

EDSONE TRAITEUR

Possi Edith

...

...

...

4, rue Garfield

27400 Louviers

Siret : 52351396800033

Mail : [contact@edsonetraiteur.fr](mailto:contact@edsonetraiteur.fr)

Site internet : [edsonetraiteur.fr](http://edsonetraiteur.fr)

Tél : 0616603409

Devis le ... valable sur 15 jours

**Lieu :** ...

**Date :** ...

## MENU DE BASE POUR TOUS : 69,90€

Sur une base de 70 personnes maximum et tout compris sauf soft et boissons

6 amuse-bouche-1 atelier culinaire - entrée-plat-fromage-dessert-vaisselle et nappage- service

Croquant d'endive thon

Mini club sandwich au poulet kebab

Fours feuilleté assorti

Beignet de calamar

Mini bûchette de saumon citron

Wrap au jambon blanc

Blini au saumon

Croustillant de crevette

Gyoza au poulet

Croque-Monsieur

Briochette de bâtonnet de légumes

Acras de morue

Hot dog

Pain surprise Nordique

Mini navette de jambon sec chèvre et miel

### Entrée

1 au choix

Terrine grand-mère de la ferme

Salade roll

Jambon de Parme melon  
Salade de queue de crevette  
Choux saumon mariné crème mangue poivron  
Croustillant de pomme crottin de chèvre sauce au miel et cidre (servi chaud)  
Eclair de saumon et sa vinaigrette acidulée

### Plat

1 au choix  
Emincé de bœuf aux trois poivrons  
Rôti de bœuf sauce poivre de Penja  
Filet de poulet façon tandoori et sauce tandoori  
Pavé de saumon et son coulis de crustacé au gingembre  
Cuisse de canette et ses échappées forestière  
Poitrine de porc confite aux épices douce du Cameroun  
Pintade sauce au porto pomme au cidre

### Fromage :

Buffet de trois fromages durs et mous et son mesclun  
Brie de Meaux, camembert, chèvre, gruyère, emmental, tomme de Savoie, Saint Nectaire,  
comté 12 mois, cantal

### Animation culinaires au choix :

Pic de poulet tandoori  
Découpe de jambon bille de mozzarella au basilic ou tomate séchée  
Et le pain de notre artisan boulanger  
Tartare de saumon concombre sur blini

### ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre sautée fagot d'haricot vert - gratin dauphinois - riz thaï légume de saison rôti  
– tagliatelles –mousseline de patate douce- écrasé de pomme de terre- carotte glacée –  
brochette de frite de banane plantain- mousseline de de carotte

## VOTRE MENU A LA CARTE :

Composez votre menu suivant vos souhaits et n'hésitez pas à revenir vers nous pour plus d'informations.

### Entrée au choix :

Saumon avocat betterave

Choux saumon mariné crème mangue poivron

Filet de poulet mariné spacy a mayonnaise

Tartine de patate douce rôtie crémeux et saumon ou gambas

Crousti crémeux saumon / ou gambas grillée vinaigrette à la mangue

Foie gras fleur d'hibiscus et ses toasts chutney de datte citron vert

Croustillant de gambas tartare d'avocat et sa vinaigrette au yuzu

Raviole de céleri farcie au tourteaux, condiment aux cornichons

Petit pois menthe coriandre Saint-Jacques au tandoori lard grillé

Œuf d'à côté poché sur sa purée de saison poudre de lard condiment chutney de tamarin  
mangue citron (servi chaud)

Croustillant de pomme crottin de chèvre sauce au miel et cidre (servi chaud)

Cabillaud crème de poivron tomate relevée au gingembre (servi chaud)

Bar rôti asperges crème de poireaux (servi chaud)

### Plat au choix :

Emincé de bœuf aux trois poivrons

Cuisse de canette et ses échappées forestière

Jarret de porc Label rouge braisé aux épices Camerounaises

Ballotine de volaille marinée façon mafé (sauce à base de cacahuète) jus corsé au tamarin

Filet de poulet mariné chou-fleur en deux façons et crème de crottin

Mignon de porc crème de cacahuète

Mignon de porc enrobé d'épice douce du 237

Suprême de pintade au poivre de Penja crème façon yassa (oignon moutarde citron)

Magret de canard de la ferme de la Houssaye à la thaï crème de chorizo

Tournedos de canard ketchup de fruit rouge aux épices

Carré d'agneau en croûte d'herbe jus corsé de champignon

Filet de veau rôti à la thaï crème de maïs-chorizo

Veau rôti à la façon thaïlandaise

Brochette de filet de caille crémeux de basilic au piment

Bar crémeux épinard cotimadjo (basilic Camerounais)

Roulade de sole sauce crémeuse au riesling gingembre et épices

Pavé de saumon braisé à la Japonaise condiment au kiwi soja

Lotte crème de chorizo

Blanquette de la mer au curry curcuma en cassolette

Le bœuf de Gioacchino Rossini giroles sautées épinard sauce madère et morilles

### ACCOMPAGNEMENTS :

(Nous vous conseillons un légume et un féculent)

Riz thaï à la créole, brochette de champignon de paris déglacé à la thaï – brochette de frite de banane plantain, banane plantain en tempura et ses 2 ketchups - mousseline de panais - échalote confite – mousseline de patate douce asperge verte - gratiné de rondelle d'aubergine - Écrasé de pomme de terre au pistou de roquette ou nature- asperge – mousseline de pate douce- gratin de pomme de terre- gratin duo de patate douce pomme de terre – brochette de frite de banane plantain - mousseline et choux fleur en tempura- flan de légume de saison- gaufre de légume de saison - mousseline de petit pois menthe coriandre – purée d'igname pomme de terre et sa chip – carotte glacée – purée de carotte au gingembre - courgette rôtie - samoussa de légumes, boulgour aux petits légumes- oignon farci au riz- céleri rôti au cidre et miel – ratatouille

### Fromage :

Buffet de trois à quatre fromages durs et mous et son mesclun de jeune pousses. Ou assiette de trois fromages.

Brie de Meaux, camembert, chèvre, gruyère, emmental, bûche de chèvre, crottin de chèvre, tomme de Savoie, Saint Nectaire, comté, cantal, beaufort, Neufchâtel, pont l'évêque, roquefort, Morbier, fourme d'Ambert,

### MENU VEGETARIEN :

#### Entrée

1 au choix

Blinis avocadohummus radis

Œuf poché d'à côté légume de saison jus végétal

Assortiment maki végétarien

Tartine de patate douce rôtie, chantilly de comté et champignons

**Plat**

1 au choix

Poivron farci à la ratatouille, riz créole aux petits légumes

Chou-fleur braisé au paprika curry crème de maïs

Risotto d'Epeautre aux petits légumes jus végétal

Pastillas de légumes de saison

**DESSERT : A partir de 5,90€ par personne**

**Buffet dessert :**

Pièce montée en choux avec socle en nougatine sur la base de 4 choux par personne. Choux farcis à la crème pâtissière vanille ou Chocolat (Minimum 25 pers.) ou pièce montée en macaron avec ses trois mignardises

Letter cake ou Number cake, Cake desing (+2€), wedding cake (+2,95€)

- Normandie : génoise noisette, pommes caramélisées à la cannelle, crémeux caramel, caramel beurre salé, crumble.

**Pour vos desserts, présentoir à gâteaux et Plaque personnalisée pour la pièce montée en choux offerte**

- Piña Colada : biscuit cuillère citron vert, ananas caramélisé, mousse bavaroise coco
- Carapoire : génoise, mousse poire, poires caramélisées, mousse caramel
- Fraisier : biscuit pâte à choux, mousse fromage blanc vanille, fraises
- Carachoco : génoise chocolat, caramel beurre salé, ganache montée chocolat lait.
- Fruits rouges : génoise vanille, chantilly mascarpone vanille, confit fruits rouges.
- Cappuccino : génoise, crémeux café, ganache montée chocolat blanc vanille
- Chocoboise : génoise chocolat, confit framboise, framboise, ganache montée chocolat noir -
- Gâteau damier : génoises vanille et chocolat disposées pour une découpe en damier, ganache chocolat. (Possibilité de mettre un compartiment surpris à bonbons)
- Royal : dacquoise amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir
- 3 chocolats : brownie, mousses chocolat noir, lait et blanc

Croquant caramel au beurre salé



## VOTRE COCKTAIL

Cocktail salés : à partir de 1,50€/pièce

### Pièces chaudes

- Acras de morue Antillais
- Mini brochette de bœuf aux épices douces du Cameroun et sa banane plantain
- Samoussa au bœuf/légumes/thon
- Pastel (chausson) au bœuf/thon/légumes
- Gyoza au poulet
- Mini brochette de crevette épicée
- Burger de chez moi au banane plantain
- Mini brochette de poulet tandoori

### Pièces froides

- Banane plantain et sa crème épicée
- Saumon et sa crème sur son blini
- Pic ananas rôti au curry crevette
- Pic de canard mariné à la thaï poivron mariné
- Mini navette au jambon sec chèvre et miel
- Nostalgie du Mali (mafé : maki de riz thaï bœuf mariné à la cacahuète)
- Souvenir de Dakar (maki de poulet et oignon marinés dans la moutarde, citron)
- Mini navette effiloché de cabillaud
- Bruschetta de bœuf oignon caramélisé
- Canapé crème de curry crevette
- Mini tartine de patate douce chantilly de comté et saumon
- Wrap au poulet curry
- Wrap de tapioca au poulet
- Wrap au poulet coppa balsamique
- Verrine de mousse de betterave hareng fumé
- Verrine de tartare d'avocat crevette
- Verrine mousse de petit Billy pomme calva

### Pièces végétariennes :

- Pop's abricot bio farci chèvre pistache
- Bonbon de féta noisette torréfié

Roulade d'aubergine à la ricotta  
Tempura de légume de saison et sa sauce  
Wrap végétarien  
Blini de sarrasin crème de chèvre légume de saison  
Bruschetta de légume de saison grillé pesto du chef  
Mini bûchette de crème de féta à la betterave  
Pince de radis noir et chèvre  
Verrine de tomate mozzarella et son pistou  
Verrine de taboulé de quinoa aux légumes  
Dip de légumes croquant de saison et ses sauces (crème de betterave, houmous d'avocat, crème curry, caviar d'aubergine)

#### -Pièces sucrées : à partir de 1€ pièce

-Moelleux au chocolat –beignet sucré Africain (croustillons) – beignet de banane  
-Cake - macarons - chouquettes –assortiment de petits entremets

#### Des mini cassolettes : A partir de 4,90€ pièce

-Cassolette de riz poulet épicé  
-Cassolette cocktail de fruit de mer au lait de coco dés de patate douce  
-Cassolette d'œuf cocotte à la parisienne  
-Cassolette de fondue de poireaux gambas mariné

## BOISSONS

#### (Les cocktails sont faits à partir de 5 litres chacune.)

-Le planteur exotique : 22,90€/litre ou 3,50€ le verre de 12,5cl  
-La sangria : 22,90€/litre ou 3,50€ le verre de 12,5cl  
-Le thé glacé à la menthe citron vert : 9,50€/litre  
-Jus à la fleur d'hibiscus : 9,50€/litre  
Soft : (eau minérale, eau gazeuse, Jus d'orange, coca cola, jus de pomme)  
\*Pour le cocktail seul : 1,95€/ pers  
\* Pour cocktail et repas : 2,75€/pers (au repas, les eaux et coca)  
Soupe de champagne au Cointreau et son pétillant : 3,90€ le verre

Forfait vin (servi de l'entrée au fromage) à 6,90€ par personne : vin blanc, vin rouge, rosé, parmi la sélection suivante :

Sauvignon, Chardonay, Cocteaux d'Amélie & Franck

Vos vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise apportés sont servis sans aucun droit de bouchon.

## ANIMATION CULINAIRE : de 3,25€ à 3,95€

Présentés sous les îlots à disposition des convives, les ateliers sont animés par notre personnel : (40 personnes minimum) : 2 pièces maximum par personne

-Pic de poulet tandoori

-Pic de bœuf - ananas

-Pic de crevette chorizo

-Tartare de saumon concombre sur blini

-Saumon gravlax aux épices

-Découpe de jambon bille de mozzarella au basilic ou tomate séchée

Pain de notre artisan boulanger

Condiments : tomate, cornichon, ketchup, moutarde, compotée d'oignons, fromages, bacon grillé, lard grillé, avocat, poivrons marinés, concombre, courgette, salade, choux rouge vinaigré.

### PRESTATIONS INCLUSES

Café

Pain individuel de notre boulanger

Nappe pour buffet cocktail

Décoration du buffet (vase, présentoirs en bois, supports de présentation en plexi glace, en fer forgé, plaque en ardoise)

Cuisinier (ères) de votre réception

Mise en place de 3 heures avant le début de votre réception. Service effectif de 7 heures.

### PRESTATIONS NON INCLUSES

Déco, les boissons (qui seront servies sans droit de bouchon), pain individuel, baguette, nettoyage salle de réception

## OPTIONS :

Les Trou Normand :

Sans alcool : 1,50€/personne

Sorbet + alcool : 2,90€/pers

-Pomme verte Calva

-sorbet à la framboise + champagne

-Sorbet poire + champagne

-sorbet citron vert – rhum vieux

-sorbet coco –rhum

-le colonel : sorbet citron vert+ vodka

(Nous sommes ouverts à toutes suggestions !)

### **-Menu prestataires : 19,90€ par personne**

Emincé de poulet mariné écrasé de pomme de terre et moelleux au chocolat

**-L'enlèvement des déchets :** l'enlèvement des déchets peuvent être fait par nous à hauteur de 0,75€ par convives.

Lavage de la vaisselle : 0,75€ par convive

### MENU ENFANT (plat et dessert) de 3 à 12 ans : 12,25€

Mini feuilleté aux saucisses

Nugget de poulet ou Emincé de dinde à la crème pâtes ou purée de pomme de terre

Dessert : moelleux au chocolat crème anglaise

Désignation	Qtés	Pu	Total
Livraison et reprise : déplacement véhicule, chargement et déchargement de l'ensemble du matériel prévu pour la prestation	1	00	00
Logistique office traiteur (étuve, four, plaque, bain-marie et petits matériels). Jusqu'à 100 personnes	1	00,00	00,00
Estimation heure supplémentaire : 25€ l'heure supplémentaire par serveur et par heure	1	25,00	00,00
Cocktail			
Menu			
<b>Total</b>			<b>00,00 €</b>

Devis sous la base de ... personnes

Ce prix tient compte de la rareté certaines matières premières, de la main d'œuvre, du coût de l'énergie et l'inflation. Ce prix pourra être ajusté dans la et

en fonction du coût de l'énergie et de l'inflation fourchette de 6 à 12% suivant la date de l'établissement du devis. Avec la possibilité de vous proposer de produits de substitution

Acompte à la validation du devis 20% du montant global de la prestation : €

2<sup>ème</sup> acompte 3 mois avant la prestation : €

3<sup>ème</sup> acompte 1 mois avant la prestation : €

Le solde le jour de la réception ou 7 jours maximum après la prestation.

Signature du client précédé de la mention « Bon pour accord » et la date.....



*Filet de poulet spacy mayonnaise*



*Crousti crémeux gambas vinaigrette à la mangue*



*Magret de canard de la ferme de la Houssaye crème de chorizo gratin duo de patates*



*Raviole de céleri langoustine et son condiment*



*Filet de volaille choux fleurs en deux façons*



*Filet mignon de porc aux épices douces*



*Tournedos de Canard crème ketchup de fruit rouge*



*Suprême de pintade sauce foie gras*



*Foie gras*



*Bar rôti à la façon de chez moi asperges*



*Risotto de petites pâtes bar jus végétal*



*Souris d'agneau aux épices*



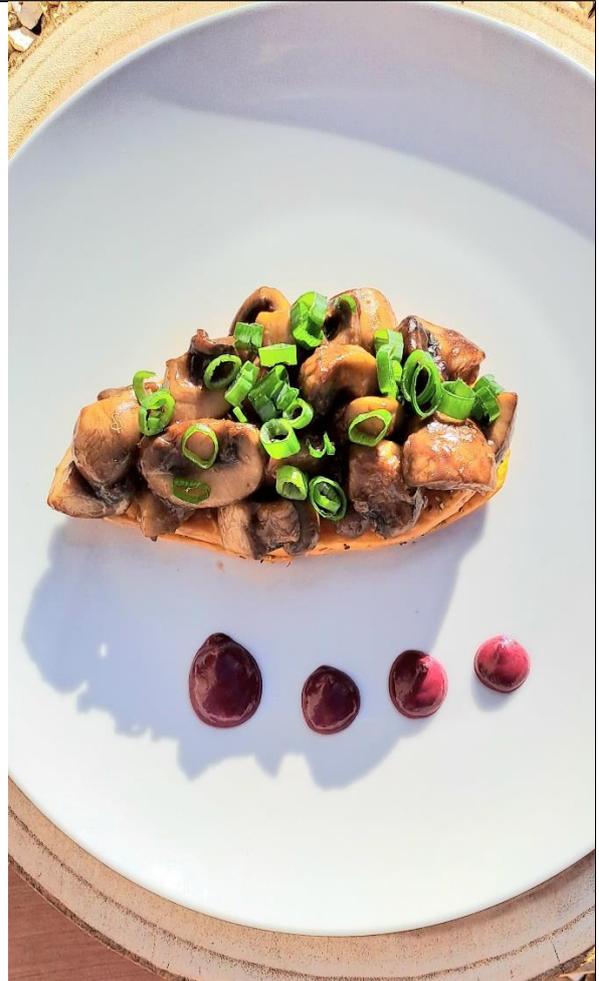
*Petit pois Saint-Jacques*



*Veau fruits rouges aux épices mousseline d'igname*



*Tartine patate douce crème saumon*



*Tartine de patate douce champignon*



*Ballotine de volaille crème de chorizo*



**VOTRE BUFFET DU LENDEMAIN : 26,90€/Pers**  
(A condition d'avoir organisé votre mariage de la veille)

**1 plateau charcuterie / 3 salades / 3 plats / 2 fromages /**

Salade de farfalles au poulet rôti

Salade duo de carotte céleri crème d'Isigny

Salade de carotte râpée

Salade de pâtes au saumon

Salade de boulgour aux petits légumes

Salade (de pomme de Terre rôtie, Chorizo, oignon)

Salade Jambalaya (riz, porc ou poulet, chorizo)

Taboulé traditionnel

Salade de riz

Salade Piémontaise

Salade pomme de terre sauce ciboulette

Salade de lentilles (Salade Verte, Lentilles, carotte,

Oignons, Courgettes)

Salade (Macaronis, Poulet, Poivrons, Oignons,

Maïs)

Plateau de charcuterie de la ferme (bacon, rillettes, saucisson à l'ail, pâté de foie,  
Andouille, saucisson sec)

Cuisse de poulet grillée aux herbes fraîches

Emincé de bœuf aux trois poivrons

Terrine de poisson

Emincé de poulet satay (épice indienne à base de cacahuète)

Rôti de porc

Rôti de bœuf

Rôti de dinde

Condiments : cornichons, moutarde, mayonnaise maison, ketchup, beurre, confiture, miel

Livraison, service, verrerie, couverts, vaisselle et nappage : nous consulter

Les desserts au choix :

Tarte aux fruits de saison

Crumble pomme cannelle

Mousse au chocolat

Grillé aux pommes

Salade de fruits de saison au thé vert et menthe

Brochette de fruits de saison

Moelleux au chocolat

Les fromages :

Buffet fromage accompagné de beurre, fruits de saison.

Comté, cantal, fourme d'Ambert, neufchâtel, livarot, camembert, pont

L'évêque, l'emmental, gruyère, la tomme de Savoie, saint nectaire,

Beaufort, chèvre, brie de Meaux, caprice des dieux

### **VOTRE BRUNCH DU LENDEMAIN : 20,90€/Pers**

Assortiment de mini viennoiseries (2)

Pain perdu OU pancake

Œuf au plat et son bacon OU omelette

Plateau de fromage et charcuterie

Un dessert au choix

Café, thé, infusion

Chocolat en poudre Poulain 32% de cacao, lait ½ écrémé de nos régions, pur jus

D'orange, et eau plate et San Pellegrino

Option : bannette de pains spéciaux et brioche tranchée : 0,95€/pers