

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

Cocktail apéritif 15 pièces par personne

Je fais un panachage des pièces proposées

Exemples :

Nougat aux épinards et tomates
Rillettes de poisson et poivron rouge
Brochette de charcuterie
Focaccia aux olives
Wrap aux légumes de saison
Dôme courgette épinards et mascarpone
Poisson mariné aux herbes du jardin
Crème brûlée au foie de volaille et pain d'épices
Mini sandwich à la rilette de poulet
Pétoncles marinés à l'huile de noix
Sushis de légumes
Tartelette à la tomate
Panna cotta à la courgette et sa 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 aux petits coquillages jus aux herbes
Le filet mignon de porc roulé aux fruits secs et son jus au cidre
La tranche de magret de canard jus au curry et brochette de pommes
Le roulé de poulet des landes au pain d'épices jus au cassis
(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 48.00 € par personne

7 pièces par personne au cocktail apéritif

Je fais un panachage des pièces proposées

Exemples :

Tartare de poisson mariné aux herbes
Mini sandwich chèvre et fruits secs
Siphon de légumes
Araignée de mer et panna d'avocat
Crème brûlée de foie de volaille au pain d'épices
Roulé de crêpe et rilette de poisson
Panna cotta à la courgette et sa salade de boulgour
Wrap au chèvre et fruits secs
Mini sandwich au jambon fumé et tapenade de betterave
Macaron au curry
Sushi de légumes/maquereau/saumon/thon
Sablé au parmesan
Nougat au chèvre et curcuma
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

Le pressé de foie gras et volaille, chutney aux fruits et gelée de pomme
La quenelle de brochet aux petits coquillages et jus à l'estragon
Le saumon aux algues en ballotine jus aux orties

La pièce de veau son crémeux aux pommes de terre et beurre noisette (paleron)
Le magret de canard, purée de betteraves et jus au vinaigre de framboises
La pintade cuisinée au pommeau et sa tatin aux pommes
(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 51.00 € par personne

10 pièces par personne au cocktail apéritif

Je fais un panachage des pièces proposées

Exemples

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

Mille-feuille de pain d'épices et rilette d'oie

Tartare de crabe et céleri rave

Galette de foie gras et poulet

Wrap aux légumes de saison

Siphon de légumes

Nougat mascarpone et basilic

Sushi de légumes

Tartare de poisson mariné

Fougasse à la provençale

Pétoncles à l'huile de noix et pistaches

Tartelette printanière

Le cake vert

Panna cotta à la courgette et sa brunoise

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

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 pavé de cabillaud, poireaux braisés et sa sauce matelote

Le lieu jaune et sa fine farce aux herbes

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

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

Le carré de porcelet cuisiné à la normande, compote de pommes et boudin

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 60.00 € par personne

12 pièces par personne au cocktail apéritif

Je vous propose de faire un panachage des pièces proposées

Exemples

Poisson mariné aux herbes

Crème de tomate et caviar d'aubergines

Brochette de charcuterie

Crème brûlée de foie gras au chocolat

Huitres en gelée

Pétoncles marinés à huile de noix et pistache

Tataki de thon au gingembre

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

Panna cotta à la betterave

Poste chaud (on cuisine devant les convives)

Exemples

Pétoncles gratinés 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 (pomme, figue, nature, fumé)

Le filet de barbotte 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

(Garniture de légumes à choisir)

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 patates douces
Gratin normand
Gratin de patates douces
Cube de pommes de terre
Poêlée de grenailles et herbes du jardin
Brochette de fruits
Wok de légumes
Poêlée 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. 2.50€ par personne)