

PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE/ITON

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

MENU SUPREME 2012

6 Fantaisies chaudes OU coupelle de mise en bouche

Timbale de Pot au feu revisité et sa brochette Normande

OU Panequé vert de volaille et écrevisses coulis de tomate au coriandre

OU Entremet moelleux au 2 saumons coulis de concombre et pomme a la cannelle

OU Magret de canard et gésiers confits sur salade aux lardons vinaigre de cidre et pomme tendre

OU Cocktail de grosses crevettes géantes décortiquées printanière

Escalope de saumon frais a l'Estragon

OU Cassolette de fruits de mer sauce homard et son crespys de lard

OU Dos de cabillaud quartier de pomme confite et jus de passion

OU Tatin au poireaux écrevisses petit œuf coulis de langoustine

OU Croustillant de gambas et cêpes au légumes

Sorbet parfum a choisir

Suprême de pintade farcie au deux pommes sauce Normande

OU Brochette de Noix de joue de porc confite sauce Lucullus et sa tatin de légumes

OU Effiloché de canard confit légumes anciens glace de viande poire aux bigarreaux

OU Croquant de lapin Méridionale et son gratin

OU Charlot de volaille forestier Saveur du Monde

Salade et son trio de fromages Normands

Ou salade Normande et ses profiterolles au camembert

Duo de Dessert au choix de la carte (2 parfums dans la carte)

Apéritif à table a choisir dans la carte

Saumur Blanc et Bordeaux Rouge

Vittel / jus d'orange / Café

Petit pain et campagne

Nappage en tissus ivoire , serviette couleur, vaisselle, chandelier et bougeoirs

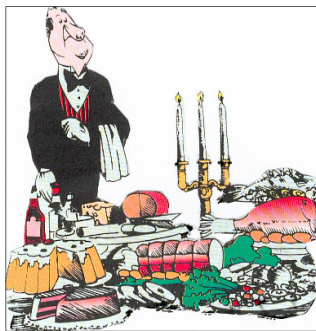
Personnel complet pour mise en place, service complet et rangement de notre matériel.

PRIX NETS TTC.

COMPLET, Avec personnel de service et office, SANS boissons 35 €

MEME MENU AVEC 1 PLAT DE MOINS 30 €

FORFAIT BOISSONS COMPLETE..... 10 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE/TON

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

MENU GOURMAND 2012

6 Fantaisies chaudes ou coupelle de mise en bouche

- Tartare st jacques et saumon mesclun de salade et betterave
OU Terrine de Foie gras de canard et joue de porc confite et sa chutney de fruits
OU Calisson de foie gras de canard sur pomme anna
OU Entremet moelleux St Jacques et Véritable Crabe coulis de homard au whisky
OU Panequé de saumon fumé et noix de st jacques crème fines herbes
OU Coupe de perle marine et écrevisses et son coulis doux

- Filets Rouget barbet gratin de pomme de terre et vire sauce Pommeau
OU Fagots de lotte et St Jacques sauce échalotte framboisée
OU Farcie de sole a la Dieppoise et poireaux fondants au curry
OU Brochette Terre Mer au miel beurre blanc St Nicolas
OU Duo de la mer son croustillant d'écrevisses coulis de langoustine

Sorbet au choix de la carte

- Pièce de bœuf a la moutarde violette
OU Tournedos de Mignon de porc à la crème de Morilles au Gewurstraminer
OU Pavé de Selle d'agneau en brochette a la fleur de thym
OU Tournedos de canard saveur de mirabelle

Salade et son trio de fromages Normands

OU Salade et ses bonbons Normands

Duo de Dessert au choix de la carte (2 parfums dans la carte)

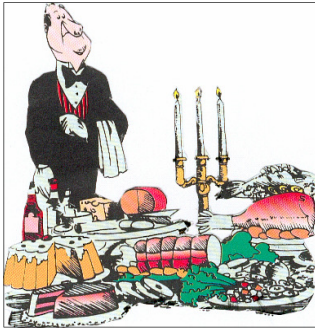
Apéritif à table au choix de la carte
Cheverny Blanc et ST Amour Rouge
Vittel / jus d'orange / Café

Petit pain et campagne

Nappage en tissus ivoire, serviette couleur, vaisselle, chandelier et bougeoirs
Personnel complet pour mise en place, service complet et rangement de notre matériel

PRIX NETS TTC.

COMPLET, Avec personnel de service et office, SANS boissons.....	38 €
MEME MENU AVEC 1 PLAT DE MOINS	33 €
FORFAIT BOISSONS COMPLETE.....	11 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE/ITON

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

MENU GASTRONOMIQUE 2012

6 Fantaisies chaudes ou coupelle de mise en bouche

Foie gras de canard maison figue moelleuse au thé briochette au beurre
OU Assiette Scandinave (saumon fumé,saumon huile noisette,rillette crabe,succédané caviar)
OU Emincés de st jacques et foie gras sur biscuit sablé cannelle sauce réduite
OU Gambas décortiquées en ballotin de lard sur mesclun de salade au Xérés
OU salade au deux confits (porc et canard) et ses deux chaussons (vire et canard) balsamique

Noix de st jacques a la Thermidor et son feuilleté pur beurre
OU Filet de Bar a la crème de moules et champignons
OU Filet d'empereur sauce Lucifer
OU Briochette de ris de veau au Morilles et Gewurstraminer
OU Brochette de lotte et gambas a la Provencale

Sorbet au choix de la carte

Filet de bœuf a la Lucullus
OU Filet de caille (4) au Girolles
OU Mignons de veau sauce Morilles
OU Carré d'agneau entièrement désossé jus de thym et tatin arlésienne

Salade et son trio de fromages Normands

OU Salade et ses bonbons Normands

Duo de Dessert au choix de la carte (2 parfums dans la carte)

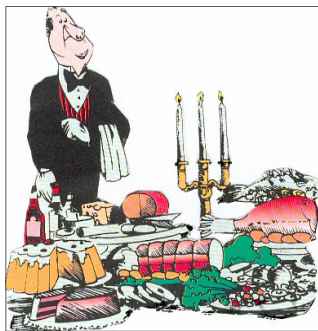
Apéritif à table au choix de la carte
ST VERAN et ST EMILION Rouge
Vittel / jus d'orange / Café

Petit pain et campagne

Nappage en tissus ivoire, serviette couleur, vaisselle, chandelier et bougeoirs
Personnel complet pour mise en place, service complet et rangement de notre matériel

PRIX NETS TTC.

COMPLET, Avec personnel de service et office, SANS boissons 41 €
MEME MENU AVEC 1 PLAT DE MOINS 36 €
FORFAIT BOISSONS COMPLETE..... 12 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE/TON

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

MENU PRESTIGE 2012

7 Fantaisies chaudes ou Coupelle de mise en bouche

Foie gras de canard maison au jus et brisures de truffe et sa briochette au beurre
OU 1/2 langouste reconstituée brunoise au basilic
OU Millefeuille de turbot au crabe coulis de langoustine
1/2 homard froid et son cornet de saumon fumé crème citronnée

Grosses Gambas (5 décortiquées) au coulis de homard et Wisky
OU Fricassée de homard et girolles à la thermidor
OU Duo de lotte et St Jacques au coulis d'écrevisses
OU Assiette Prestige (homard lotte st jacques gambas et ses 2 sauces)

Sorbet au choix de la carte

Pavé d'autruche à la Rossini (porto et foie gras)
OU Pavé de Filet de bœuf au Morilles et fondant de foie gras
OU Filet mignon au girolle et Ris de Veau braisé au Martini

Salade et son camembert au Poiré et sa chutney de fruits
OU Crottin chaud en ballotin de lard sur salade au noix

Duo de Dessert au choix de la carte (2 parfums dans la carte)

Apéritif à table au choix de la carte OU CHAMPAGNE

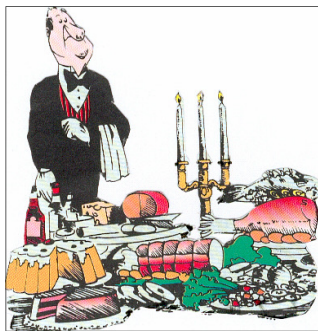
Sancerre blanc et rouge
Vittel / jus d'orange / Café

Petit pain et campagne

Nappage en tissus ivoire, serviette couleur, vaisselle, chandelier et bougeoirs
Personnel complet pour mise en place, service complet et rangement de notre matériel.

PRIX NETS TTC.

COMPLET, Avec personnel de service et office, SANS boissons.....	44 €
MEME MENU AVEC 1 PLAT DE MOINS	39 €
FORFAIT BOISSONS COMPLETE.....	15 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE/TON

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

MENU LIBERTE 1 2012

VOILÀ LA SOLUTION POUR DECOUVRIR ET DEGUSTER DES PRODUITS TOUT EN VOUS
AMUSANT SANS CONTRAINTE DE TEMPS AVEC DES CHOSES REALISEES SOUS VOS YEUX
A VOTRE DEMANDE LE TOUT AU BUFFET

4 TOASTS NOUVELLE TENDANCE (dans 8 variétés)
4 FOURS CHAUDS (dans 6 variétés)
1 CHOUX ESCARGOT 1 PRUNEAU AU BACON

1 Briochette crevette Thai	1 Pain Nordique au saumon fumé
2 Pain surprise multicolore	1 Profiterolle au Mousson de canard
1 Brochette Normande	1 Nems
1 Tartelette boursin tomate	1 Moelleux au 2 saumons
1 Coquille de perle marine	1 Wraps garni
1 Brochette 3 saucisses	1 Cuillère garnie
1 Cassolette océane	1 Verrine innovation du chef

1 Tartinette chaude tomate / jambon / champignon / fromage / lardons
1 Tartinette chaude tomate / crevette / moule / surimi / fromage

Emincés de saumon frais cuit sous vos yeux accompagné de sauce Grand Marnier
Emincé de volaille cuit sous vos yeux accompagné de sauce Pommeau
Servi sur brunoise de légumes en cocotte

Plateau de fromages (7 sortes) et pain de campagne
+ 1 Petit pain individuel

Duo de Dessert au choix de la carte (2 parfums dans la carte)

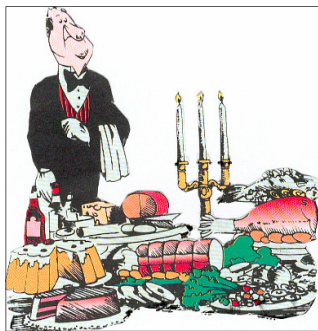
Apéritif à table au choix de la carte
Rosé de Provence et Bordeaux Supérieur
Vittel / Jus d'Orange / Coca Cola / Café et son chocolat

Nappage en tissus ivoire , serviette couleur a définir , vaisselle, chandelier et bougeoirs
Mise en place COMPRISE

POSSIBILITE D ADAPTER CERTAINS PLATS AU THEME DE LA SOIREE

PRIX NETS TTC.

COMPLET, SANS boissons 33 €
FORFAIT BOISSONS COMPLETE..... 9 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE/TON

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

MENU LIBERTE 2 2012

VOILÀ LA SOLUTION POUR DECOUVRIR ET DEGUSTER DES PRODUITS TOUT EN VOUS
AMUSANT SANS CONTRAINTE DE TEMPS AVEC DES CHOSES REALISEES SOUS VOS YEUX
A VOTRE DEMANDE LE TOUT AU BUFFET

4 TOASTS NOUVELLE TENDANCE (dans 8 variétés)
3 FOURS CHAUDS (dans 6 variétés) 1 MOULE D ESPAGNE AU LARD
1 CROUSTADE DE RIS DE VEAU 1 GAMBAS PAPILLON

1 Briochette au crabe	1 Pain Nordique au flétan fumé
1 Blinis œuf de saumon	1 Timbale de saumon mariné au jus de truffe
1 Canapé Saumon Fumé	1 Foie gras sur biscuit sablé cannelle
1 Brochette Normande	1 Nems
1 Brochette canard abricot	1 Moelleux au st jacques et crabe
1 Coquille de perle écrevisses	1 Pain surprise multicolore
1 Wraps garni	1 Cuillère garnie
1 Cassolette St jacques noisette	1 Verrine innovation du chef

1 Tartinette chaude tomate / jambon sec / champignon / fromage / lardons
1 Tartinette chaude tomate / saumon fumé / st jacques / scampi / fromage

Noix de st jacques cuit sous vos yeux accompagné de sauce Thermidor
Filet de caille ou Filet de bœuf cuit sous vos yeux accompagné de sauce Lucullus
Servi sur brunoise de légumes en cocotte

Plateau de fromages fins (9 sortes) et pain de campagne
+ 1 Petit pain individuel

Duo de Dessert au choix de la carte (2 parfums dans la carte)

Apéritif à table au choix de la carte
Rosé de Provence et Bordeaux Supérieur
Vittel / Jus d'Orange / Coca Cola / Café et son chocolat

Nappage en tissus ivoire , serviette couleur a définir , vaisselle, chandelier et bougeoirs
Mise en place COMPRISE

POSSIBILITE D ADAPTER CERTAINS PLATS AU THEME DE LA SOIREE

PRIX NETS TTC.

COMPLET, SANS boissons 38 €
FORFAIT BOISSONS COMPLETE..... 9 €