



# Herin Traiteur

2 rue Albert Callens

60 800 Rouville / Crépy

Tél / Fax : 03.44.39.52.23

herin.traiteur@wanadoo.fr

Vous proposent quelques exemples de ces produits crus,  
cuits, préparés sur plats, à votre convenance

A PARTIR DE 8 PERSONNES

(Tarifs 2019)

## ENTREES FROIDES

- 9,40€ Foie gras de canard entier en terrine
- 17,35€ Langouste Parisienne
- 9,10€ Rose de saumon fumé
- 6,60€ Cornet de saumon fumé
- 5,40€ Saumon entier Bellevue
- 6,40€ Saumon entier Bellevue avec garnitures
- 5,40€ Médailillon saumon avec garnitures
- 3,45€ Coquille de saumon
- 3,75€ Coquille de cocktail aux crevettes
- 2,80€ Coquille de surimi au crabe
- 4,05€ Marquise de jambon sec
- 4,45€ Cornet jambon pointe d'asperge
- 2,90€ Avocat surprise
- 4,10€ Crudités variées
- 4,60€ Assortiment de charcuterie
- 3,90€ Pâté en croûte d'oie gourmand
- 4,60€ Tartare de saint jacques

## POUR VOS APERITIFS



- Petits fours feuilletés 0,75€ pièce
- Mini tartelettes salées 1,10€ pièce
- Pain surprise seigle (60 pièces) 40,60€
- Pain surprise nordique (64 pièces) 49,95€
- Crocodile surprise (48 sandwiches) 49,70€
- Cygne surprise ( 48 pièces ) 53,20 €
- Kouglof aux jambons ( 40 pcs ) 43,30 €

Canapé assortiment 1.45 € pièce

- Sangria (20cl) 2.60€
- Punch 3,20€
- Kir (cassis, mûre, pêche) 2,30€
- Soupe de champagne 3.80€
- Kir (mandarine, normand) 2.70€

## COCKTAILS



- Verrines sucrées (divers parfums) 2.40 €
- Petits fours sucrés 1.45€ pièce

## ENTREES CHAUDES

- 8,60€ Lotte à l'Américaine
- 9,25€ Lotte et noix de st jacques
- 7,20€ Raie à la crème de brie
- 8,40€ Filet de flétan vert près
- 7,00 € Pavé de saumon fumé ép. douce
- 7,450€ Suprême de saumon crumble
- 7,40€ Escalope de saumon au noilly
- 6,40€ Raie au beurre noisette
- 10,25€ cassolette de crevette et st jacques
- 6,30€ Cassolette de st jacques
- 6,60€ Cassolette d'écrevisse
- 9,10€ Ris de veau financière
- 4,20€ Bouchée à la reine
- 3,90€ Tourte Rouvilloise
- 3,10€ Ficelle Picarde
- 4,30€ Feuilleté de St jacques
- 4,30€ Feuilleté de saumon à l'oseille
- 7,50€ Soufflé de foie gras et pruneaux

## EXEMPLE DE BUFFET

- Coquille de poissons
- Variante de saucisson
- Marquise de jambon sec
- Pâtés variés
- Poulet rôti
- Rôti de porc cuit
- Rosbif
- Gigot d'agneau
- Salades composées
- Plateau de fromages
- Condiments etc

## NOS PLATS CHAUDS

- 8,20€ Pavé de biche
- 9,10€ Tournedos de canard Rossini
- 8,10€ Pavé d'autruche à la diable
- 7,70€ Sauté de cerf
- 7,70€ Sauté de marcassin
- 8,10€ Suprême de pintade sur canapé
- 8,40€ Magret de canard poivre vert
- 8,50 € mini rôti de veau ( sauce au choix)
- 7,50€ Cuisse de canard (sauce au choix)
- 8,10€ Gigolette de canard farcie
- 7,30€ Coq au vin
- 6,20€ Poulet basquaise
- 6,20€ Sauté de dinde provençale
- 7,90€ Lapin chasseur
- 7,50€ Filet mignon de porc
- 8,40€ Jambon croûte
- 6,30€ Jambon sauce mère – porto
- 9,00€ Veau Orloff
- 7,20€ Paupiette périgourdine
- 8,40€ Navarin d'agneau
- 8,30€ Gigot d'agneau rôti
- 15,00€ Souris d'agneau
- 10,00€ Filet de bœuf forestier
- 7,70€ Brouet de veau aux poires vertes

Prix sans légumes

## PLATS A THEMES

- 8,65€ Couscous royal
- 8,65€ Paella
- 8,90€ Choucroute garnie
- 8,65€ Cassoulet
- 12,50€ Cassoulet confit de canard
- 9,10€ Potée savoyarde
- 8,65€ Chili con carne
- 9,55€ Tartiflette
- 10,05€ Coq au vin avec gratin dauphinois

## PATISSERIES MAISON

- Pièces montées (4 choux) 5,40 €
- Trois chocolats 4,00€
- Carachoc (caramel, chocolat, poire) 4,00€
- Spéculoos 4,00 €
- Dame blanche 3.95€
- Fraisier 3.95€
- Framboisier 3.95€
- Poirier 3.95€
- Forêt noire 3.95€
- Charlotte 3.95€
- Tartes variées 6 à 8 pers 2.95€
- Tarte individuelle de 1.90€ à 2.70€

UN PROJET DE  
REPAS,  
UN BUDGET,  
PRENEZ UN  
RENDEZ-VOUS,  
ENSEMBLE  
NOUS LE  
REALISERONS

forfait livraison suivant destination

Le matériel doit être réintégré au plus tard le mercredi avant 19 h 00. Tout matériel manquant sera facturé.