



Mariage, Baptême, Anniversaire, Séminaire... OTRECHOZE vous accompagne

À COMMANDER 72 H À L'AVANCE

Nos Points de retrait :

Laboratoire Traiteur : 22 route de saint-Pierre - 27430 Porte de Seine

Restaurant Le Saint-Pierre : 4 place du Bateau - 76530 La Bouille

Livraison possible sur ROUEN et alentours

Nos Entrées

- Salade composée au choix (160g) **3,60 €**
- Piémontaise sans porc au citron, taboulé au pamplemousse, salade créole, salade de pâtes au saumon fumé, salade cubaine, salade de pommes de terre grenailles, comté fruité, jambon de Normandie, mayonnaise aux herbes fraîches, câpres, pickles oignon rouges, tomates
- * Velouté d'asperge verte, siphon de lard fumé - selon saison **5,00 €**
- Terrine de lapereau maison aux pruneaux, chutney d'oignons **5,00 €**
- Pressé de poisson mayonnaise à l'estragon et salades d'herbes fraîches **5,00 €**
- Mille-feuille chèvre et betterave, coulis pesto **5,00 €**
- Velouté glacé de courgettes, œuf parfait truite de Normandie fumée et pignons de pins (servie à l'anglaise)
- * Velouté de petits pois, pépites de foie gras, magret de canard fumé et châtaignes **6,00 €**
- * Tarte feuilletée oignons confits, champignons de Paris et jus au foie gras **6,00 €**
- * Carpaccio de Saint-Jacques ou de cabillaud et velouté de saison **7,00 €**
- Truite fumée, noix de cajou, velouté de saison et son œuf parfait **7,00 €**
- Terrine de foie gras de canard de la ferme de la Houssaye de fabrication maison, marmelade de fruits de saison **7,00 €**
- * Rigatoni farcis au saumon biologiques, tomates confites et herbes fraîches crémeux de volaille aux poivrons rouges **7,00 €**
- Rémoulade de crabe à l'huile d'argan, velouté glacé au chou-fleur **7,00 €**
- Truite de Normandie confite gravlax blinis tiède et crème au combava **7,00 €**
- Rillettes à l'ancienne (180g) **7,90 €**
- * Soufflé aux queues d'écrevisses, crème de crustacés et légumes croquant **10,00 €**
- * Ris de veau croustillant, mousseline de céleris à la truffe **10,00 €**
- * Ravioles de homard, consommé thaï, gingembre, citronnelle et coriandre **15,00 €**
- Salade de homard aux kumquat **12,00 €**
- * Croustillant de langoustines à l'estragon **10,00 €**
- Marbré de foie gras de canard de la ferme de la Houssaye au vin rouge et épices **10,00 €**
- Rillettes à l'ancienne (280g) **10,30 €**
- * Demi-homard gratiné au champagne **22,00 €**
- * Entrée chaude

Nos Plats à base de viande

- Suprême de volaille fermière au vin jaune **10,00 €**
- Tajine de volaille fermière, semoule épicée et légumes **9,00 €**
- Sot l'y laisse de volaille, calvados, romarin et lard fumé **9,00 €**
- Pressé de volaille fermière basse température, jus réduit **12,00 €**
- Suprême de pintade, crème de morilles **12,00 €**
- Joints de bœuf confite sauce vin rouge et petits légumes **9,00 €**
- Filet de bœuf en basse température, crème de foie gras au sauternes ou sauce au poivre **16,00 €**
- Filet de canette porto framboise **10,00 €**
- Canard de la ferme de la Houssaye, confite à notre façon, jus porto et pleurote **10,00 €**
- Magret de canard au citron confit **12,00 €**
- Filet mignon de porc de Normandie, laqué au miel et romarin **10,00 €**
- Pavé de veau, jus réduit au porto **12,00 €**
- Rumsteck de veau parfum de truffes **12,00 €**
- Gigotin d'agneau en croute d'herbe, jus réduit à la sarriette **12,00 €**
- Agneau confit 7h aux épices douces **12,00 €**
- Viandes froides : Bœuf, gigot, poulet **6,10 €**

Nos Plats à base de poisson

- Daurade sébaste, écaïlle de chorizo, safran et épices **10,00 €**
- Charlotte de dorade au lait de coco, coriandre et patate douce **12,00 €**
- Filet de bar écume de chorizo **12,00 €**
- Filet de bar, beurre blanc **12,00 €**
- Dos de saumon au lait de coco, citron vert **12,00 €**
- Dos de saumon biologique à l'oseille **12,00 €**
- Médaillon de lotte, jus de coquillage et safran **16,00 €**
- Noix de Saint Jacques sur sa coquille, beurre blanc **15,00 €**
- Cabillaud en croute d'herbe et crème Yuzu **11,00 €**
- Filet de cabillaud, sauce vin blanc et oseille **10,00 €**
- Filet de turbot au beurre blanc **15,00 €**
- Cassolette Dieppoise **10,00 €**

Nos Accompagnements

- Tian de légumes **1,90 €**
- Mirepoix de légumes **1,90 €**
- Pommes de terre grenailles forestières **1,90 €**
- Ecrasé de pommes de terre **1,90 €**
- Mousseline de carotte et cumin **1,90 €**
- Riz thaï **1,90 €**
- Gratin dauphinois **1,90 €**

Nos Desserts

- Tarte fine aux pommes **5,00 €**
- Sablé friable à la fleur de sel, confiture de lait et pommes fondantes **5,00 €**
- Tiramisu de saison **5,00 €**
- Dôme croustillant praliné ou mangue passion **5,00 €**
- Charlotte poire chocolat, ou fruits rouges **5,00 €**
- Mi-cuit chocolat cœur coulant spéculoos, glace vanille "ferme des noisetiers" **5,00 €**
- Mousse de fruits rouges (ou citron, chocolat, café, fruits de la passion, vanille) **5,00 €**
- Salade de fruits frais de saison **5,00 €**
- Tarte au citron, citron vert, meringuée **6,00 €**
- Cheesecake combava framboise **6,00 €**
- Mille-feuille pistache & framboise **6,00 €**
- Entremet bourbon passion ou royal chocolat ou framboise spéculoos **6,00 €**
- Entremet chocolat cacahuète, caramel beurre salé **6,00 €**
- Croustillant 3 chocolats **6,00 €**

Nos Poke Bowl

- Lieu noir** : dos de lieu avocat, radis rose, orange, concombre, fève, citron, tomates cerises, riz, graines de sésame **11,90 €**
- Saumon** : saumon cru, avocat, miel, sauce soja, riz, graine de lin, graines de courge, concombre, radis rose, citron vert, sésame doré, carottes **11,90 €**
- Crevette mangue** : crevette, mangue, avocat, chou rouge, chou blanc, salade, piment, combawa, pousse d'épinard, coriandre **11,90 €**
- Poulet mariné** : poulet mariné, sésame, œuf, sauce soja, citron, quinoa noir, œuf coriandre, graines de tournesol, graines de sésames **11,90 €**
- Végan** : quinoa, chou rouge, pois chiche, patates douces, coriandre, cacahuète grillées, poivrons courgettes **11,90 €**

MANGER AUTRE CHOSE, C'EST MANGER AUTREMENT



TRAITEUR OTRECHOZE
22 Route de Saint-Pierre 27430 Porte de Seine
Le Saint Pierre - 4 place du bateau 76530 La Bouille

OTRECHOZE

SERVICE COMMERCIAL
02 35 65 65 65 / 06 36 45 00 63 / 06 71 97 13 81
contact@otrechoze.com
emilie.dumontier@otrechoze.com
www.otrechoze.com

Nos Plats individuels cuisinés sous vide

Les viandes

- Poulet chasseur (290g)	9,50 €
- Parmentier de canard (290g)	9,50 €
- Tajine de poulet, olives et citron confit	9,50 €
- Petit salé, saucisse de Montbéliard aux lentilles (390g)	9,50 €
- Mijoté de Sot l'y laisse à la moutarde (300g)	12,30 €
- Mijoté de Sot l'y laisse à la moutarde (720g)	25,50 €
- Mitonné de joue de bœuf au cidre (300g)	11,60 €
- Mitonné de joue de bœuf au cidre (720g)	22,60 €
- Petit salé aux lentilles (720g)	17,50 €
- Suprême de pintade en croute de Sarazin, abricots, miel et amandes	10,50 €
- Poulet vallée d'Auge	9,00 €
- Mignon de porc sauce forestière	9,00 €
- Côte de Bœuf à griller - Sur demande	

Les poissons

- Dos de sandre, crème échalotte et poêlée de légumes	13,90 €
- Filet de daurade royale, sauce crémeuse aux girolles et risotto d'épeautre	16,90 €

Nos Plateaux repas

- Végétarien

Pâté végétarien de légumes
Crumble de saisons au parmesan et herbes fraîches
Tiramisu Ananas, Yaourt grec vanille

- Truite

Œuf Parfait, velouté glacé de carottes et croustons
Truite rose de Normandie, mini ratatouille
Mousse chocolat blanc au combava, fruits exotiques

- Poulet

Guacamole et gelée de pamplemousse, crevettes marinées
Poulet mariné aux épices d'orient, houmous et légumes épicés
Panna cotta citron vert et coulis de fruits rouges

- Volaille

Salade de légumes croquants, curry bengali et orange
Pain de volaille farci aux herbes fraîche et sa salade froide
Financier marron praliné façon mont blanc et zeste d'agrumes

- * Bourguignon

Truite de Normandie et sa crème citron aneth
Bourguignon traditionnel à réchauffer
Entremet au choix :
Bourbon passion ou Framboise spéculoos ou royal chocolat

- Canard

Poisson blanc cru mariné au citron
Magret de canard, salade de pommes de terre
Gâteau chocolat noisette caramélisées

- Le Plateau St Pierre

Au choix dans le menu gastronomique du moment
Entrée, plat, duo de fromages et dessert

- O'Bureau : Entrée, plat, dessert du jour

Nos plateaux pièces cocktail

- Plateau de 30 pièces cocktail	38,00 €
- Plateau de 60 pièces cocktail	75,00 €
- Plateau de 90 pièces cocktail	100,00 €
- Plateau de fruits de mer à partir de 4 personnes - Sur demande	
- Plateau de 4 fromages : comté, chèvre, Pont l'Evêque et camembert	27,00 €
- Option salade	1,30 €

Nos Pièces Cocktail salées froides

- Canapé de boudin noir, pomme fruit et caramel poivré	0,88 €
- Club canapé végétarien, tomates confites et crudités	0,88 €
- Gaspacho de concombre, feta et oignon rouge	0,88 €
- Mille-feuille pain curcuma fromages frais et ail noir	0,88 €
- Mille-feuille parfum Chèvre frais de Normandie, miel estragon et tomates	0,88 €
- Pickles de légumes de saison	0,88 €
- Sucette de Chèvre de Normandie 3 parfums (tomates, herbes fraîches et olives)	0,88 €
- Wraps jambon fumé de Normandie et fromage, frais ail et fines herbes	0,88 €
- Assortiment de tapas (pain toasté, guacamole, chèvre frais, légumes marinés)	1,20 €
- Tortilla chorizo et légumes du soleil	1,20 €
- Cupcake végé, poivron et courgette	1,20 €
- Club sandwich saumon wasabi	1,20 €
- Cupcake chorizo et crème de chèvre	1,20 €
- Sablé parmesan sur pana cota comté	1,20 €
- Brochette de pomme de terre Grenaille, crème légère au curry	1,20 €
- Bouchée tofu au sésame torréfié	1,30 €
- Brochette de Truite "Gravlox" de Normandie aux agrumes	1,30 €
- Choux craquelin salé (mousse de tomates confites ou mousse de parmesan ou saumon ou foie gras ou roquefort et noix)	1,30 €
- Club sandwich poulet Normandie, cacahuète et crudités	1,30 €
- Grignette de Bœuf de Normandie à l'aioli	1,30 €
- Rigatoni ricotta, tomate confite et herbes fraîches	1,30 €
- Sablé parmesan, mousse avocat	1,30 €
- Wraps houmous au sésame et roquette	1,30 €
- Champignon à la Thaï, petits légumes et fromage frais	1,40 €
- Pain surprise	1,40 €
- Brochette jambon Normand, gruyère	1,40 €
- Rouleau de printemps, légumes croquant, crevette, sauce mangue	1,50 €
- Roulé Appenzeler et viande de grison	1,50 €
- Cubissime de thon fumé et wasabi	1,50 €
- Tartare de poisson au citron vert	1,60 €
- Sucette de foie gras normand et spéculoos	1,60 €
- Mozzarella Buffalo, tomates confites et pesto	1,60 €
- Mille-feuille parfum Foie Gras de Normandie cacao, cerises noires	1,60 €
- Mille-feuille de chèvre de Normandie et betterave	1,60 €
- Velouté butternut, Saint Jacques et noix de cajou (d'octobre à février)	2,42 €
- Mini burger langouste mayonnaise citronnée	2,10 €
- Brochette tomate cerise, chorizo et comté fruité	2,42 €
- Verrine de légumes et légumes confits, œuf de caille	2,42 €
- Salade d'agrumes à la périgourdine, foie gras de Normandie et crok' pavot	2,42 €
- Mini baguettes (canard confit ou truite gravlox ou poulet façon césar ou fromage frais ou guacamole avocat citronné et légumes confits ou foie gras)	2,42 €
- Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan	2,42 €
- Pomme de terre Caviar, crème fraîche juste assaisonnée	4,50 €
- Houmous, pointe de homard et Kumquat	4,00 €
- Panier ou Mini mur de crudités avec sauce maison végétale (à partir de 10 personnes)	10,20 €

Nos Pièces Cocktail salées chaudes

- Mini cake jambon emmental	0,88 €
- Dips de volaille fermière, sauce curry	0,88 €
- Croustillant de chèvre, confiture de figue et menthe fraîche	0,90 €
- Bouchée à la reine ou Feuilleté au chèvre	1,00 €
- Croque-monsieur au Comté	1,00 €
- Crok mozza, jambon de Normandie fumé	1,00 €
- Mini cake de saumon et courgette	1,20 €
- Mini cake olive vertes et jambo,	1,20 €
- Cannelé poire et roquefort	1,20 €
- Mini tarte salée : à l'oignon ou provençale ou lorraine ou 3 fromages	1,20 €
- Tempura de légumes	1,20 €
- Feuilleté escargot	1,20 €
- Nem de canard confit	1,30 €
- Bruschetta huile d'olives, ail, et légumes de saison	1,30 €
- Gougères au camembert au lait cru Marie Hamel	1,30 €
- Chou au fromage	1,30 €
- Croustillon de risotto au safran et cœur de mozzarella	1,30 €
- Croustillon de Pont l'Evêque, chutney aigre doux	1,30 €
- Croustillon de Canard de Normandie, miel et moutarde	1,30 €
- Asperge verte en robe de parmesan	1,50 €
- Gambas sur son bâton de citronnelle	1,80 €
- Feuilleté ris de veau ou mornay	1,80 €
- Mini Burger de Bœuf de Normandie confit d'oignons et cheddar	2,42 €
- Mini burger végétarien	2,42 €
- Huitres de nos côtes gratinées au champagne	3,00 €
- Mini Burger Rossini au bœuf et foie gras de Normandie	3,00 €
- Œuf cocotte de caille et langues d'oursins, crème fermière (saison)	6,00 €



MANGER AUTRE CHOSE, C'EST MANGER AUTREMENT

TRAITEUR OTRECHOZE
22 Route de Saint-Pierre 27430 Porte de Seine
Le Saint Pierre - 4 place du bateau 76530 La Bouille

OTRECHOZE

SERVICE COMMERCIAL
02 35 65 65 65 / 06 36 45 00 63 / 06 71 97 13 81
contact@otrechoze.com
emilie.dumontier@otrechoze.com
www.otrechoze.com