chaudes les 60 pièces 140.00 €

(Au pommeau, à la provençale, au camembert, aux pommes, au jambon fumé)

Médaille de homard à la plancha 6.50 € le médaillon

(Aux herbes, flambés au calvados, aux petits légumes du jardin, en feuille de brick...)

Le tajine d'agneau aux abricots 60 parts 100.00 €

Le gigot d'agneau aux épices cuit 5 heures 50 parts 100.00 €

La raclette suisse et ses brochettes de charcuterie 60 parts 140.00 €

Le jambon à l'os cuit au four et au foin 40.00 € le kg

Le cochon de lait cuisiné au cidre 60 parts 180.00 €