



Charcuterie, Traiteur

Les menu du moment selon la saison

Menu Folie Gourmande

38€ part personne

Entrée

Pressée de foie-gras au fruit rouge et poivre Sichuan

Où

*Tartare de saumon, perle de yuzu, pomme granny Smith et crevettes
rose*

Plat

Pavé de bar, coulis d'étrilles, petits légumes glacées

Où

*Longe de veau confite au saint Nicolas de bourgueil, écrasé de pomme
de terre au truffes*

Fromage

Assiette de fromage où plateau de nos fromage normand

Supplément 5€

Dessert

Au choix à la carte



Charcuterie, Traiteur

Menu FG plaisir

30€ par personne

Entrée

Oeuf parfait, salade de lentille, saumon fumé et copeaux de foie gras

Où

Tataki de bœuf, bouillon à la citronnelle

Plat

Ballotine de volaille au chorizo, mousseline de patate douce et petit légumes d'été

Où

Pavé de saumon, sauce vierge, courgette farcis de piperade

Fromage

Assiette de fromage où plateau de nos fromage normand

Supplément 5€

Dessert

Au choix à la carte

Nos plats chaud

<i>Parmentier de canard</i>	<i>18€/kg</i>
<i>Burger d'Anthony</i>	<i>10€ la pièces</i>
<i>Fripe maison</i>	<i>15€/kg</i>
<i>Langue de bœuf sauce piquante</i>	<i>24€/kg</i>
<i>Fête de veau, sauce gribiche</i>	<i>24€/kg</i>
<i>Coq au vin</i>	<i>23€/kg</i>
<i>Bœuf bourguignon</i>	<i>25€/kg</i>
<i>Couscous 3 viandes</i>	<i>13€ la part</i>
<i>Paëlla</i>	<i>11€ la part</i>
<i>Choucroute Alsacienne</i>	<i>11€ la part</i>
<i>Longe de veau confite au saint Nicolas de bourgueil</i>	<i>16€ la part</i>
<i>Ballotine de volaille au chorizo</i>	<i>13€ la part</i>
<i>Gratin dauphinois</i>	<i>12€/kg</i>
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	<i>14€/kg</i>



Charcuterie, Traiteur

Formule Cocktail dinatoire

*Un moment convivial avant de passer a table ou pour le repas complet.
Compter 12 pièces pour 1h30 a 2h si le plaisir doit durer d'avantage compter 16
pièces par personnes.*

Pour un moment encore plus chaleureux penser a nos atelier gourmand.

Nos ateliers

Plancha

11€/ Pers

- Gambas mariné sauce spicy*
- Magret de canard au cassis*
- bœuf sauce béarnaise*

Découpe

8€/ Pers

- jambon du cotentin*
- ou*
- saumon fumé où gravlax*

Ouverture d'huitres

7€/ Pers

Nos Pièces Cocktails

Composer votre apéritif avec nos différentes pièces cocktail

5 pièces apéritives

9€ | Pers

12 pièces dinatoire

21€ | Pers

16 Pièces dinatoire

28€ | Pers

COTÉ TERRE

- Sucette de foie-gras, gelée de fruit rouge
- Blinis de magret fumé, compoté de figue
- Wrap chorizo ibérique, chèvre frais et tomate confite
- Presser de foie-gras et pain d'épices
 - Croque truffes
- Wrap jambon du cotentin, tomme de Normandie et pommes rôties
- Tataki de veau façon thaï

VÉGÉ

- Cromesquis de champignons, sauce citron et noix de cajou
- Mille feuille sésame, condiment olive et tomate
- Falafel de légumes, crémeux d'ail noir
- Blinis aux herbes, houmous betterave

COTÉ MER

- Ventrèche de gambas, coulis spicy
- Meringue de haddock et laitue de mer
- Wrap saumon fumé, concombre et crème d'herbes fraîches
- Tartare de truite, fruits de la passion et mangue rôtie
- Gravlax de lieu jaune au muscat
- Croquette de crevette rose aux agrumes
- Fraicheur avocat et saumon gravlax au yuzu

DESSERT

- Royal chocolat
- Tiramisu
- Choux vanille, caramel beurre salé
- Tartelette fraise, basilic
- Crumble pomme, prune et noix de pécan
 - Mi-cuit chocolat
- Financier noisette, crème praliné
- Tarte citron meringué
- Salade de fruits au jus de yuzu



Charcuterie, Traiteur

Nos planches à partager

Planche charcuterie 10€/ Pers

Jambon du cotentin, saucisson sec, chorizo ibérique, andouille de vire, filet mignon séché, saucisson a l'ail

Planche fromagère 10€/ Pers

Tomme de Normandie, pont l'évêque, comté, chèvre, mimolette d'Isigny sur mer et ses condiments

Planche charcuterie, fromage 18€/pers

Jambon du cotentin, saucisson a l'ail, chorizo ibérique, andouille de vire, saucisson sec, Tomme de Normandie, pont l'évêque, comté, chèvre, mimolette d'Isigny sur mer et ses condiments

La Planche FG Traiteur 22€/pers

- *Saumon gravlax aux herbes*
- *mousse de foie gras de canard et pain d'épices,*
- *Wrap chorizo ibérique, chèvre frais et tomate confite*
- *Crèmesquis de tomme de Mézidon-Canon*
 - *Croque Truffes*
- *Jambon du cotentin, saucisson a l'ail*
- *Bulot et crevette Mayonnaise*
- *Pont l'évêque, comté*
- *Condiments*



Charcuterie, Traiteur

Formule buffet froid

Le traditionnel 24€ par Personnes

Salade :

- *Salade de pate façon niçoise*
 - *Taboulé*
 - *Piémontaise*

À tartiner

- *Rillettes de saumon*
- *Guacamole*

Fruit de mer :

- *assiettes de bulots et crevettes*

Charcuterie :

- *Assortiment de charcuterie.*
- *Terrine de campagne aux herbes fraîches*
- *Terrine de campagne chorizo, chaource*

Viande :

- *Jambon braiser*
- OU*
- *Rôtie de bœuf*
 - *Poulet rôti*

Sauce tartare, mayonnaise



Charcuterie, Traiteur

Le FG Buffet 42€ par Personnes

Salade

- *Salade de pate tahitienne*
- *Salade de patate douce rôties au noix de pécan, et jambon du cotentin*
 - *Salade de quinoa et pois chiche au yuzu*

A tartiner

- *Mousse de foie gras de canard et pain d'épice*
- *Guacamole au piment de cayenne*

Coté mer

- *Assiette de bulot, crevette*
- *Huitre de Gouville*
- *Saumon graulax au muscat*

Coté terre

- *Assortiment de charcuterie. Andouille de vires, chorizo ibérique, jambon du cotentin, saucisson a l'ail, rosette de Lyon*
 - *Pâté en croûte de canard*
- *Terrine de campagne chorizo et chaource*

Viande

- *Longe de veau confite*
- *Faux filet farcis au foie gras*
- *Suprême de volaille aux pommes*

Mayonnaise, sauce tartare

Nos desserts

Entremets 8 personnes

- Vanille, caramel, praliné 28€
- Trois chocolats 30€
- Citron vert, noix de coco 24€
- Abricot, romarin. 26€
- Poire, chocolat au lait 28€
- Fraisier 30€
- Mangue, ananas confit et
- fruit de la passion 26€
- Framboisier 32€

Tarte 8 personnes

- Tarte tatin 20€
- Citron meringuée 21€
- Fraise, basilic 23€
- Vanille, caramel, praliné 22€
- mangue, fruit de la passion 23€
- Vanille, chocolat 22€
- Framboise 25€
- Flan pâtissier 20€