

HÉRIN TRAITEUR

DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

2 Rue Albert callens -60800 Rouville/Crépy

Tel : 03.44.39.52.23

herin.traiteur@gmail.com

https://www.herin-traiteur-crepyenvalois.fr/

Vous proposent quelques exemples de ces produits crus,
cuits, préparés sur plats, à votre convenance

A PARTIR DE 8 PERSONNES

(Tarifs 2023)

ENTREES FROIDES

13,50€ Foie gras de canard entier en terrine
19,90€ Langouste Parisienne
10,70€ Rose de saumon fumé
7,35€ Cornet de saumon fumé
6,40€ Saumon entier Bellevue
7,50€ Saumon entier Bellevue avec garnitures
6,40€ Médaillon saumon avec garnitures
4,10€ Coquille de saumon
4,60€ Coquille de cocktail aux crevettes
3,60€ Coquille de surimi au crabe
4,70€ Marquise de jambon sec
5,00€ Cornet jambon pointe d'asperge
3,40€ Avocat surprise
4,80€ Crudités variées
5,30€ Assortiment de charcuterie
5,10€ Pâté en croûte d'oie gourmand
7,05€ Tartare de saint jacques

POUR VOS APERITIFS



Petits fours feuilletés 0,94€ pièce
Mini tartelettes salées 1,32€ pièce
Pain surprise seigle (60 pièces) 47,00€
Pain surprise nordique (64 pièces) 52,40€
Crocodile surprise (48 sandwiches) 67,70€
Cygne surprise (48 pièces) 67,70 €

Canapé assortiment 1.90 € pièce

Sangria (20cl) 3,25 €

Punch 4,00€

Kir (cassis, mûre, pêche) 2,80€

Soupe de champenoise 4,70 €

Kir (mandarine, normand) 3,30 €

COCKTAILS



Verrines sucrées (divers parfums) 2.80 €

Petits fours sucrés 1.70€ pièce

ENTREES CHAUDES

10,00€ Lotte à l'Américaine
11,50€ Lotte et noix de st jacques
8,40€ Raie à la crème de brie
9,90€ Filet de flétan vert près
8,20 € Pavé de saumon fumé ép. douce
8,80€ Suprême de saumon crumble
7,80€ Escalope de saumon au noilly
8,50€ Raie à la crème de brie
12,00€ Cassolette de crevette et st jacques
7,70€ Cassolette de st jacques
7,70€ Cassolette d'écrevisse
10,80€ Ris de veau financière
5,05€ Bouchée à la reine
4,88€ Tourte Rouvilloise
3,80€ Ficelle Picarde
5,20€ Feuilleté de St jacques
5,20€ Feuilleté de saumon à l'oseille
8,85€ Soufflé de foie gras et pruneaux

EXEMPLE DE BUFFET

Coquille de poissons
Variante de saucisson
Marquise de jambon sec
Pâtés variés
Poulet rôti
Rôti de porc cuit
Rosbif
Gigot d'agneau
Salades composées
Plateau de fromages
Condiments etc

UN PROJET DE
REPAS,
UN BUDGET,
PRENEZ UN
RENDEZ-VOUS,
ENSEMBLE
NOUS LE
REALISERONS

NOS PLATS CHAUDS

9,60€ Pavé de biche
11,10€ Tournedos de canard Rossini
9,40€ Pavé d'autruche à la diable
9,05€ Sauté de cerf
9,05€ Sauté de marccassin
9,45€ Suprême de pintade sur canapé
9,80€ Magret de canard poivre vert
10,05 € mini rôti de veau (sauce au choix)
8,70€ Cuisse de canard (sauce au choix)
9,40€ Gigolette de canard farcie
8,60€ Coq au vin
7,30€ Poulet basquaise
7,30€ Sauté de dinde provençale
9,30€ Lapin chasseur
8,20€ Filet mignon de porc
9,80€ Jambon croûte
7,50€ Jambon sauce mère – porto
10,50€ Veau Orloff
8,60€ Paupiette périgourdine
9,80€ Navarin d'agneau
9,80€ Gigot d'agneau rôti
17,10€ Souris d'agneau
12,70€ Filet de bœuf forestier
9,05€ Brouet de veau aux poires vertes
Prix sans légumes

PLATS A THEMES

11,35€ Couscous royal
10,20€ Paella
10,50€ Choucroute garnie
10,20€ Cassoulet
13,90€ Cassoulet confit de canard
10,90€ Potée savoyarde
10,20€ Chili con carne
11,20€ Tartiflette
11,80€ Coq au vin avec gratin dauphinois

PATISSERIES MAISON

Pièces montées (4 choux) 6,40 €
Trois chocolats 4,60€
Carachoc (caramel, chocolat, poire) 4,50€
Spéculoos 4,50 €
Dame blanche 4,50€
Fraisier 4,50€
Framboisier 4,50€
Poirier 4,50€
Forêt noire 4,50€
Charlotte 4,50€
Tartes variées 6 à 8 pers 3,50€
Tarte individuelle de 2,20€ à 3,25€

forfait livraison suivant destination

Le matériel doit être réintégré au plus tard le mercredi avant 19 h 00 et **propre**. Tout matériel manquant sera facturé.