TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Comm'à la Maison

Traiteur traditionnel

Apéritifs: 1,00€/pcs

Petits fours froids :

- Wraps saumon fumé, fromage frais et roquette
- Wraps foie gras
- Wraps jambon cru, mozzarella et tomate séchée
- Verrine guacamole et crabe
- Verrine fromage blanc et concombre
- Verrine tartare de tomate au basilic
- Brochette melon jambon cru (selon la saison)
- Brochette tomate mozzarella
- Brochette crevette exotique
- Brochette poisson et tagliatelle de légumes
- Brochette champignons à la grecque
- Brochette tortillas chorizo
- Crevette papillon
- Mini pomme de terre chèvre
- Mini pomme de terre savoyard
- Tapas jambon cru tomate
- Tapas poivron chorizo
- Tapas concombre crevette mariné
- Mini tartelette poireau safrané et chèvre
- Mini tartelette mousse d'avocat et crevette
- Mini tartelette confit d'oignon et foie gras
- Mini tartelette fromage, tomate séchée et gambas
- Mini tartelette poivron chèvre

Petits fours chauds :

- Pizza
- Quiche
- Cake salé
- Croque monsieur
- Feuilleté ail et fines herbes
- Feuilleté crevette
- Feuilleté saucisse
- Croissant au saumon

Fabrication maison avec des produits frais

Frais de déplacement Gratuit dans un rayon de 10km 1€ par km supplémentaire aller/retour

TVA non applicable, article 293B CGI

Comm'à la maison-11 rue yvelin-27200 Vernon-

Tél:06 15 82 24 38- comm.a.la.maison27@gmail.com

N°Siret : 529 810 806 00024

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Comm'à la Maison

Traiteur traditionnel

Entrées froides : (Prix par personne)

- Saumon fumé maison **3€50**
- Tartine foie gras maison **3€50**
- Mille feuilles saumon et chèvre **3€50**
- Dôme avocat sur son tartare de tomate **3€50**
- Feuilleté de rouget au basilic et caviar de poivron **3€50**
- Coquille de la mer **3€50**
- Turban de poisson **3€50**
- Carpaccio de saumon marinée à la citronnelle **3€50**

Entrées chaudes : (Prix par personne)

- Cassolette de fruit de mer à la normande **3€50**
- Aumônière de la mer **3€50**
- Bouchée de la mer **3€50**
- Bouchée à la reine **2€95**
- Quiche lorraine **3€10**
- Quiche provençale **3€10**
- Quiche chèvre courgette **3€10**
- Aumônière de légume et poulet **3€50**
- Coquille saint jacques **3€50**

Fabrication maison avec des produits frais

Frais de déplacement Gratuit dans un rayon de 10km 1€ par km supplémentaire aller/retour

TVA non applicable, article 293B CGI

Comm'à la maison-11 rue yvelin-27200 Vernon-

Tél:06 15 82 24 38- comm.a.la.maison27@gmail.com

N°Siret : 529 810 806 00024

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Comm'à la Maison

Traiteur traditionnel

Salades: 2€50/prs (250g)

- Taboulé (semoule, poivrons, tomates, menthe)
- Piémontaise (pomme de terre, jambon, œuf, tomate)
- Périgourdine
- Concombre à la crème
- Duo de crudité (carotte et chou)
- Salade Fraîcheur (maïs, tomate, olive, poivron, cœur d'artichaut…)
- Salade de riz au thon
- Salade Niçoise
- Salade vernonaise
- Salade à l'Italienne (pâtes, tomate séchées, poivrons et sauce pesto)
- Salade de chou au comté
- Salade César
- Salade de perle de la mer
- Salade cocktail de la mer
- Salade hawaïenne
- Salade créole

Fabrication maison avec des produits frais

Frais de déplacement Gratuit dans un rayon de 10km 1€ par km supplémentaire aller/retour

TVA non applicable, article 293B CGI

Comm'à la maison-11 rue yvelin-27200 Vernon-

Tél:06 15 82 24 38- comm.a.la.maison27@gmail.com

N°Siret : 529 810 806 00024

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Comm'à la Maison

Traiteur traditionnel

Plats chauds: (Prix par personne)

- Couscous (merguez, poulet, légumes et semoule) **9€90**
- Couscous Royal (merguez, poulet, agneau, légumes et semoule) **12€90**
- Blanquette de veau **8€90**
- Poulet à la normande **8€50**
- Poulet au champagne **8€50**
- Tajine de poulet au curry **8€50**
- Coq au vin **7€90**
- Bœuf bourguignon **7€90**
- Petit salé aux lentilles du puy (plat de saison) **9€90**
- Moussaka **9€90**
- Jambalaya (riz des Antilles, légumes, chorizo, crevettes et épices) **8€50**
- Cassoulet maison canard (canard, saucisse et haricots) **9€90**
- Confit de canard **8€50**
- Parmentier au canard aux légumes **8€50**
- Choucroute (chou, pomme de terre, saucisse fumé, petit salé cuit et Francfort) **9€90**
- Couscous de la mer (poisson selon arrivage, fruit de mer et semoule) **13€90**
- Blanquette de poisson(cabillaud et saumon) **12€90**
- Brandade de morue **8€50**
- Paella (crevettes, moules, langoustines, calamars, poulet et son riz safrané) **12€90**
- D'autres plats peuvent vous être proposés selon vos besoins, vos goûts et les saisons

Accompagnement: (Prix par personne)

- Riz blanc **0€80**
- Riz aux légumes **1€80**
- Spätzle **1€80**
- Ratatouille **1€80**
- Gratin dauphinois **3€10**
- Pommes de terres salardaises **2€20**
- Fagot d'haricots vert au lard ou légume **1€80**
- Risotto nature **2€20**
- Risotto aux champignons **2€20**
- Écrasé de pomme de terre **1€80**
- Purée de pomme de terre et céleri **2€20**
- Tian de légumes **2€50**
- Tajine de légumes aux épices douces **2€50**
- Tomates provençales **1€60**
- Salade verte **0€60**

Fabrication maison avec des produits frais

Frais de déplacement Gratuit dans un rayon de 10km 1€ par km supplémentaire aller/retour

TVA non applicable, article 293B CGI

Comm'à la maison-11 rue yvelin-27200 Vernon-

Tél:06 15 82 24 38- comm.a.la.maison27@gmail.com

N°Siret : 529 810 806 00024

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Comm'à la Maison

Traiteur traditionnel

Menu Champêtre: 8€90/prs

Salades : (2 au choix dans la carte)

Assiette charcuterie :
- Rosette (2 tranches)
- Saucisson à l'Ail (2 tranches)
- Andouille (2 tranches)
- Pâté de campagne
- Jambon blanc de pays(1 tranche)

Viande : (2 au choix)
- Haut de cuisse de poulet
- Rôti de porc
- Rôti de bœuf

Salade verte avec condiments

Menu 4 saisons: 10€90/prs

Salades : (3 au choix dans la carte)

Assiette charcuterie :
- Rosette (2 tranches)
- Saucisson à l'Ail (2 tranches)
- Andouille de Vire (2 tranches)
- Terrine de canard ou Rillettes de Porc
- Jambon crue ou de pays (1 tranche)

Viande : (2 au choix)
- Haut de cuisse de poulet aux épices mexicaines ou à la moutarde ou sel et poivre
- Rôti de porc
- Rôti de veau
- Rôti de bœuf

Salade verte avec condiments

Plateau de Fromage Normand : 2€/prs

- Chèvre Normand
- Camembert
- Livarot ou Pont l'évêque

Fabrication maison avec des produits frais

Frais de déplacement Gratuit dans un rayon de 10km 1€ par km supplémentaire aller/retour

TVA non applicable, article 293B CGI
Comm'à la maison-11 rue yvelin-27200 Vernon-
Tél:06 15 82 24 38- comm.a.la.maison27@gmail.com
N°Siret : 529 810 806 00024

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Comm'à la Maison

Traiteur traditionnel

Spécial Barbecue : 12€90/prs

2 viandes aux choix ou 3 saucisses/merguez (min 380g/pers) :

- Chipolatas nature, aux herbes, roquefort et curry (maison)
- Merguez (maison)
- Cuisse de poulet mariné
- Pièce d'agneau grillé méchoui
- Brochette de volaille
- Agneau mariné
- Brochette de poisson

Accompagnement :

- pomme de terre et salade verte
- Plancha de légumes
- Brochette de légume
- brochette

Barbecue Méchoui : 12€90/prs

- Cochon de lait ou agneau Pour 20 personnes minimum

Accompagnement :

- pomme de terre et salade verte
- Plancha de légumes
- Brochette de légume
- brochette

Fabrication maison avec des produits frais

Frais de déplacement Gratuit dans un rayon de 10km 1€ par km supplémentaire aller/retour

TVA non applicable, article 293B CGI

Comm'à la maison-11 rue yvelin-27200 Vernon-

Tél:06 15 82 24 38- comm.a.la.maison27@gmail.com

N°Siret : 529 810 806 00024