



Erisay  
réceptions



**L'ARMADA**  
ROUEN 2023  
8-18 JUIN

TRAITEUR OFFICIEL



PLATEAUX REPAS · OFFRES À PARTAGER · COCKTAILS

# Les essentiels



## Belle Poule

- Clafoutis aux légumes
- Poulet Basquaise
- Garniture du jour
- Chou caramel beurre salé



Le plateau : 21,90 € TTC



## Sorlandet

- Terrine de canard
- Bœuf sauce ail et thym
- Garniture du jour
- Crêpes, sauce et éclats de chocolat



Le plateau : 21,90 € TTC



## Belem

- Poêlée maraichère à l'orientale
- Effiloché de poulet aux épices égyptiennes
- Riz aux légumes
- Flan coco



Le plateau : 21,90 € TTC



## Atlantis

- Houmous de carottes, mini pita
- Merlu Caponata aux olives
- Garniture du jour
- Cookie chocolat blanc framboise



Le plateau : 21,90 € TTC

# Les essentiels



## Atyla

- Caponata et blinis au Sarrasin
- Truite « locale », sauce à l'aneth
- Garniture du jour
- Opéra aux fruits rouges



Le plateau : 21,90 € TTC



## Mutin

- Salade de pâtes, melon au pesto basilic et chèvre
- Quinoa aux herbes et légumes du soleil
- Trio de tropéziennes (cassis, chocolat et pistache)



Le plateau : 21,90 € TTC



## Licorne

- Mini-ratatouille et oeuf mollet
- Salade de riz kasha poivrons et feta
- Légumes rôtis
- Salade de fruits frais



Le plateau : 21,90 € TTC

Consultez  
notre carte  
des boissons  
en page 23



## Portion de fromage

Les plateaux présentés sur cette page  
ne comprennent pas de fromage.

La part : 1,30 € HT

# Les bistrots chics



## Morgenster

- Terrine de poulet abricots pistaches
- Veau chutney pêche Cognac
- Céréales gourmandes à la grenade
- Fromage
- Salade de fraises et melon



Le plateau : 29,50 € TTC



## Charles-Marie

- Tartelette feta courgette
- Poulet sauce tandoori à l'abricot
- Riz perse
- Fromage
- Tartelette fraise-basilic



Le plateau : 29,50 € TTC



## Lord Nelson

- Tartare de melon au pistou, speck et pecorino
- Volaille salsa verde
- Purée de maïs chili
- Fromage
- Sablé chocolat, noisettes caramélisées



Le plateau : 29,50 € TTC



## Tarangini

- Salade de melon et pastèque
- Bœuf sauce saté (arachide)
- Salade de chou, poivrons et citron vert
- Fromage
- Trio de tropéziennes (cassis, chocolat, pistache)



Le plateau : 29,50 € TTC

# Les bistrots chics



## Libertad

- Salade de grenailles, truite «locale» fumée
- Cabillaud sauce citron et poivre du Sichuan
- Tian de légumes
- Fromage
- Tiramisu limoncello



Le plateau : 29,50 € TTC

## Marité

- Piperade et oeuf poché
- Saumon sauce rouille
- Légumes façon bouillabaisse
- Fromage (Lactose)
- Salade de fruits frais



Le plateau : 29,50 € TTC

## Tenacious

- Sashimi de truite «locale» en gravlax à la framboise
- Rillettes de maquereaux
- Grenailles rôties thym
- Fromage
- Crêpes, sauce et éclats de chocolat



Le plateau : 29,50 € TTC

## Urania

- Tartare de gambas, ananas façon thaï
- Daurade chimichurri (pesto pimenté)
- Curry de légumes coco
- Fromage
- Abricots romarin poêlés, crumble sans gluten



Le plateau : 29,50 € TTC

# Les végétariens



## Hermione

- Curry de légumes coco
- Salade de céréales gourmandes façon Poke Bowl, à la vinaigrette de grenade, chou, pastèque et fèves
- Salade de fraises et melon



Le plateau : 29,50 € TTC



## Gloria

- Cannelloni de poireaux épinards
- Aubergine farcie
- Houmous de courge et légumes grillés
- Fromage
- Flan coco



Le plateau : 29,50 € TTC



## Recouvrance

- Duo ktipiti (purée de poivrons) et blinis
- Penne sauce Romesco
- Burratina au pesto basilic
- Fromage
- Cookie chocolat blanc framboise



Le plateau : 29,50 € TTC

Découvrez nos plateaux de pièces cocktails végétariennes

