



lecointeboutique.fr

Drive & Livraison traiteur

en Haute Normandie

Cliquez, Dégustez !



Commande en ligne



Fêtes de fin d'année, anniversaire, dîner entre amis...

Menus à partir de 4 pers. / Pièces cocktail & Buffets à partir de 10 pers.

Cocktail apéritif



- ✓ Présenté sur des plateaux ardoise prêts à déguster
- ✓ Minimum de commande : 10 personnes



6 PIÈCES FROIDES à 6.86€ ttc / pers

Canapé : Œuf de Caille, Concassé de Tomates, Sauce Tartare ^(3,10,11,14)

Canapé : Macaron Foie Gras ^(5,6,11)

Canapé : Émincé de Parme, Mousse à la Graine de Dijon ^(6,7,10)

Cuillère : Tartare de Maigre Émietté de Parmesan & Paprika ^(10,12)

Pipette : Carotte, Poulet, Citron & Gingembre

Verrine : Brouillade Montée, Tapenade de Poivrons ^(7,11)

10 PIÈCES FROIDES & CHAUDES à 10.95€ ttc / pers

7 pièces salées froides

Canapé : Mini Cône Wrap's aux 4 Poivres & Magret de Canard ^(6,7)

Canapé : Œuf de Caille, Concassé de Tomates, Sauce Tartare ^(3,10,11,14)

Canapé : Macaron Foie Gras ^(5,6,11)

Canapé : Émincé de Parme, Mousse à la Graine de Dijon ^(6,7,10)

Cuillère : Tartare de Maigre Émietté de Parmesan & Paprika ^(10,12)

Pipette : Carotte, Poulet, Citron & Gingembre

Verrine : Brouillade Montée, Tapenade de Poivrons ^(7,11)

3 pièces salées chaudes

Brochette chaudes : Volaille mexicaine et tomate confite

Canapé : Croque finger à l'emmental ^(6,7)

Canapé : Beignet de Crevettes, Sauce Tartare ^(1,4,6,10,11)

Cocktail dînatoire

- ✓ Présenté sur des plateaux ardoise prêts à déguster
- ✓ Minimum de commande : 10 personnes



20 PIÈCES FROIDES, CHAUDES & SUCRÉES
à 24.52€ ttc / pers.

9 pièces salées froides

- Canapé : Macaron Foie Gras ^(5,6,11)
- Canapé : Saumon Fumé, Crème Citron Vert & Blinis Coco ^(6,7,11,12)
- Canapé : Vitelotte espuma parmesan ⁽⁷⁾
- Canapé : Œuf de Caille, Concassé de Tomates, Sauce Tartare ^(3,10,11,14)
- Canapé : Émincé de Parme, Mousse à la Graine de Dijon ^(6,7,10)
- Cuillère : Tartare de Maigre Émietté de Parmesan & Paprika ^(10,12)
- Pipette : Carotte, Poulet, Citron & Gingembre
- Verrine : Brouillade Montée, Tapenade de Poivrons ^(7,11)
- Club sandwich : Poulet crudités curry ^(6,7,10)

6 pièces salées chaudes

- Pièce : Samossa de bœuf à la coriandre ^(4,6,7,11,12,14)
- Canapé : Moule de Bouchot à la Provençale ^(1,6,7,9,11)
- Canapé : Croque finger à l'emmental ^(6,7)
- Canapé : Beignet de Crevettes, Sauce Tartare ^(1,4,6,10,11)
- Cassolette : Huître Chaude de St Vaast, Façon Cauchoise ^(7,9,12)
- Brochette : Volaille mexicaine et tomate confite

5 pièces sucrées froides

- Pièce : Tarte citron coco revisitée ^(5,6,7,11)
- Pièce : Choco velours ^(5,6, 7,11)
- Pièce : Mousse pistache & framboise ^(5,6,7,11)
- Verrine : Crumble pomme, caramel beurre salé ^(6,7,11)
- Brochette : Brochette de fruits



Menu Saveur des fêtes à 26.50€ ttc/pers.



- ✓ Les menus sont prêts à être dressés en assiette avec les conseils du chef pour la remise en température du plat chaud.
- ✓ Minimum de commande : 4 personnes



Entrée au choix :

- Raviole de Saint Jacques, Beurre Blanc à l'Anis Etoilé ^(1,4,6,7,9,11,12)
- Marbré de Foie Gras, Chutney de Griotte & sa Briochette ^(1,6)
- Brochette de Crevettes en Fête au Gingembre, Makis de Radis au Curcuma ^(4, 13, 14)

Plat au choix :

- Rubis de Cabillaud, Crémeux de Citron Confit ^(4, 6, 7, 12)
Fondant de Patate Douce au Basilic & son Confit de Radis Blanc ^(6, 7)
- Cuissot de Sanglier Braisé, Éclat de Marron, Réduction à l'Estragon ^(1, 5, 6, 7)
Arlequin de Légumes d'Hiver & Brochette de Pommes de Terre Grenaille Rôties au Thym ⁽⁷⁾
- Pavé de Veau, Sauce Érable, & Champagne ^(6, 7, 14)
Arlequin de Légumes d'Hiver & Brochette de Pommes de Terre Grenaille Rôties au Thym ⁽⁷⁾

Dessert au choix :

- Bûche Praliné Mangue : Biscuit Pain de Gênes Caramel, Croustillant Noisette, Mousseline Praliné, Crémeux à la Mangue ^(5, 6, 7, 11)
- Bûche Cara Citron : Biscuit Amande, Crémeux Citron, Mousse Caramel d'Isigny, Sablée Chocolat, Glaçage Caramel ^(5, 6, 7, 11)
- Bûche Granada : Biscuit Chocolat, Croustillant de Grué de Cacao, Crémeux Chocolat Epicé, Mousse Choc Granada ^(5, 6, 7, 11)
- Bûche Exotisme : Bavaroise Vanille sur Biscuit Coco, Tuile au Spéculos & Mousse Passion ^(5,6,7,11)

Menu Sensation des fêtes à 32€ ttc/pers.



Entrée au choix :

- Duo Saumon : Mariné à l'Aneth & Fumé, sur son Sablé Armoricain ^(5, 6, 7, 11, 12)
- Noix de Saint Jacques au Sésame, Crèmeux de Combava sur son Craquant à l'Espelette ^(9, 7, 6, 13)
- Risotto aux Truffes & Foie Gras ^(6, 7, 14)

Plat au choix :

- Filet de Bar Rôti au Cacao, Beurre Blanc à la Clémentine ^(1, 3, 6, 7, 12)
Confit de Fenouils & Tomates, Ecrasé de Pomme de terre aux Algues ^(1, 6, 7)
- Tournedos de Bœuf Rossini
Bavarois de Tomate en Coque & son Ecrasé de Pomme de Terre Ciboulette ^(1, 4, 6, 7)
- Noisette d'Agneau Rôtie, Cœur de Fruits Secs en Mendiant ^(5, 7)
Ecrasé de Pomme de Terre à l'Origan, Poêlée de Pois Gourmand & Spaghetti Carotte ⁽⁷⁾

Dessert au choix :

- Bûche Praliné Mangue : Biscuit Pain de Gênes Caramel, Croustillant Noisette, Mousseline Praliné, Crèmeux à la Mangue ^(5, 6, 7, 11)
- Bûche Cara Citron : Biscuit Amande, Crèmeux Citron, Mousse Caramel d'Isigny, Sablée Chocolat, Glaçage Caramel ^(5, 6, 7, 11)
- Bûche Granada : Biscuit Chocolat, Croustillant de Grué de Cacao, Crèmeux Chocolat Epicé, Mousse Choc Granada ^(5, 6, 7, 11)
- Bûche Exotisme : Bavaroise Vanille sur Biscuit Coco, Tuile au Spéculos & Mousse Passion ^(5, 6, 7, 11)

Buffet Festif à 28.58 € ttc/pers.



- ✓ Les buffets sont présentés sur des plateaux ardoise prêts à déguster.
- ✓ Minimum de commande : 10 personnes



Buffet d'entrées :

- Dodine de volaille aux tomates confites ^(2,7,11)
- Ceviché de dorade aux agrumes ^(4,12)
- Foie gras en croûte de sésame ⁽¹³⁾

Buffet de viandes & salades :

- Pièce de bœuf en spirale
- Émincé de poulet à l'estragon ^(7,10,11)
- Salade indienne (*riz, pommes, curry, raisins*) ^(1,10)
- Salade piémontaise au concassé de persil ^(1,7,10,11)
- Salade alsacienne (*chou, cervelas, emmental, graines de moutarde*)^(7,10)

Buffet de fromages :

- Plateau Maître fromager : Pont l'Évêque, Neufchâtel, Livarot, Camembert & Chèvre ⁽⁷⁾

Buffet de desserts :

- Trianon : biscuit chocolat, mousse chocolat lait caramel & glaçage choco ^(5,6,7,11)
- Exotisme : Bavaroise Vanille sur Biscuit Coco, Tuile au Spéculos & Mousse Passion ^(6, 7, 11)

Formules pour les entreprises

PLATEAU REPAS à partir de 17.90€ ht / pers.



ACCUEIL CAFÉ à 68€ ht / 15 pers.



6 PIECES SUCRÉES à 6.57€ ht / pers.



Liste des allergènes : 1 : Anhydride & Sulfites ; 2 : Arachide ; 3 : Céleri ; 4 : Crustacé ; 5 : Fruit à coque ; 6 : Gluten ; 7 : Lactose ; 8 : Lupin ; 9 : Mollusque ; 10 : Moutarde ; 11 : Œuf ; 12 : Poisson ; 13 : Sésame ; 14 : Soja

La bûche Granada à partir de 24,67€ ttc

Création de Notre Pâtissier Alexandre Molnard



Découvrez nos autres produits ainsi que nos conditions générales de vente en ligne sur :

www.lecointeboutique.fr

Pour les fêtes de fin d'année commandez en ligne avant le :
18/12/18 pour Noël et 26/12/18 pour le Nouvel An.

Disponible en livraison en Haute Normandie ou au Drive (à la Vaupalière à 5 min. de Rouen) du lundi au samedi.

Tél 02.35.330.330 / e-mail : reception@lecointetraiteur.fr

Adresse du drive: Clos de la Vaupalière, rue Gay-Lussac
76150 La Vaupalière

Documentation « fêtes de fin d'année 2018 » - Photos non contractuelles