

Buffets

À partir de 6 personnes

Buffet Dégustation 15,10 €

- | Assortiment de saucissons
- | (sec, frais, andouille) + jambon cru
- | Terrines de pâtés maison
- | 2 sortes de salades composées
- | 2 sortes de viandes froides :
poulet - rôti de boeuf - rôti de porc -
poitrine à l'ancienne

Buffet du Terroir 20,90 €

- | Assortiment de saucissons
- | (sec, frais, andouille)
- | Mousseline de volaille Périgourdine
- | 1/2 tranche de terrine de poisson
- | 3 sortes de salade composée
- | 2 sortes de viandes froides :
rôti de boeuf - poulet - rôti de porc -
- | Jambon à l'os
- | Salade verte
- | Plateau de fromages

Buffet du Convivialité 27,40 €

- | 2 Toasts froids assortis
- | 3 Petits fours salés assortis
- | Saumon fumé maison
- | Terrines de pâtés maison
- | Assortiment de saucissons
- | Jambon cru
- | 3 sortes de salades composées
- | 3 sortes de viandes froides :
magret de canard - jambon à l'os - rôti de boeuf - rôti à l'ancienne
- | Salade verte
- | Plateau de fromages

Tous nos buffets et cocktails son modifiables selon vos envies et vos souhaits. Prenez rendez-vous et nous personnalisons vos repas et cocktail. Sauces et condiments accompagnent tous nos buffets. Prix susceptibles de modification selon le cours du marché.



Barbecue - Crudités



NOUVEAUTÉ !
Rôtisserie et vitrine à pâtés

Plaisir d'offrir
Épicerie fine - Composition de paniers
+ Gamme de vins



Toute la charcuterie est fabriquée à
base de porc élevé au lin et céréales.

Nous pouvons mettre vos produits sous vide.
Vous pouvez les conserver 10 jours dans votre réfrigérateur.



Du mardi au jeudi de 8h30 à 13h00 et de 15h00 à 19h00.
Le vendredi et samedi de 8h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h00.
OUVERT LE DIMANCHE MATIN
de 8h30 à 12h30.

8 place du Général de Gaulle - 76240 LE MESNIL ESNARD

02 35 02 04 18

maison.haas76@gmail.com
<https://maison-haas.eatbu.com>

Mise en bouche

Côté Froid

Toast	1,00 €
12 toasts assortis	12,00 €
Triangle nordique	1,20 €
Mini brochette jambon cru	1,40 €
Mini brochette ananas gambas	1,40 €

Nos Pains Surprise

Charcuterie - 65 pièces	30,50 €
Assortis - 65 pièces	36,00 €
Saumon fumé - 60 pièces	42,30 €
Brioche crabe - 48 pièces	37,10 €



Cocktails

Cocktail Apéritif 11,30 € - 9 pièces

- | 3 Petits fours salés
- | 3 Toasts froids
- | 1 Verrine
- | 1 Brochette de gambas ananas
- | 1 Brochette de jambon cru



Nos Verrines Créatives

Mousse d'asperges et écrevisses	2,80 €
Gambas et coulis de tomates	2,80 €
Foie gras et chutney	2,80 €
Guacamole saumon	2,80 €
Tartare de saumon	2,80 €
Crémeux de crevettes	2,80 €
Brouillade de saumon fumé	2,80 €

Côté Chaud

Mini bouchées	0,90 €
Reine, escargot, fruits de mer	
12 mini bouchées	10,80 €
Petit four salé	0,90 €
12 petits fours salés	10,80 €
Mini burger	1,50 €
Saumon, boeuf, jambon	
12 mini burgers assortis	18,00 €
Cassolette de St-Jacques	2,80 €
OU ris de veau	



Cocktail Dînatoire 28,20 € - 17 pièces

- | 3 Toasts froids assortis
- | 1 Verrine assortie
- | 1 Cuillère de tatar de saumon
- | 1 Cuillère de tartare de St-Jacques
- | 1 Brochette de gambas ananas
- | 1 Brochette de saumon fumé
- | 1 Brochette de jambon cru
- | 1 Cassolette de St-Jacques chaude
- | 1 Cassolette de ris de veau chaude
- | 2 Mini burgers assortis
- | 1 Brochette de fromages
- | 3 Petits fours sucrés assortis

Nos Entrées

En Froid

	la part
Foie gras de canard maison au Sauternes	10,60 €
Opéra de foie gras et ris de veau	8,10 €
Bûche de saumon et brocolis	5,90 €
Cornet de saumon fumé aux agrumes	7,30 €
Coupe d'asperges au saumon fumé et écrevisses	8,50 €
Coupe fraîcheur avocat et sauce cocktail	8,50 €
Saumon fumé maison et sa garniture	9,20 €
Feuillantine aux 2 saumons	5,90 €
Cheese cake saumon fumé	7,80 €
Cannelloni de saumon et chèvre frais	7,20 €
Terrine de rouget	8,50 €
Terrine de St-Jacques Terrine de raie aux légumes du soleil	8,50 €
Terrine d'écrevisses et asperges	8,50 €



En Chaud

	la part
Cassolette de ris de veau sauce financière	13,40 €
Vol au vent aux ris de veau	8,60 €
Vol au vent aux fruits de mer	5,80 €
Escargot à la douzaine	9,60 €
Cassolette de St-Jacques du Chef	13,70 €
Coquille St-Jacques	8,60 €
Duo de St-Pierre et St-Jacques	7,20 €
Cassolette Filet de cailles chorizo ibérique	12,50 €



Choucroute

Formule à 11,20 €

- | 300gr de choucroute
- | 1 Saucisse de Francfort
- | 1/2 Tranche de poitrine
- | 1 tranche de saucisson
- | 1/2 Jarret
- | 1/2 Plat de côte
- | 1 Pomme de terre

Formule à 14,30 €

- | 300gr de choucroute
- | 1 Saucisse de Francfort
- | 1/2 Tranche de poitrine
- | 1 tranche de saucisson
- | 1 Jarret
- | 1 Morceau de saucisse
- | Chevillée de fumée
- | 1 Pomme de terre

Service traiteur pour les événements privés et professionnels.

Cocktail, buffet, déjeuner, dîner, mariage, anniversaire et plateaux repas

Nos plats cuisinés

Viandes

	prix/pers.
Mignon de veau sauce morilles	16,50 €
Mignon de veau sauce porto et girolles	16,50 €
Magret de canard avec : Sauce périgourdine OU poivre vert OU framboise OU orange	12,80 €
Cuisse de canard à l'orange	8,90 €
Aiguillette de pintade au foie gras	12,80 €
Mignon de porc sauce au miel et moutarde	9,80 €
Filet de boeuf sauce truffes	16,90 €
Poularde aux morilles	11,90 €
Cuisses de lapin à la moutarde	7,60 €

Poissons

	prix/pers.
Noix de St-Jacques gratinées au parmesan et son risotto	12,50 €
Filet de St-Pierre à la crème d'oursin	15,40 €
Torsade de sole et saumon sauce Dieppoise	9,90 €
Lotte moelleuse à l'Américaine	15,80 €
Daurade sauce citron	7,10 €



Nos Garnitures individuelles

Brochette de légumes	2,50 €
Crème brûlée à la tomate	2,70 €
Gratin Dauphinois	2,10 €
Flan de pleurotes	2,90 €
Flan de légumes	2,80 €
Flan aux pommes	2,80 €
Pommes Dauphine maison	prix au kg 35,50 €



En toute convivialité

	prix/pers.
Couscous	11,50 €
Tajine d'agneau	10,50 €
Tajine de poulet	9,70 €
Cassoulet au confit de canard	9,90 €
Blanquette de veau - riz pilaf	9,10 €
Paëlla	10,10 €
Cochon de lait - potatoes	13,50 €
Poulet basquaise - riz pilaf	8,90 €
Coq au vin	8,40 €
Jambon en croûte sauce madère (min.6 pers)	9,40 €
Souris d'agneau au jus de thym	Selon le cours
Choucroute de la mer	12,90 €