OTRECHOZE

Pour un
Mariage
inoubliable

MANGER OTRECHOZE, C'EST MANGER AUTREMENT

OTRECHOZE

Chez OTRECHOZE

nous souhaitons surprendre nos clients
par une cuisine maison qui valorise les produits frais.

Otrechoze est une société de restauration et de service traiteur à fort engagement.

Manger Autre chose c'est Manger Autrement.

Nourrissez la meilleure version de vous-même en exigeant la qualité d'une cuisine bonne pour votre santé.

Valorisez votre terroir en favorisant une alimentation locale.

Cet engagement qualitatif,
nos équipes le mettent aussi au service de la conception de vos événements privés et professionnels.

OTRECHOZE

sommaire

P 2 Privatisation salle du restaurant

P 3 Formule Buffet

P 5 Formule Champêtre

P 7 Formule Chic Champêtre

P 9 Formule Elégance

P 11 Formule Prestige

P 13 Cakes disign

P 14 Nos Solutions pour les enfants

P 15 Nos Boissons

P 16 Nos Vins

P 17 Nos Solutions pour le vin d'honneur

P 18 Nos Solutions pour le lendemain

P 21 À savoir

Notre salle
près de Rouen

Privatisez notre salle de restaurant

située au 1er étage de l'aéroport de Boos,

rue Maryse Bastié 76520 Boos.

VUE IMPRENABLE SUR LES PISTES !

Pour vos Vin d'honneur, cocktail,
repas assis, cocktail dinatoire, etc..

Capacité :
100 personnes assises
150 personnes formule cocktail

Privatisation pour un montant minimum
de 1800€ de commande
(mets, matériel, boissons, installation,
service et rangement confondus).

Horaires de service :
12h00 à 17h00 ou de 19h00 à 1h00.
Au delà des heures supplémentaires seront facturées.

Pour vous
concocter un devis
personnalisé

Contactez notre
Service Commercial :

02 35 65 65 65

contact@otrechoze.com
emilie.dumontier@otrechoze.com

Formule Buffet

Pour adultes et enfants systématiquement

Vaisselle gamme Standart - Assiette Harmony - Couverts Vieux Paris - Verres Elégance

À partir de

62,50€ TTC/pers

Autres propositions sur demande. Boisson non comprise.

Pour vous concocter un devis **personnalisé**

Contactez notre
Service Commercial :

02 35 65 65 65

contact@otrechoze.com
emilie.dumontier@otrechoze.com

Pièces cocktails au choix

À partir de 5 pièces par personne

PIÈCES SALÉES FROIDES

Choux craquelin salé - 2 parfums au choix : mousse tomates confites ou mousse parmesan
Brochette de truite gravlax de Normandie aux agrumes
Wraps, Jambon fumé de Normandie et fromage frais ail et fines herbes
Sucette de chèvre de Normandie - assortiement de 3 parfums : tomates, herbes fraîches et olives
Veau de Normandie façon Vitello sur sablé Parmesan
Club canapé végétarien, tomates confites et crudités
Canapé de boudin noir, pommes fruits au caramel poivré
Club sandwich saumon wasabi
Cupcake chorizo et crème de chèvre
Pain surprise
Rillette de boeuf à l'aioli
Verrine guacamole, pamplemousse, crevette marinée et crackers
Tartare de poisson au citron vert
Sandwich club, poulet normand, cacahuète et crudités
Sucette de foie gras de Normandie et spéculoos
+
Mini mur végétal de crudités et sauces maisons

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Croustillant de Pont l'évêque, chutney à l'aigre doux Normand
Dips de volaille fermière, sauce curry
Cromesquis de risotto au safran et cœur de mozzarella
Mini Cake jambon emmental
Cromesquis de Canard de Normandie et sa sauce moutarde
Mini Cake saumon épinard
Mini tarte salée à l'oignon
Cannelais poire et roquefort

Formule Buffet

Entrées l'ensemble

Saumon froid,
mayonnaise comme une béarnaise

Terrine de foie gras de canard Normand
(Ferme de la Houssaye)

Charcuterie Artisanale Normande
(Les Roches blanches)

Délice de tourtre à l'estragon

Fromages

Buffet de fromages
de nos régions

(Camembert,
Neufchâtel et Pont L'Evêque au lait cru,
Comté et chèvre affiné)

1 Plat et 2 garnitures l'ensemble

Rôtis de Bœuf

Rôtis de porc Normand

Gigot Normand

Volaille fermière

&

Salade de céleris à la Parisienne
(céleris branche, comté fruité et jambon fumé)

Salade de quinoa
(tomates confites, coriandre et jus de citron)

Salade de pommes de terre à l'échalote, saucisses fumées

Coleslaw Maison

Salade piemontaise

Salade cauchoise (choux blanc, andouille, crème fraiche,
vinaigre de cidre et pommes de Normandie)

Selon le nombre de convives, la variété des mets peut varier.

Desserts au choix

Pièce Montée en choux à la crème pâtissière
(3 choux par personne)

Assortiment d'entremets
(Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise spéculos,
Opéra chocolat dulcey, lingot pain de gênes aux épices
et pommes de normandie caramélisées, etc.)

Wedding cake à la Française - +2.00€ par personne

Wedding cake - +2.00€ par personne

Pièce Montée en choux (1 chou par personne)
+ assortiments de 4 pièces sucrées par personne

Café et thé biologique

Eaux Evian et Badoit à volonté

Formule Champêtre

Vaisselle gamme standard - Assiettes Harmony - Couverts Vieux Paris - Verres Elégance

À partir de
62,50€ TTC/pers

Autres propositions sur demande. Boisson non comprise.

Pour vous concocter un devis **personnalisé**

Contactez notre
Service Commercial :

02 35 65 65 65

contact@otrechoze.com
emilie.dumontier@otrechoze.com

Pièces cocktails au choix

À partir de 5 pièces par personne

PIÈCES SALÉES FROIDES

Canapé de boudin noir, pommes fruits au caramel poivré
Assortiment de Cakes (légumes confits, jambon olives, etc.)
Assortiment de navette (jambon conté, fromages frais, etc.)
Assortiment de tapas (guacamole, fromages frais, poulet curry, etc)
Wraps jambon blanc et fromage frais ail et fines herbes
Briochette de mousse de saumon fumé et aneth
Choux craquelin salé - 2 parfums au choix :
mousse tomates confites ou
mousse parmesan
Club sandwich saumon wasabi
Cupcake chorizo et crème de chèvre
Sandwich club, poulet normand, cacahuète et crudités

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Gougère au Camembert au lait cru Marie Harel
Brushetta huile d'olives, ail et légumes de saison
Mini Cake jambon emmental
Cromesquis de Canard de Normandie et sa sauce moutarde
Mini Cake saumon épinard
Mini tarte salée à l'oignon
Cannelais poire et roquefort

Animations au choix

À partir d'une animation

- **Brouillades d'œufs Fermiers Normand Biologique,**
avec des accompagnements au choix :
saumon fumé, fromage normand, herbes fraîches, bacon
équivalent 2 pièces gamme standard, 1 pièce haut de gamme,
ou supplément 1,50 € TTC/personne.

- **Bonsaï de charcuterie fines de Normandie**
(Charcuterie Roches-Blanches à Cany) – équivalent 4 pièces
gamme standard ou 3 pièces haut de gamme
ou supplément 3,20 € TTC/personne.

- **Jambon de porc Normand** cuit par nos soins
en basse température dans un bouillon, découpé sur sa griffe,
accompagné de tomates confites et de grignettes de pain.

Formule Champêtre

Nos mises en bouche en guise d'entrée

Oeuf cocotte de caille et langues d'oursins en coquille
+2.00€ par personne

Huître gratinée au champagne et sa perle d'argent
+ 2.00€ par personne

Tartare de Truite de Normandie fumée, mangue et avocat

Crème brûlée au foie gras

Panna cotta parmesan et tartare de tomate à l'estragon

Tartare de Canard à l'asiatique

Pain aux noix, foie gras et confiture de figue

Crackers au cresson de fontaine, rillette de truite de chez nous

Pain de seigle, saumon fumé, crème de raifort et œufs de truite

Velouté de butternut et truite fumée
ou velouté d'asperges verte au lard fumé (selon la saison)

Gaspacho de concombre, feta et oignons rouge

Croustillant de chèvre, confiture de figues et menthe fraiche

Choux au camembert Marie Harel

Entrée au choix

Velouté de potimarron, noix fraîche et truite fumée
ou velouté d'asperge verte,
siphon de lard fumé - servi chaud - selon saison

Cake de légumes et mesclun de jeunes pousses

Terrine de lapereau maison aux pruneaux, chutney d'oignons

Pain de poisson, mayonnaise à l'estragon et salades d'herbes fraîches

1 Plat et 1 garniture au choix

**Filet de volaille fermière, calvados, romarin,
lard fumé et champignons.**

Pommes de terre confites paysannes

Joue de bœuf confite, et petits légumes de saison

Belle saucisse du Cotentin et choux au lard fumé

Tajine de volaille fermière, semoule épicée et légumes

Sot l'y laisse de volaille, calvados, romarin et lard fumé

Pavé de cabillaud, sauce vin blanc et oseille

&

Poêlée de légumes de saison
Purée aux olives
Darphin de legumes
Mousseline de céleris à l'huile de noix
Purée de pomme de terre
Gratin dauphinois
Tian de legumes
Rigatoni farçis aux champignons ou aux légumes

Buffet de fromages normands

Pont l'évêque, Camembert, Neufchâtel
Accompagné de salade bio

Desserts au choix

Pièce Montée en choux à la crème pâtissière
(3 choux par personne)

Assortiment d'entremets
(Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise spéculos,
Opéra chocolat dulcey, Lingot pain de gênes aux épices
et pommes de normandie caramélisées, etc.)

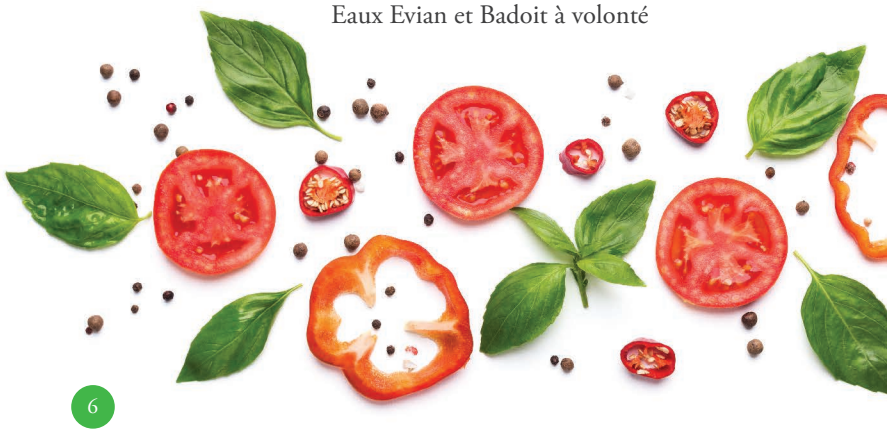
Wedding cake à la Française - +2.00€ par personne

Wedding cake - +2.00€ par personne

Pièce Montée en choux (1 chou par personne)
+ assortiments de 4 pièces sucrées par personne

Café et thé biologique

Eaux Evian et Badoit à volonté



Formule Chic Champêtre

Vaisselle Champêtre - Assiettes Rohan - Couverts Vieux Paris Inox - Verres élégance

À partir de
72,50€ TTC/pers

Autres propositions sur demande. Boisson non comprise.

Pour vous concocter un devis **personnalisé**

Contactez notre
Service Commercial :

02 35 65 65 65

contact@otrechoze.com
emilie.dumontier@otrechoze.com

Pièces cocktails au choix

À partir de 5 pièces par personne

PIÈCES SALÉES FROIDES

Choux craquelin salé - 2 parfums au choix :
mousse tomates confites ou mousse parmesan
Brochette de truite gravlax de Normandie aux agrumes
Wraps, Jambon fumé de Normandie et fromage frais ail et fines herbes
Sucette de chèvre de Normandie
assortiement de 3 parfums : tomates, herbes fraîches et olives
Veau de Normandie façon Vitello sur sablé Parmesan
Club canapé végétarien, tomates confites et crudités
Canapé de boudin noir, pommes fruits au caramel poivré
Club sandwich saumon wasabi
Cupcake chorizo et crème de chèvre
Pain surprise
Rillette de boeuf à l'aioli
Verrine guacamole, pamplemousse, crevette marinée et crackers
Tartare de poisson au citron vert
Sandwich club, poulet normand, cacahuète et crudités
Sucette de foie gras de Normandie et spéculoos
+
Mini mur végétal de crudités et sauces maisons

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Croustillant de Pont l'évêque, chutney à l'aigre doux Normand
Dips de volaille fermière, sauce curry
Cromesquis de risotto au safran et cœur de mozzarella
Mini Cake jambon emmental
Cromesquis de Canard de Normandie et sa sauce moutarde
Mini Cake saumon épinard
Mini tarte salée à l'oignon
Cannelais poire et roquefort

Animations au choix

À partir d'une animation

• **Brouillade d'œuf biologique**, garnis à votre convenance, chips de pain (Parmesan, herbes fraiches, saumon fumé, lard fumé …)

• **Jambon de porc Normand** cuit par nos soins en basse température dans un bouillon, découpé sur sa griffe, accompagné de tomates confites et de grignettes de pain.

• **Galette de blé toastée,**
poulet fermier et sauce salsa

• **Atelier Tartinage sur pain biologique** •
Rillette de canard de Normandie Maison / Tapenade / Caviar de légume / Rillette de Truite de Normandie fumée et fromage frais

Formule Chic Champêtre

Entrée au choix

Mille-feuille chèvre et betterave, coulis pesto

Salade de jeunes pousses à la Périgourdine
et son oeuf parfait

Salade de jeunes pousses à la Périgourdine

Truite de Normandie confite « Gravlax »,
blinis tièdes et crème au combava

Velouté glacé de courgettes, œuf parfait
truite de Normandie fumée et pignons
(entrée servie à l'anglaise)

Velouté de petits Paris, pépites de foie gras,
magret de canard fumé et châtaignes
(entrée servie à l'anglaise)

1 Plat et 2 garnitures au choix

Filet de canette porto framboise

**Suprême de voaille de Normandie
cuit en basse temperature, vin jaune**

Filet mignon de porc de Normandie, laqué au miel et romarin

**Canard de la ferme de la Houssaye
confit à notre façon chapelure panko, jus porto et pleurotes**

**Daurade sébaste, écaille de chorizo,
petits legumes de saison, safran et épices**

Cabillaud en croute d'herbes et crème de Yuzu

&

Poêlée de légumes de saison
Purée aux olives
Darphin de legumes
Mousseline de céleris à l'huile de noix
Purée de pomme de terre
Gratin dauphinois
Tian de legumes
Rigatoni farçis aux champignons ou aux legumes

Fromages et salade biologique formule au choix

Assiette de 3 fromages & sa salade bio
Ardoise de fromages posée en centre de table
& salade verte bio à l'assiette

Plateaux de fromages proposés par un maître d'hôtel
& salade verte bio à l'assiette

(Camembert, Neufchâtel et Pont L'Evêque au lait cru,
Comté et chèvre affiné)

Desserts au choix

Pièce Montée en choux à la crème pâtissière
(3 choux par personne)

Assortiment d'entremets
(Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise spéculos,
Opéra chocolat dulcey, Lingot pain de gênes aux épices
et pommes de normandie caramélisées, etc.)

Wedding cake à la Française - +2.00€ par personne

Wedding cake - +2.00€ par personne

Pièce Montée en choux (1 chou par personne)
+ assortiments de 4 pièces sucrées par personne

Café et thé biologique

Eaux Evian et Badoit à volonté

Formule Élégance

Vaisselle gamme Elégance - Assiette Dune - Couverts Diva - Verres Oenologue

À partir de

84,50€ TTC/pers

Autres propositions sur demande. Boisson non comprise.

Pour vous concocter un devis **personnalisé**

Contactez notre
Service Commercial :

02 35 65 65 65

contact@otrechoze.com
emilie.dumontier@otrechoze.com

Pièces cocktails au choix

À partir de 5 pièces par personne

PIÈCES SALÉES FROIDES

Brochette de truite Gravlax de Normandie aux agrumes
Sucette de chèvre de Normandie
(assortiement de 3 parfums : tomates, herbes fraîhes et olives)
Aspic fraîcheur de crâbe, citron
Déclinaison de milles-feuilles - 3 parfums au choix :
foie gras de Normandie cacao cerises noires,
pain curcuma fromage frais et ail,
chèvre frais miel estragon et tomate confite
Veau de Normandie façon Vitello sur sablé Parmesan
Mozzarella buffala, tomates confites et pesto
Verrine guacamole, pamplemousse, crevette marinée et crackers
Salade d'agrumes à la Périgourdine, foie gras de Normandie et crok' pavot
Pipettes de lieu jaune mariné, fruit de la passion et mangue fraiche
Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan
Mille-feuille de Hadock et blinis, crème d'aneth
Springs Rolls de canard confit aux abricots
Bagels truite fumé, tatziki
Capuccino d'asperges vertes, chantilly lard fumé (en saison)
Velouté Butternut, Saint-Jacques et noix de cajou (en saison)
Panna Cotta parmesan, tartare de tomate à l'estragon
+
Mini mur végétal de crudités et sauces maisons

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Crok mozza, jambon de Normandie fumé et pesto
Mini burger de bœuf de Normandie, confit d'oignon et cheddar
Cromesquis de Canard de Normandie, miel et moutarde
Dips de volaille fermière, crème curry
Bisque de homard, chantilly au piment d'Espelette

Animations au choix

À partir d'une animation

- **Découpe de foie gras de canard**
de la ferme de la Houssaye de fabrication maison,
pain d'épices et divers chutneys

- **Truite de Normandie** confite « Gravlax »
découpée sous vos yeux et servie avec blinis et tzatzíki

- **Risotto de langoustines,**
servis dans sa meule de parmesan

- **Animation Nordique**
présentée sur belle tranche de pain noir
et son assortiment de poissons fumés, crudités, et sauces

Formule Élégance

Entrée au choix

Carpaccio de Saint Jacques
ou de cabillaud (selon la saison),

Truite fumée, sel viking,
noix de cajou et velouté de butternut
(entrée servie à l'anglaise)

Terrine de foie gras de canard
de la ferme de la Houssaye de fabrication maison,
chutney de carottes aux épices douces

Rigatoni farcis au saumon biologique,
tomates confites et herbes fraiches

Crémeux de volaille aux poivrons rouges

Rémoulade de crabe à l'huile d'argan,
velouté de glacé au choux fleu

1 Plat et 2 garnitures au choix

Magret de canard,
jus réduit à la main de bouda (agrume)

Dos de saumon au lait de coco, citron vert, riz Thai safrané

Filet de bar, écume de fenouil,
citron confit et mousseline de carottes, orange et cumin

Charlotte de daurade
au lait de coco et coriandre, patate douce

Pavé de veau, jus réduit au porto

Pintade, crème de morilles

&

Poêlée de légumes de saison
Purée aux olives
Darphin de legumes
Mousseline de céleris à l'huile de noix
Purée de pomme de terre
Gratin dauphinois
Tian de legumes
Rigatoni farçis aux champignons ou aux legumes

Fromages et salade biologique formule au choix

Ardoise de fromages de nos Régions
et salade verte biologique

Plateaux de fromages proposés par un maître d'hôtel
& salade verte bio à l'assiette

Croustillant de chèvre, confiture de figues et menthe fraiche

Pastilla de camembert et pomme fruit

Desserts au choix

Pièce Montée en choux à la crème pâtissière
(3 choux par personne)

Assortiment d'entremets
(Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise spéculos,
Opéra chocolat dulcey, Lingot pain de gênes aux épices
et pommes de normandie caramélisées, etc.)

Wedding cake à la Française - +2.00€ par personne

Wedding cake - +2.00€ par personne

Pièce Montée en choux (1 chou par personne)
+ assortiments de 4 pièces sucrées par personne

Café et thé biologique

Eaux Evian et Badoit à volonté

Formule Prestige

Vaisselle gamme prestige - Assiettes Karo - Couverts Diva - Verres Oenologue

À partir de

125,20€ TTC/pers

Autres propositions sur demande. Boisson non comprise.

Pour vous concocter un devis **personnalisé**

Contactez notre
Service Commercial :

02 35 65 65 65

contact@otrechoze.com
emilie.dumontier@otrechoze.com

Pièces cocktails au choix

À partir de 5 pièces par personne

PIÈCES SALÉES FROIDES

Brochette de truite Gravlax de Normandie aux agrumes
Sucette de chèvre de Normandie
(assortiement de 3 parfums : tomates, herbes fraîhes et olives)
Aspic fraîcheur de crâbe, citron
Déclinaison de milles-feuilles – 3 parfums au choix :
foie gras de Normandie cacao cerises noires,
pain curcuma fromage frais et ail,
chèvre frais miel estragon et tomate confite
Mozzarella buffala, tomate confite et pesto
Salade d'agrumes à la Périgourdine, foie gras de Normandie et crok' pavot
Transparence de légumes et légumes confits, œuf de caille
Roulé appenzeler et viande de grison
Cubisme de thon fumé et wasabi
Houmous de Homard et pointe de Kumquat
Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan
Velouté Butternut, Saint-Jacques et noix de cajou (en saison)
Pipettes de lieu jaune mariné, fruit de la passion et mangue fraiche
La « pomme de terre Caviar », crème fraiche juste assaisonnée
+
Mini mur végétal de crudités et sauces maisons

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Huitre de nos côtes gratinée au champagne et sa perle d'argent
Mini burger Rossini au bœuf et foie gras de Normandie
Œuf cocotte de caille et langues d'oursins, crème fermière
Nem de canard confit
Pic Gambas, rougail
Asperge verte en robe de parmesan

Animations au choix

À partir d'une animation

- **Plancha de Saint Jaques ou Gambas** (hors saison)
sur bâton de citronnelle, spray au mirin,
vinaigre de riz et sirop d'érable

- **Griffe de jambon Ibérique**
(minimum 75 personnes)

- **Huitre n°3 de nos côtes,**
spéciale Veules
(3 par personne)

- **Wok de boeuf,**
légumes croquants et crème de Normandie

Formule Prestige

Entrée au choix

Ris de veau croustillant, mousseline de céleris à la truffe

Ravioles de Homard, consommé Thaï,
gingembre, citronnelle et coriandre

Petit Jardin de légumes, cuits, crus et confits,
pesto d'ail des ours

Risotto aux truffes

Salade de Homard et Kumquats

Croustillant de langoustines à l'estragon

Marbré de foie gras de Canard
de la ferme de la Houssaye et écrevisses

Demi Homard gratiné au Champagne (Supplément 8€)

1 Plat et 2 garnitures au choix

**Filet de Bœuf en basse température,
crème de Foie Gras au Sauternes**

Filet de Lotte, jus de coquillages et safran

Turban de sole, velouté de Homard à l'estragon

Noix de Saint Jacques (durant la saison) en habit de lard fumé

Filet de veau, parfum de truffes

Gigotin d'agneau en croute d'herbe, jus réduit à la sarriette

&

Poêlée de légumes de saison
Purée aux olives
Darphin de legumes
Mousseline de céleris à l'huile de noix
Purée de pomme de terre
Gratin dauphinois
Tian de legumes
Rigatoni farçis aux champignons ou aux legumes

Fromages et salade biologique formule au choix

Ardoise de fromages de nos Régions
et salade verte biologique

Plateaux de fromages proposés par un maître d'hôtel
& salade verte bio à l'assiette

Croustillant de chèvre, confiture de figues et menthe fraiche

Pastilla de camembert et pomme fruit

Brie Truffé

Desserts au choix

Pièce Montée en choux à la crème pâtissière
(3 choux par personne)

Assortiment d'entremets
(Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise spéculos,
Opéra chocolat dulcey, Lingot pain de gênes aux épices
et pommes de normandie caramélisées, etc.)

Wedding cake à la Française - +2.00€ par personne

Wedding cake - +2.00€ par personne

Pièce Montée en choux (1 chou par personne)
+ assortiments de 4 pièces sucrées par personne

Café et thé biologique

Eaux Evian et Badoit à volonté

Nos exemples de Cakes design

Base Vanille

Chocolat au lait (Cluizel 35%) et croustillant au praliné à l'ancienne

Crème vanille et fruits rouges (fruits frais en été et marmelades de fruits en hivers)

Crème ananas, ananas frais caramélisé et marmelade de citron

Crème multifruits, fraise et framboise (fruits frais en été et marmelades de fruits en hivers)

Crème citron et marmelade framboise

Pommes caramélisées et crème caramel fleur de sel

Crème framboise, marmelade de fraise

Façon « Banofee » :

Croustillant spéculoos, crème vanille, banane rôtie et coulis de confiture de lait maison

Base Pistache

Crème vanille et fruits rouges (fruits frais en été et marmelades de fruits en hivers)

Crème praliné et praliné croustillant

Crème vanille et marmelade clémentine

Base Chocolat

Chocolat au lait et croustillant cacahuète

Crème vanille et caramel fleur de sel

Trois chocolats

Crème framboise et marmelade framboise

Chocolat au lait, crème banane et banane caramélisée

Nos solutions pour Les enfants

Menu Enfants

7,50€ TTC/pers

Assiette de charcuterie

ou

Assiette de crudités

Steak Haché fermier

ou

volaille fermière

et purée de pommes de terre

Dessert comme les grands

Boissons Softs

OU

Box Enfants

7,50€ TTC/pers

Paquet de chips

Tomates cerises

Sandwich club

Jus de fruits

Babybel

Yaourt à boire

Coloriage

Nos Boissons

Forfait soft

2,50€ TTC/pers

A volonté pendant toute la durée de votre cocktail-vin d 'honneur

Jus d'oranges biologique

Jus de pommes biologique Normand « clos du bourg »

Limonade d'antan biologique au citron

Eaux plates et gazeuses (Badoit & Evian)

Bonbonnes d'orangeade et citronnade

Animation Jus de pommes et carottes centrifugés sous vos yeux

Bar à jus de fruits frais « smoothies » (+ 2.00€ par personne)

Fruits frais de saison + jus d'orange + jus de citrons + menthe et sucre équitable

Cocktail en vasque

4,50€ TTC/pers

1L = 5 convives

Soupe Champenoise - Sangria - Cidria - Punch planteur - Mojito - Virgin Mojito

Bières

Location tireuse à bière 36€ TTC

Fut de Leffe 6L – 33€ TTC

Fut de Leffe 20 L – 110€ TTC avec tireuse offerte

Fut de Luxe du Moulin 20 L – 75€ TTC

Notre cave - Prix à la bouteille

Méthode champenoise (crémant) - 9€ TTC

Champagne Biologique - 24€ TTC

Cidre Biologique de Normandie « Clos du bourg » - 4,50€ TTC

Vin biologique (rouge, blanc et rosé) **de la réserve Naturelle du Pays d'Oc – 6.00€ TTC**

Whisky biologique - 25€ TTC

Vodka biologique - 34€ TTC

Autres propositions sur demande

Nos Vins

Forfait vins biologiques

4,50€ TTC/pers

Réserve Naturelle du Pays D'Oc

A volonté de l'entrée au fromage, en blanc, rouge et rosé

Accord mets et vins

6,00€ TTC/pers

accord mets et vins prestige

15,50€ TTC/pers

Par notre sommelier

A volonté de l'entrée au fromage,
notre sommelier sélectionne pour vous les vins en adéquation avec votre menu

Nos sorbets arrosés - 2,50€ TTC/pers

Trou Normand : Sorbet pomme et calvados

Le Pamp'mouss : Sorbet Pamplemousse et crémant

L'Italien : Sorbet basilic, limoncello

L'Antillais : Sorbet passion, compoté d'ananas et rhum ambré

Autres propositions sur demande

Nos solutions pour le Vin d'honneur

Pièces sucrées

0,50€ TTC/pers

Chouquettes maison
Financiers aux noix
Petits sablés friables
Rochers coco
Roses des sables
Cookies maison
Cakes choco/framboise
Briochettes chocolat blanc

Autres propositions sur demande

Atelier sucré Croquants

1,65€ TTC/pers

Attention, cette animation peut nécessité du personnel supplémentaire.

Croquants de sablés et ses déclinaisons de crèmes :
citronnée, vanille et chocolat accompagnés de ses fruits
et coulis de saison (framboise, fraises, mures, etc)

Fontaine de chocolat et ses mignardises maisons

250,00€ la fontaine + 0,50€ par pièce et par personne

Fruits frais tranchés de saison
Guimauves maison
Biscuits et Pâtisseries

Nos solutions pour le Lendemain

Prix indiqués sans boissons, sans service, sans matériel ni livraison

Brunch

18,50€ TTC/pers

- Boissons chaudes & froides
- Viennoiseries
- Salades, Tartes & plateaux
- Dessert

Buffet froid

28,40€ TTC/pers

- Entrées
- Plats & garnitures
- Fromage
- Desserts

Méchoui

17,00€ TTC/pers

- Cochon de lait
- & accompagnements
- + service de chauffe

Pour plus de renseignements, nous contacter

Nos solutions pour le
Lendemain

Brunch

Boissons

Café Percolateur

Thé

Lait Chaud

Jus de pommes biologique

Jus d'oranges biologique

Eaux plates et eaux gazeuses

Mets

Viennoiseries (1 par personne)

Pain baguette, confitures, beurre

3 SALADES AU CHOIX

Salade de quinoa, feta, tomate confites, jus de citron et herbes fraiches

Salade de céleris, jambon fumé, conté fruité, crème fraiche et herbes fraiches

Salade cauchoise :

choux blanc, andouille, crème fraiche, vinaigre de cidre et pommes de Normandie

Concombre

Melon / Pastèque (selon la saison)

Tarte à l'oignon et saucisses fumés

Tarte saumon épinard

Plateau de charcuteries Artisanales « Les Roches Blanches »

Plateaux de fromage de nos régions

Camembert au lait cru, Neufchâtel au lait cru, Pont l'Evêque au lait cru,

Conté et chèvre buchette

Salade de fruits frais

Nos solutions pour le
Lendemain

Buffet froid

Pour l'apéritif

Panier de crudités variées

Entrées

Saumon froid, mayonnaise comme une béarnaise

Terrine de foie gras de canard Normand de la Ferme de la Houssaye

Charcuterie Artisanale Normande Les Roches blanches

Plats et garnitures

Rôtis de Bœuf

Rôtis de porc Normand

Volaille fermière

3 SALADES AU CHOIX

Salade de céleris à la Parisienne, céleris branche, comté fruité et jambon fumé

Salade de quinoa, tomates confites, coriandre et jus de citron

Salade verte

Salade cauchoise :

choux blanc, andouille, crème fraiche, vinaigre de cidre et pommes de Normandie

Sauces cocktail, mayonnaise et tartare

Fromages

Plateaux de fromage de nos régions

Camembert au lait cru, Neufchâtel au lait cru, Pont l'Evêque au lait cru, Conté et chèvre buchette

Desserts

Salade de fruits frais en bodega

+

Assortiment de 4 pièces sucrées à déterminer lors d'un rendez-vous

À savoir

sont inclus dans nos tarifs

(hors solutions pour le lendemain)

- Les mets et le pain pour votre cocktail-vin d'honneur et votre dîner,
- Nappage 240x240 coton blanc et serviette coton blanc (autre coloris et grandeur en option),
- Tables de buffets nappées et leurs décorations style champêtre,
- La verrerie de votre cocktail si la totalité des boissons est gérée par nos soins
- Vaisselle et verrerie adaptées à la formule dîner (Attention, selon les mets et les boissons choisies, le modèle des assiettes, verres et couverts peut être modifié et engendrer des frais supplémentaires.
- Matériel de cuisine et de service,
- Glace à rafraichir,
- L'installation du matériel (tables, chaises, manges debout, décoration succincte, etc…). Attention, l'installation d'une décoration complexe peut engendrée des frais supplémentaires.
- Le personnel de salle et de cuisine. Les prix indiqués sont entendus pour une durée de service de 11h00. Au-delà, 1 maître d'hôtel pour 50 convives (hors manutention), dont 1 responsable, sera facturé en heure supplémentaire jusqu'à la fermeture de votre événement (44€ TTC par heure supplémentaire pour le responsable de salle et 39€ TTC par heure supplémentaire pour les maîtres d'hôtel et cuisiniers),
- Le transport des camions Otrechoze dans un rayon de 20kms autour de Boos-76520. Au-delà, le kilomètre sera facturé 0.55€.
- La gestion de nos déchets.

ne sont pas inclus

- Le transport des camions Otrechoze au-delà de 20kms de Boos-76520 (le kilomètre sera facturé 0.55€).
- Frais de redevance ou nettoyage appliqué par certaines salles,
- Les frais liés certaines particularités du lieu de réception qui peuvent faire l'objet de surcoûts liés à la logistique (absence d'ascenseur, passages étroits, horaires, etc.),
- La verrerie de votre cocktail si les boissons sont gérées par vos soins,
- La verrerie de votre soirée dansante,
- La récupération du matériel laissé sur place à notre départ,
- Le matériel de salle (tables et chaises).

TRAITEUR - ÉVÈNEMENTS

OTRECHOZE

LE HAVRE • ROUEN • PARIS • TOURS

PROFESSIONNELS & PARTICULIERS

FRAIS, SAIN, LOCAL

100 % MAISON

02 35 65 65 65

www.otrechoze.com

contact@otrechoze.com

DIR PARIS
38 rue Servan - 75011 PARIS

DIR MONTLOUIS
Parc d'activités de Conneuil - Av. Léonard de Vinci - 37270 Montlouis-sur-Loire

DIR NORMANDIE
Aéroport de ROUEN-BOOS - Rue Maryse Bastie - 76520 BOOS

NOUS LIVRONS SUR TOUTE LA FRANCE

Franck Archimbaud
DIRECTEUR GÉNÉRAL
06 71 97 13 81
franck.archimbaud@otrechoze.com

Siège social SAS Cie du soleil
38 rue Servan - 75011 PARIS
Siren : 799 098 025 00015 - TVA Intracommunautaire : FR 03 799098025

MANGER OTRECHOZE, C'EST MANGER AUTREMENT