

Traiteur OTRECHOZE

MAISON ARCHIMBAUD

Qualité . Fraicheur . Service . Élégance



**BUFFET
FROID**

20€
/Pers

**COCKTAIL
MARIAGE**

29€
/Pers

**FORMULE
MARIAGE**

48€
/Pers

**PLATEAU
REPAS**

15€
/Pers

**ORGANISATION DE RÉCEPTION
SERVICE TRAITEUR . COCKTAIL . BAPTÊME
MARIAGE . ANNIVERSAIRE
REPAS D'AFFAIRES**



BUFFET FROID LIVRÉ À PARTIR DE 20€ TTC / PERS

Des formules buffet traiteur variées pour répondre à vos attentes, pour toutes les occasions

· PLATEAU DE CHARCUTERIES ROCHES-BLANCHES

· 2 SALADES AU CHOIX

(Piémontaise, pâtes, mexicaine, pommes de terre, niçoise, quinoa, cauchoise, céleris à la parisienne, coleslaw, pomme de terre échalotte et saucisse)

· 2 VIANDES FROIDES AU CHOIX

(Roti de Bœuf, Roti de Porc, Poulet rôti, Gigot, Terrine de poisson)

· PLATEAU DE 4 FROMAGES DE NOS RÉGIONS

(Camembert, Comté, Neufchâtel, Chèvre)

· DESSERT AU CHOIX

(Tarte aux fruits, fondant au chocolat, tarte au citron)

· PAIN BIO TRANCHÉ

· CONTENANTS JETABLES

· Livraison Offerte (dans un périmètre de 20km au départ de notre cuisine, 0,55€/km supplémentaire au delà)
* Prix entendu pour un minimum de 70 personnes, sans matériel, sans service ni boisson.

NB : VEILLEZ À NE PAS LAISSER LES PRODUITS PLUS DE 2H À TEMPÉRATURE AMBIANTE SUR LE BUFFET



Cocktail Mariage

livré à partir de 29€ TTC / pers

SANS SERVICE (équivalent à 26 pièces)

· 10 pièces salées froides

- o Brochette de truite de Normandie « gravlax » aux agrumes
- o Brochette de légumes marinés façon Otrechoze
- o Wraps jambon fumé de Normandie, fromage frais ail et fines herbes
- o Sucette de chèvre de Normandie
- o Club sandwich végétarien, tomate confite et crudités
- o Club sandwich saumon wasabi
- o Assortiment de crudités et ses sauces maisons végétales
- o Pain surprise
- o Cupcake chorizo chèvre

o Briochette mousse de saumon fumé à l'aneth

· Pièces salées chaudes (à Réchauffer avec indications précises temps / températures)

- o Mini Burger au Bœuf de Normandie, confits d'oignon et cheddar
 - o Croque-monsieur au comté
- 1 atelier Tartinage sur pain biologique
- o Rillettes de canard de Normandie maison
 - o Tapenade

- o Caviar de légumes
- o Rillette de truite de Normandie fumée et fromage frais
- Plateau de Charcuteries Artisan
- Plateau de Fromages de nos régions
- Pain Biologique tranché
- 4 pièces sucrées
- o Sablé citron vert et framboise
- o Financier aux noix, crème « Paris-Brest »
- o Mini Dôme au chocolat
- o Brochette de fruits de saison
- Contenants jetables

· Livraison Offerte (dans un périmètre de 20km au départ de notre cuisine, 0,55€/km supplémentaire au delà)

En supplément :

+ Option Vin d'honneur 6 pièces sucrées +3€ / personne

(chouquette, financier, sablés, rochers, cookies, briochettes, cakes, roses des sables...)

+Option Pièce montée 3 choux par personne à la crème patissière +2€ / personne

+ Option Wedding Cake +2€ / personne

*prix entendu pour un minimum de 70 personnes, sans matériel, sans service ni boisson.

NB : Veillez à ne pas laisser les produits plus de 2h à température ambiante sur le buffet





Formule Mariage inspiration A partir de 48€ TTC / pers

Cocktail avec 1 animation,

Dîner à l'assiette entrée, plat, dessert, eaux, pain, café avec service

• Cocktail 5 pièces

o Wraps jambon fumé de Normandie, fromage frais ail et fines herbes

o Brochette de légumes marinés façon Otrechoze

o Club sandwich saumon wasabi

o Cupcake chorizo chèvre

o Briochette mousse de saumon fumé à l'aneth

+ Mur végétal d'assortiment de crudités et ses sauces maisons végétales Offert

• 1 animation

o Jambon de Porc Normand cuit par nos soins en basse température dans un bouillon, découpé sur sa griffe sous vos yeux

Accompagné de tomates confites et grignettes de pain

· 1 entrée servie à l'assiette, 1 choix pour l'ensemble des convives

o Velouté de potimarron, truite fumée

o Velouté d'asperges vertes, siphon de lard fumé – servi chaud (selon saison)

o Cake de légumes et mesclun de jeunes pousses

o Terrine de lapereau maison aux pruneaux, chutney d'oignons

o Terrine de la mer, mayonnaise à l'estragon et salades d'herbes fraîches

· **1 plat servi à l'assiette, 1 choix pour l'ensemble des convives**

o Filet de volaille fermière au vin jaune Pommes de terre confites paysannes

o Joue de Bœuf confite et petits légumes de saison

o Belle saucisse du Cotentin et choux au lard fumé

o Tajine de volaille fermière, semoule épicée aux légumes

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

o Pavé de Cabillaud, sauce au citron et oseille

& sa garniture au choix

§ Poêlée de légumes de saison

§ Purée aux olives

§ Darphin de légumes

§ Mousseline de céleris à l'huile de noix

§ Purée de pommes de terre

§ Gratin dauphinois

§ Tian de légumes

§ Rigatoni farçi aux champignons ou aux légumes

· **1 Dessert au choix pour l'ensemble des convives**

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

o Assortiment d'entremets (Royal chocolat, Bourbon passion, Framboise Speculoos,

Opéra chocolat Dulcey, Lingot pain de gènes aux épices et pommes de Normandie caramélisées)

o Pièce montée en choux (1 choux par personne)

+ assortiments de 4 pièces sucrées par personne

- Pain biologique
- Eaux plates et gazeuse à discrétion durant le repas, café et thé biologiques

· Verrerie

· Nappage

· Matériel Otrechoze

· Personnel sur une base de 3 personnes durant 7h

(3h de mise en place, 3h de service et 1h de rangement)

· Livraison en camion réfrigéré

· Livraison Offerte (dans un périmètre de 20km au départ de notre cuisine, 0,55€/km supplémentaire au delà)

· En supplément :

+ Option Vin d'honneur 6 pièces sucrées +3€ / personne

(chouquette, financier, sablés, rochers, cookies, briochettes, cakes, roses des sables...)

+ Option Wedding cake à la Française +2€ / personne

+ Option Wedding Cake +2€ / personne

*prix entendu pour 70 personnes minimum,
à ajuster selon nombre de convives et particularités

NB : Les boissons soft et alcoolisées seront prévus par vos soins.





Plateaux repas à partir de 15€ TTC

· 1 ENTRÉE

- o Terrine de poisson crème citron fines herbes
- o Salade quinoa tomates confites
- o Délice de tourte à l'estragon
- o Charcuteries
- o Saumon et mayonnaise comme une béarnaise

· 1 PLAT FROID OU À RÉCHAUFFER ET 1 GARNITURE ADAPTÉE

- o Roti de bœuf, coleslaw
- o Volaille fermière, piémontaise
- o Roti de porc, salade cauchoise
- o Gigot normand, salade de céleris
- o Dos de cabillaud, poêlée de légumes

· 1 DESSERT

- o Bourbon passion
- o Fondant chocolat
- o Sablé framboise et citron vert
- o Tarte fruits

· 1 pain

· 1 bouteille 50cl d'Evian

· Contenants en carton recyclables

· Couverts en bambous et serviette en papier

· Livraison Offerte (dans un périmètre de 20km au départ de notre cuisine, 0,55€/km supplémentaire au delà)

· Option pain supplémentaire +1 ,50€

· Option petite bouteille d'eau +1 ,50€

· Option Fromage +1 ,50€