

Les plats uniques

Préparé devant vous et servi en assiette

Ou prêt de matériel

*Couscous, Paëlla, Tartiflette,
Choucroute, Raclette, Cassoulet
Poulet basquaise, colombo de poulet
Blanc de poulet vallée d'auge*

7€, par personne



Menus Enfants

Assiette anglaise

*Saucisson sec , saucisson à l'aïl
Blanc de poulet
Chips ou crudités*

3.50€, pièce

Repas chaud

*Petit canard
Blanc de poulet à la normande
Pommes dauphines*

7.50€ , par personne

MAISON DES SAVEURS



16 Place Eugène Delacroix

76120 Le Grand Quevilly

Tél : 0661187755

*Nouveauté cette année, venez
découvrir notre site et notre
e-commerce*

www.maison-des-saveurs.com

Buffets froids

Livraison comprise et décor compris dans le prix

Condiments (mayonnaise, moutarde, cornichons)

Papillon de terrine de St
Jacques et Saumon fumé

Crevettes mayonnaise,
beurre

Poitrine d'agneau farcie

Filet de dinde rôti

Piémontaise, carotte, riz au
thon

13€, par personne



Suprême de volaille
Marquise de saumon fumé

Jambon d'York

Rôti de bœuf

Taboulé, carotte,
Tagliatelles au surimi

Fromages

17€, par personne



Mille crêpes au thon et
saumon fumé

Assortiment de charcuterie
et pâtés

Jambon à l'os

Gigot, blanc de poulet farci

Piémontaise, riz niçois,
salade Alaska

Taboulé

Salade verte et fromages

20 €, par personne

Buffets chauds

Livraison comprise et matériel fourni pour chauffer
le plat

Condiment (mayonnaise, moutarde, cornichons)

Assortiment de charcuterie et pâtés

Saumon rose bellevue

Jambon à l'os sauce madère

Gratin dauphinois

Fromages

18€, par personne

Marquise de saumon fumé

Suprême de volaille

Filet de St Pierre

Gratin primeur

Fromages

21.50€, par personne



Apéritif et cocktail dînatoire

Pain surprise charcutier 25€, la pièce

Pain nordique 28€, la pièce

Toasts froids 0.85€, la pièce

Navette au crabe, au thon ou au saumon 1.30€, la pièce

Burger au foie gras, saumon frais 1.30€

Bagels aux saumon fumé, rillettes d'oie ou jambon cru 1.30€, la pièce

Mini wraps

Toasts chauds 0.65€, la pièce

Cassolette de ris de veau aux champignons 2.30€, la pièce

Cassolette de St Jacques aux petits légumes 2.30€, la pièce

Cassolette de foie gras poêlé et gros sel 2.30€, la pièce

Mini cake olive jambon, carotte-raisins secs 3.50€, la pièce

Mille crêpes thon, saumon frais, saumon fumé 1.50€, la pièce



Cocktail de minis saucisses, boudins noirs et blancs 15€, le kg

Bonbons croustillants au foie gras et abricots secs 1.50€, la pièce

Bonbons croustillants aux St Jacques et petits légumes 1.50€, la pièce

Verrine de gambas à l'aneth et avocat 1.50€, la pièce

Verrine de gambas à l'ail et mangue 1.50€, la pièce

Verrine foie gras pommes au cidre 1.50€, la pièce

Cuillère figue fraîche et foie gras 1.70€, la pièce

Cuillère crevette sauce au curry 1.70€, la pièce

Cuillère saumon fumé fromage frais et aneth 1.70€, la pièce

Œuf mimosas crevette 1.75€, la pièce

Brochette de légumes de saison 1.50€, la pièce

Verrine végétarienne 1.50€, la pièce

Cassolette de légumes grillés 2.10€, la pièce

Mini poivrons, champignons, courgettes farcis 2.10€, la pièce

Menus chauds

Le service à l'assiette n'est pas compris dans le prix par contre la livraison est gratuite

Vol au vent au ris de veau
Délice de saumon fumé et aneth
Filet mignon de porc sauce aux morilles

Gratin primeur

17.20€, la pièce



Entremet fraîcheur
Kouloubiac de saumon à l'oseille
Filet d'agneau sauce à l'ail
Flageolets et pommes dauphines

20.70€, la pièce

Foie gras de canard et son
chutney de figues
Cassolette de St Jacques aux
petits légumes

Tournedos de bœuf sauce au
poivre

Pomme Anna
Neufchâtel en cocotte

27€, la pièce



Entrées froides

<i>Foie gras de canard maison</i>	95€, le kg
<i>Le Normandie</i>	3,60€, la pièce
<i>Le petit Norvégien</i>	3,20€, la pièce
<i>Délice de saumon à l'aneth</i>	3.20€, la pièce
<i>Délice au crabe et saumon fumé</i>	3.20€, la pièce
<i>Avocat au crabe</i>	2.95€, la pièce
<i>Pamplemousse cocktail</i>	3.20€, la pièce
<i>Roulé aux asperges</i>	2.95€, la pièce
<i>Cornet de jambon</i>	2.95€, la pièce
<i>Tartare de saumon</i>	3.20€, la pièce
<i>Timbale de saumon</i>	2.95€, la pièce
<i>Timbale d'avocats</i>	2.95€, la pièce

Entrées chaudes

<i>Escargots de bourgogne</i>	5.50€, la dz
<i>Koulibiac de saumon à l'oseille</i>	4.50€, la pièce
<i>Bouchée à la reine</i>	2.95€, la pièce
<i>Vol au vent au ris de veau</i>	4€, la pièce
<i>Bouchée aux fruits de mer</i>	3.05€, la pièce
<i>Crêpe au jambon</i>	2.75€, la pièce
<i>Crêpe aux fruits de mer</i>	2.95€, la pièce
<i>Crumble de saumon à l'aneth</i>	3.20€, la pièce
<i>Feuilleté de saumon à l'oseille</i>	2.75€, la pièce
<i>Feuilleté de boudin blanc aux pommes</i>	2.75€, la pièce
<i>Feuilleté de boudin noir aux pommes</i>	2.75€, la pièce

Plat de poisson froid

Avec garniture

<i>Saumon rose bellevue</i>	3.50€, la part
<i>Terrine de St Jacques</i>	3.50€, la part
<i>Terrine de saumon à l'oseille</i>	3.50€, la part
<i>Demi langouste</i>	22€, la pièce

Poissons chauds

<i>Coquille Saint Jacques</i>	5.10€, la pièce
<i>Cassolette de St Jacques aux petits légumes</i>	5.50€, la pièce
<i>Couronne de sole à la dieppoise</i>	6.50€, la pièce
<i>Dos de cabillaud farci et Gratiné à la moutarde</i>	6.50€, la pièce
<i>Filet de Saint Pierre à l'oseille</i>	7.50€, la pièce

Viandes chaudes

<i>Caille farcie aux raisins</i>	5.50€, la pièce
<i>Suprême de pintade farci sauce périgourdine</i>	7.50€, la pièce
<i>Cuisse de canard sauce Yuzu</i>	5.50€, la pièce
<i>Filet de canard sauce au poivre</i>	8.50€, la pièce
<i>Jambon sauce madère</i>	5.50€, la pièce
<i>Tournedos sauce au poivre</i>	9.50€, la pièce
<i>Bavette d'ailoyau sauce à l'échalote</i>	8.50€, la pièce
<i>Filet d'agneau sauce à l'ail</i>	9.50€, la pièce
<i>Châteaubriand Rossini</i>	11.50€, la pièce

Garnitures

<i>Gratin dauphinois</i>	2.80€, la pièce
<i>Gratin primeur</i>	2.80€, la pièce
<i>Pomme Anna</i>	2.80€, la pièce
<i>Pommes de terre savoyarde</i>	2.80€, la pièce
<i>Pommes dauphines</i>	2.80€, la pièce
<i>Pommes duchesses</i>	2.80€, la pièce
<i>Pomme Rosty</i>	2.80€, la pièce
<i>Tomates provençales</i>	1.40€, la pièce
<i>Lasagnes de légumes</i>	3.50€, la pièce
<i>Poêlée de légumes du marché</i>	2.80€, la pièce

Fromages

<i>Assiette de fromages normands</i>	2.50€, la pièce
<i>Bricks de camembert et lard</i>	2.50€, la pièce
<i>Neufchâtel et pommes en cocotte</i>	2.50€, la pièce

Présentation de l'entreprise

Fort de notre expérience depuis 20 ans, nous fabriquons une grande variété de charcuterie de notre terroir avec des porcs fermiers et des produits frais locaux, notre gamme s'étend sur du traiteur à domicile mais aussi en boutique.

Depuis peu, nous avons ouvert un site web e-commerce pour développer notre entreprise et de ce fait nous avons développé une gamme de produits stérilisés pour plus de conservations et une vente plus large dans la région normande.

Notre entreprise familiale est composée de 2 patrons, 3 ouvriers et 3 apprentis pour donner du savoir-faire à des futurs patrons.

Voici la plaquette de tout ce que l'on propose en traiteur pour vos mariages, anniversaires, baptêmes, séminaires d'entreprises, soirées d'associations et tout autre évènement ainsi que toute la gamme charcuterie et boucherie.

Notre équipe vous attends pour vous faire découvrir tous nos produits du mardi au dimanche de 8H30 à 19H30 sauf dimanche après-midi, ouvert en continu avec un service drive ou vous pourrez commander par le site e-commerce.

Plateaux repas froids

Le charcutier

Assortiment de charcuterie

1tr Roti de bœuf, 1 demi
cuisse de poulet

Piémontaise, carotte
Fromage, beurre, pain

Dessert de saison

Couverts

10€

Le végétarien

Tomate éventail

Piémontaise, carotte
Chou rouge, céleri

Fromage, beurre, pain

Dessert de saison

Couverts

10€

Le poisson

Saumon fumé, beurre

Saumon frais et sa garniture

Piémontaise, carotte

Fromage, beurre, pain

Desserts de saison

Couverts

10€



Plateaux repas chauds

Le charcutier

Cornet de jambon

Langue de bœuf, Purée

Fromage, beurre, pain

Dessert de saison

Couverts

13€

Le végétarien

Tomate éventail

Gratin méridional

Fromage, beurre, pain

Desserts de saison

Couverts

10€

Le poisson

Coquille de crabe

Dos de saumon à l'oseille, riz

Fromage, beurre, pain

Dessert de saison

Couverts

13€





Desserts

<i>Scintillant au chocolat</i>	3.50€, la part
<i>Perle blanche aux fruits rouges</i>	3.50€, la part
<i>Forêt noire</i>	3.50€, la part
<i>Croquant aux trois chocolats</i>	3.50€, la part
<i>Tarte normande</i>	3.00€, la part
<i>Tarte aux pommes</i>	3.00€, la part
<i>Tarte au citron meringuée</i>	3.00€, la part
<i>Tarte au citron</i>	3.00€, la part
<i>Tarte aux myrtilles</i>	3.00€, la part
<i>Verrine sucrée</i>	1.50€, la pièce
<i>Macaron sucré</i>	0.95€, la pièce
<i>Mini fours sucrés</i>	0.95€, la pièce
<i>Entremet aux poires</i>	4.00€, la pièce
<i>Entremet aux fruits rouges</i>	4.00€, la pièce
<i>Entremet tutti frutti</i>	4.00€, la pièce
<i>Entremet royal chocolat</i>	4.00€, la pièce
<i>Entremet trois chocolats</i>	4.00€, la pièce

Pièce montée sur commande :

Le prix est en fonction du nombre de choux et du décor souhaité.

Présentoir loué lors de la réception.

Nos prestations de service

Vaisselle : Verre à vin
 Verre à eau
 Flûte à champagne
 Grande assiette
 Petite assiette
 Couverts
 Tasse et sous tasses

Rendu propre 2,50€ par personne le week end

Rendu sale 3.50€ par personne le week end

Service : serveuse pour repas chaud à l'assiette
 170€ ,la soirée du vin d'honneur au café

Cuisinier : 50€, de l'apéritif au plat de résistance

Livraison : 0.50€ du kilomètre

Mise en place du buffet froid : gratuite

Mise en place du buffet chaud : 20€

Location de matériel pour vos soirées possible, sans obligation d'achat de marchandises.