



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 <sup>(3,10,11,14)</sup>

Canapé : Macaron Foie Gras <sup>(5,6,11)</sup>

Canapé : Émincé de Parme, Mousse à la Graine de Dijon <sup>(6,7,10)</sup>

Cuillère : Tartare de Maigre Émietté de Parmesan & Paprika <sup>(10,12)</sup>

Pipette : Carotte, Poulet, Citron & Gingembre

Verrine : Brouillade Montée, Tapenade de Poivrons <sup>(7,11)</sup>

## 10 PIÈCES FROIDES & CHAUDES à 10.95€ ttc / pers

### 7 pièces salées froides

Canapé : Mini Cône Wrap's aux 4 Poivres & Magret de Canard <sup>(6,7)</sup>

Canapé : Œuf de Caille, Concassé de Tomates, Sauce Tartare <sup>(3,10,11,14)</sup>

Canapé : Macaron Foie Gras <sup>(5,6,11)</sup>

Canapé : Émincé de Parme, Mousse à la Graine de Dijon <sup>(6,7,10)</sup>

Cuillère : Tartare de Maigre Émietté de Parmesan & Paprika <sup>(10,12)</sup>

Pipette : Carotte, Poulet, Citron & Gingembre

Verrine : Brouillade Montée, Tapenade de Poivrons <sup>(7,11)</sup>

### 3 pièces salées chaudes

Brochette chaudes : Volaille mexicaine et tomate confite

Canapé : Croque finger à l'emmental <sup>(6,7)</sup>

Canapé : Beignet de Crevettes, Sauce Tartare <sup>(1,4,6,10,11)</sup>

# 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 <sup>(5,6,11)</sup>

Canapé : Saumon Fumé, Crème Citron Vert & Blinis Coco <sup>(6,7,11,12)</sup>

Canapé : Vitelotte espuma parmesan <sup>(7)</sup>

Canapé : Œuf de Caille, Concassé de Tomates, Sauce Tartare <sup>(3,10,11,14)</sup>

Canapé : Émincé de Parme, Mousse à la Graine de Dijon <sup>(6,7,10)</sup>

Cuillère : Tartare de Maigre Émietté de Parmesan & Paprika <sup>(10,12)</sup>

Pipette : Carotte, Poulet, Citron & Gingembre

Verrine : Brouillade Montée, Tapenade de Poivrons <sup>(7,11)</sup>

Club sandwich : Poulet crudités curry <sup>(6,7,10)</sup>

## *6 pièces salées chaudes*

Pièce : Samossa de bœuf à la coriandre <sup>(4,6,7,11,12,14)</sup>

Canapé : Moule de Bouchot à la Provençale <sup>(1,6,7,9,11)</sup>

Canapé : Croque finger à l'emmental <sup>(6,7)</sup>

Canapé : Beignet de Crevettes, Sauce Tartare <sup>(1,4,6,10,11)</sup>

Cassolette : Huître Chaude de St Vaast, Façon Cauchoise <sup>(7,9,12)</sup>

Brochette : Volaille mexicaine et tomate confite

## *5 pièces sucrées froides*

Pièce : Tarte citron coco revisitée <sup>(5,6,7,11)</sup>

Pièce : Choco velours <sup>(5,6, 7,11)</sup>

Pièce : Mousse pistache & framboise <sup>(5,6,7,11)</sup>

Verrine : Crumble pomme, caramel beurre salé <sup>(6,7,11)</sup>

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 <sup>(1,4,6,7,9,11,12)</sup>
- Marbré de Foie Gras, Sel de Guérande, Chutney de Mangue & sa Tranche de Pain de Campagne <sup>(1,6)</sup>
- Éventail de Saumon Gravlax, Dips de Concombre, Croquant Céréales <sup>(1,5,6,7,11, 12)</sup>

## Plat au choix :

- Filet de Canette, Pomme Confite, Jus Corsé à la Clémentine <sup>(1,5, 6,7)</sup>  
*Ecrasé de Butternut & Tatin de Légumes d'Hiver* <sup>(6,7)</sup>
- Suprême de Pintade Truffée Sous Peau, Jus au Pineau des Charentes <sup>(3,6,7,14)</sup>  
*Écrasé de Patate Douce, Pois Mange-tout & Spaghetti de Carotte* <sup>(7,14)</sup>
- Filet de Sandre, Pesto de Mizouna, Réduction de Crustacés à la Badiane <sup>(1,3,4,5,6,7,12)</sup>  
*Confit d'Aubergine à la Semoule & Brochette de Carottes* <sup>(2)</sup>

## Dessert au choix :

- Bûche Mojito : Pâte Sucrée, Biscuit Amande au Rhum, Crème Menthe Citron <sup>(1,5,6,7,11)</sup>
- Bûche Choco Velours : Biscuit Chocolat, Croustillant Crumble Feuillantine, Ganache Chocolat, Mousse Chocolat <sup>(1,5,6,7,11)</sup>
- Bûche Trianon : Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat Lait Caramel, Glaçage Choco <sup>(5,6,7)</sup>
- Bûche Exotisme : Bavaroise Vanille sur Biscuit Coco, Tuile au Spéculos & Mousse Passion <sup>(5,6,7,11)</sup>

# Menu Sensation des fêtes à 32€ ttc/pers.



## Entrée au choix :

- Foie Gras Poêlé sur Craquant des Sous-Bois, Vinaigrette aux Noix & Balsamique <sup>(1,5,6,7,11)</sup>
- Crackers de Saint Jacques, Mesclun & Chou Rouge Aigre doux <sup>(1,4,6,10,13,14)</sup>
- Frivolité de Crevettes : *l'Infusion, le Tartare, le Rouleau de Printemps* <sup>(1,4,6,7,10,13,14)</sup>

## Plat au choix :

- Cuissot de Sanglier Braisé, Eclats de Marron, Réduction à l'Estragon <sup>(1,5,6,7)</sup>  
*Écrasé de Butternut & Tatin de Légumes d'Hiver* <sup>(6,7)</sup>
- Pavé de Dorade Poché au Champagne & son Beurre Blanc aux Agrumes <sup>(7,12)</sup>  
*Écrasé de Patate Douce & Pois Mange-Tout* <sup>(7)</sup>
- Filet de Bœuf, Rossini  
*Écrasé de Pommes de Terre aux Brisures de Truffes & Bavarois de Tomate en Coque* <sup>(1,6,7)</sup>

## Dessert au choix :

- Bûche Mojito : Pâte Sucrée, Biscuit Amande au Rhum, Crème Menthe Citron <sup>(1,5,6,7,11)</sup>
- Bûche Choco Velours : Biscuit Chocolat, Croustillant Crumble Feuillantine, Ganache Chocolat, Mousse Chocolat <sup>(1,5,6,7,11)</sup>
- Bûche Trianon : Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat Lait Caramel, Glaçage Choco <sup>(5,6,7)</sup>
- Bûche Exotisme : Bavaroise Vanille sur Biscuit Coco, Tuile au Spéculos & Mousse Passion <sup>(5,6,7,11)</sup>

# 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 <sup>(2,7,11)</sup>
- Ceviché de dorade aux agrumes <sup>(4,12)</sup>
- Foie gras en croûte de sésame <sup>(13)</sup>

### Buffet de viandes & salades :

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

### Buffet de fromages :

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

### Buffet de desserts :

- Trianon, biscuit chocolat, mousse chocolat lait caramel & glaçage choco <sup>(5,6,7,11)</sup>
- Saveur des îles, dacquoise noisette, framboise chocolat blanc, mousse fromage blanc & citron vert <sup>(5,6,7,11)</sup>

# Formules pour les entreprises

PLATEAU REPAS à partir de 17.90€ ht / pers.



ACCUEIL CAFÉ à 71€ 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 Trianon 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](http://www.lecointeboutique.fr)

Pour les fêtes de fin d'année commandez en ligne avant le :  
18/12/17 pour Noël et 26/12/17 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.  
*Ouvert exceptionnellement les dimanches 24 et 31 jusqu'à 15h.*

Tél 02.35.330.330 / e-mail : [reception@lecointetraiteur.fr](mailto:reception@lecointetraiteur.fr)

Adresse du drive : Lecointe Traiteur, rue Gay-Lussac  
76150 La Vaupalière

*Documentation « fêtes de fin d'année 2017 » - Photos non contractuelles*