
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.

Fronde Arriarsan



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 design
- 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



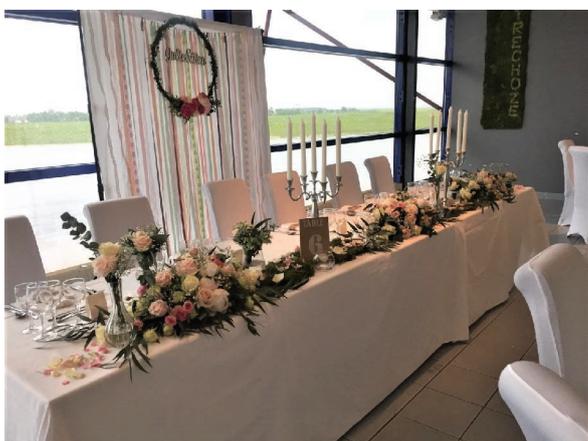
Privatisation pour un montant minimum
de 1800€ de commande

(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



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 - assortiment 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
- Rillettes de boeuf à l'aïoli
- 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 tourte 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 piémontaise

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

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

Desserts au choix

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

Assortiment d'entremets
(Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise spéculos,
Opéra chocolat dulcay, lingot pain de gènes 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 chou (1 chou par personne)
+ assortiments de 4 pièces sucrées par personne



Café et thé biologique



Eaux Evian et Badoit à volonté



Formule Champêtre



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
Huître gratinée au champagne et sa perle d'argent
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, rilette 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 fraîche
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

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 dulcely, Lingot pain de gènes 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

1 Plat et 1 garniture au choix

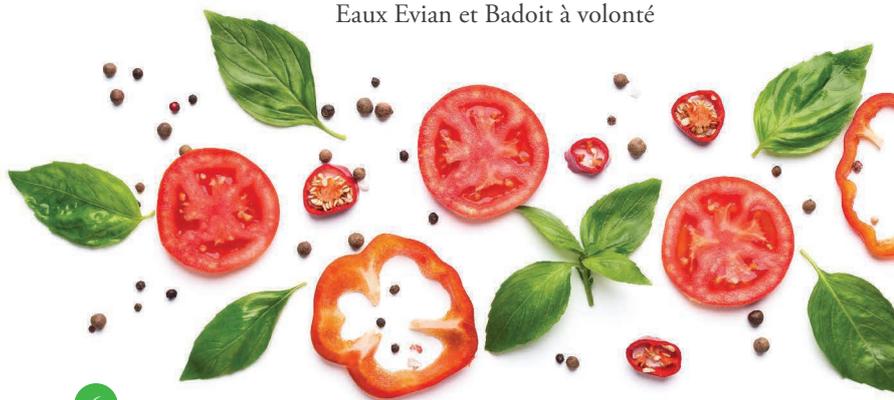
**Filet de volaille fermière, calvados, romarin,
lard fumé et champignons.**
Pommes de terre confites paysannes
Joue de bœuf confite, et petits légumes de saison
Belle saucisse du Cotentin et choux au lard fumé
Tajine de volaille fermière, semoule épicée et légumes
Sot l'y laisse de volaille, calvados, romarin et lard fumé
Pavé de cabillaud, sauce vin blanc et oseille

&

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

Café et thé biologique

Eaux Evian et Badoit à volonté





Formule Chic Champêtre



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
- assortiment 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 fraîches, 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, oeuf 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, écaïlle 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 légumes
Mousseline de céleris à l'huile de noix
Purée de pomme de terre
Gratin dauphinois
Tian de légumes
Rigatoni farçis aux champignons ou aux légumes

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 chou à la crème pâtissière
(3 choux par personne)

Assortiment d'entremets
(Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise spéculos,
Opéra chocolat dulcey, Lingot pain de gènes 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 chou (1 chou par personne)
+ assortiments de 4 pièces sucrées par personne



Café et thé biologique



Eaux Evian et Badoit à volonté





Formule Élégance



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 (assortiment de 3 parfums : tomates, herbes fraîches et olives)
 - Aspic fraîcheur de crabe, 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 fraîche
 - 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 tzatziki
- **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 fraîches

Crèmeux de volaille aux poivrons rouges

Rémoulade de crabe à l'huile d'argan,
velouté de glacé au chou 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 légumes
Mousseline de céleris à l'huile de noix
Purée de pomme de terre
Gratin dauphinois
Tian de légumes
Rigatoni farcis aux champignons ou aux légumes

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 fraîche

Pastilla de camembert et pomme fruit



Desserts **au choix**

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

Assortiment d'entremets
(Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise spéculos,
Opéra chocolat dulcely, Lingot pain de gènes 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 chou (1 chou par personne)
+ assortiments de 4 pièces sucrées par personne



Café et thé biologique



Eaux Evian et Badoit à volonté





Formule Prestige



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

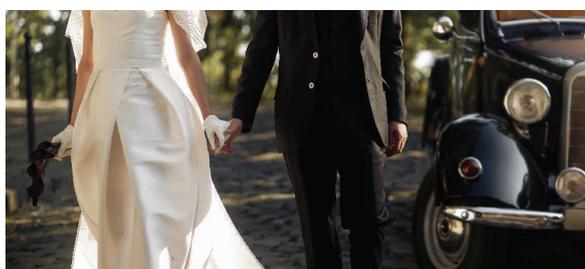
- Brochette de truite Gravlax de Normandie aux agrumes
- Sucette de chèvre de Normandie
(assortiment de 3 parfums : tomates, herbes fraîches et olives)
- Aspic fraîcheur de crabe, citron
- Déclinaison de milles-feuilles – 3 parfums au choix :
 - foie gras de Normandie cacao cerises noires,
 - pain curcuma 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 fraîche
- La « pomme de terre Caviar », crème fraîche 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 Jacques 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 légumes
Mousseline de céleris à l'huile de noix
Purée de pomme de terre
Gratin dauphinois
Tian de légumes
Rigatoni farçis aux champignons ou aux légumes

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 fraîche

Pastilla de camembert et pomme fruit

Brie Truffé



Desserts **au choix**

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

Assortiment d'entremets (Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise spéculos, Opéra chocolat dulcay, Lingot pain de gènes 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 chou (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

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

Paquet de chips

Tomates cerises

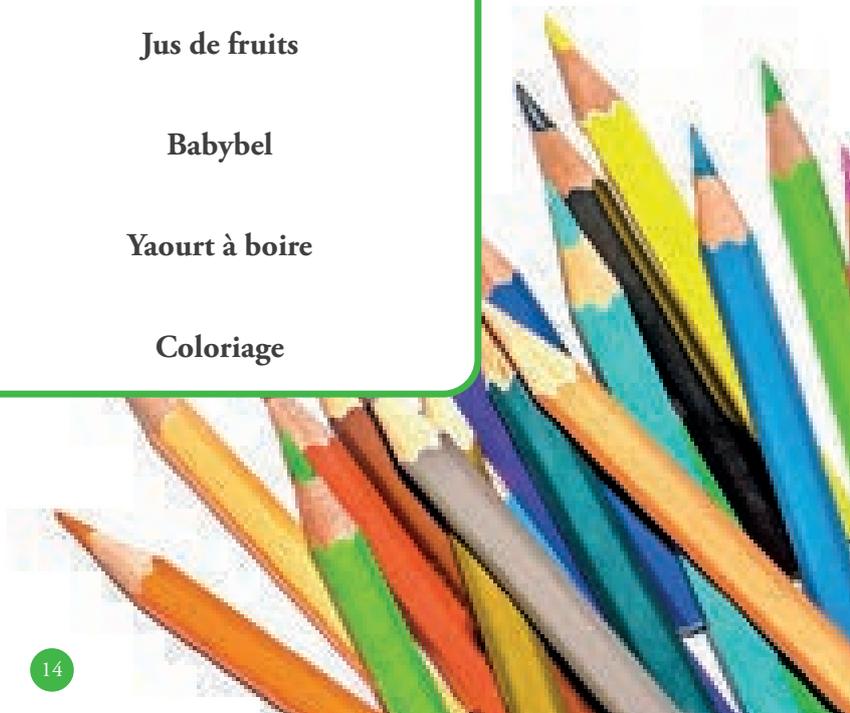
Sandwich club

Jus de fruits

Babybel

Yaourt à boire

Coloriage





Nos Boissons



Forfait soft

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

1L = 5 convives

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

Bières

Location tireuse à bière

Fut de Leffe 6L

Fut de Leffe 20 L

Fut de Luxe du Moulin 20 L

Notre cave - Prix à la bouteille

Méthode champenoise (crémant)

Champagne Biologique

Cidre Biologique de Normandie « Clos du bourg »

Vin biologique (rouge, blanc et rosé) de la réserve Naturelle du Pays d'Oc

Whisky biologique

Vodka biologique

Autres propositions sur demande



Nos Vins



Forfait vins biologiques

Réserve Naturelle du Pays D'Oc

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

Accord mets et vins accord mets et vins prestige

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

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

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

Attention, cette animation peut nécessiter 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

Fruits frais tranchés de saison
Guimauves maison
Biscuits et Pâtisseries



Nos solutions pour le Lendemain



Brunch

Boissons chaudes & froides



Viennoiseries



Salades, Tartes & plateaux



Dessert

Buffet froid

Entrées



Plats & garnitures



Fromage



Desserts

Méchoui

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 fraîches

Salade de céleris, jambon fumé, conté fruité, crème fraîche et herbes fraîches

Salade cauchoise :

choux blanc, andouille, crème fraîche, 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 fraîche, 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 engendrer 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).



OTRECHOZE

MANGER OTRECHOZE, C'EST MANGER AUTREMENT

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 C^{ie} du soleil

38 rue Servan - 75011 PARIS

Siren : 799 098 025 00015 - TVA Intracommunautaire : FR 03 799098025

MANGER OTRECHOZE, C'EST MANGER AUTREMENT