

Quelques idées pour accompagner votre repas

Saumon pour vos papilles

Saumon fumé maison et ses toasts crème acidulée aux herbes
100g : 7.00€

Terrine de Foie Gras de Canard Maison

Accompagné de confitures de cerises noires, marmelade de figes, pain d'épices et croustilles

Terrine 900g : 90.00€

½ Terrine : 50.00€

Pièces cocktail salées au choix 2.00€ la pièce

Carpaccio de Bœuf Black Angus
Foie Gras façon pomme d'Amour
Sablé croustillant au Parmesan et Grison séché
Cheesecake de Homard
Pipette de Gambas façon Pina Colada

Pièces cocktail salées au choix 2.50€ la pièce

Opéra de Foie Gras pain d'épices et Griottes
Emincé de Magret de Caille sur sa crème de Marrons
Mijoté de Ris de Veau aux Morilles en écrin de bambou
Gambas panées à la Coco sur Crème de Curry
Pipette de bar et son Jus Vierge

COUDRAY TRAITEUR

« SARL Aux Pavés Normands »

MIN de Rouen – Avenue du commandant Bicheray
Bâtiment « Les Halles de Normandie » - 76000 Rouen
Tel : 02 35 98 47 64/ Fax : 02 35 15 05 66
contact@coudraytraiteur.com
SIRET : 42933751200041 APE : 5621Z

CONDITIONS DE LIVRAISON

Les livraisons sont :

Gratuites au maximum 15 km au départ du MIN de Rouen (Pour toute commande supérieure à 200€ selon disponibilité).

Gratuites entre 15 et 25 km au départ du MIN de Rouen (Pour toute commande supérieure à 300€ selon disponibilité).

Les commandes sont à passer au plus tard :

Le 20 décembre pour les commandes de Noël

Le 27 décembre pour les commandes du Nouvel An

Les règlements sont à joindre en totalité à la commande et l'encaissement à la livraison ou 30 % de la totalité et le solde à la livraison

Les enlèvements de marchandises se feront au MIN de Rouen entre 10h et 15h. A cette occasion une boisson chaude vous sera offerte.

Selon les produits choisis et les quantités commandées, du matériel de remise en température vous sera gracieusement mis à disposition. Le cas échéant une fiche technique vous sera remise.

Le retour de matériel se fera au MIN de Rouen au plus tard le 27 décembre pour les commandes de Noël et le 3 janvier pour les commandes du Nouvel An de 9h00 à 17h30.

Notre service de livraison peut récupérer le matériel chez vous, contactez-nous pour un devis personnalisé.

L'entrée du MIN est gratuite en apposant notre tampon sur le ticket que vous prendrez à l'entrée.

Contact : 02 35 98 47 64 – contact@coudraytraiteur.com

COUDRAY TRAITEUR

AU DELA DES MOTS,
FAITES CONFIANCE A L'EXPERIENCE

NOS MENUS

Fêtes de fin d'Année

2019



Menu Délice 36.00€

5 Fantaisies des fêtes par personne

Carpaccio de Bœuf Black Angus

Foie Gras façon pomme d'Amour

Sablé croustillant au Parmesan et Grison séché

Cheesecake de Homard

Pipette de Gambas façon Pina Colada

♦♦♦♦♦

Compression de Foie Gras aux Figs sur miroir de Bénédictine

Ou

Cheesecake Yuzu et son Tartare de Saint Jacques

♦♦♦♦♦

Magret de Canard déglacé au Jus de Rhubarbe

Ou

Médaille de Poularde, farce fine à la Truffe et au Foie Gras

♦♦♦♦♦

Bûche Fantaisie Tropicale (*min 3 pers.*)

Biscuit tendre aux amandes, ananas confit au Combawa, Mousse Citron

Basilic et Crèmeux Vanille

Ou

Forêt Noire à Notre Façon

Biscuit Sacher Chocolat, Compotée de Griotte, Griotte macérée, Crèmeux

Chocolat Noir, crème Vanille Kirsch



Menu Gourmet 44.00€

5 Fantaisies des fêtes par personne

Opéra de Foie Gras pain d'épices et Griottes

Emincé de Magret de Caille

sur sa crème de Marrons

Mijoté de Ris de Veau aux Morilles

en écrin de bambou

Gambas panées à la Coco sur Crème de Curry

Pipette de bar et son Jus Vierge

♦♦♦♦♦

Brochette de Saint Jacques et Langoustines

flambées au Whisky sur sa crique (*entrée chaude*)

Ou

Fraicheur de Homard sur son chutney d'Ananas au Poivre Timut

♦♦♦♦♦

Suprême de Barbue sur son Embeurrée de Sweet Potatoes Purple,

émulsion bouillon de Crevettes Grises

Ou

Tournedos de Bœuf Rôti aux parfums d'hiver

(*pain d'épices et éclats de marron*)

♦♦♦♦♦

Tendresse Hivernale

Biscuit Pain de Gênes Fruits Rouges, Insert Pomme Cassis, Bavaroise

Marron, Crème Sublime

Ou

Lumière de Chine aux Panaches de Praliné et Noisettes

Biscuit Madeleine, Insert crèmeux Yuzu, Mousse Praliné, Noisettes torréfiées

caramélisées, Sublime Vanille

Notre Carte

Compression de Foie gras aux Figs sur miroir de Bénédictine 12€

Cheesecake Yuzu et son Tartare de Saint Jacques 12€

Brochette de Saint Jacques et Langoustines

flambées au Whisky sur sa crique 18€

Fraicheur de Homard sur son chutney d'Ananas au Poivre Timut 20€

♦♦♦♦♦

Magret de Canard déglacé au Jus de Rhubarbe 16€

Médaille de Poularde, farce fine à la Truffe et Foie Gras 18€

Suprême de Barbue sur son Embeurrée de Sweet Potatoes Purple,

émulsion bouillon de Crevettes Grises 20 €

Tournedos de Bœuf Rôti aux parfums d'hiver

(*pain d'épices et éclats de marron*) 22 €

♦♦♦♦♦

Bûche Fantaisie Tropicale 5€

Biscuit tendre aux amandes, ananas confit au Combawa, Mousse Citron Basilic

et Crèmeux Vanille

Forêt Noire à Notre Façon 5.00€

Biscuit Sacher Chocolat, Compotée de Griotte, Griotte macérée, Crèmeux

Chocolat Noir, crème Vanille Kirsch

Tendresse Hivernale 5.50€

Biscuit Pain de Gênes Fruits Rouges, Insert Pomme Cassis, Bavaroise Marron,

Crème Sublime

Lumière de Chine aux Panaches de Praliné et Noisettes 5.50€

Biscuit Madeleine, Insert crèmeux Yuzu, Mousse Praliné, Noisettes torréfiées

Tous nos produits sont fabriqués maison - Une fiche vous sera fournie pour la remise en température de vos plats

Afin d'assurer une belle présentation et de vous faciliter la remise en température de vos plats, nous vous conseillons de ne pas diversifier vos menus

Le laboratoire travaille avec les 14 allergènes. La liste des allergènes composant votre menu est consultable sur simple demande