

Chez Rodolphe Brun

CHARCUTIER - TRAITEUR



Charcutier Fabricant Certifié

Quali
Chef

Goûtez la différence !



COCKTAILS ET BUFFETS

SUGGESTIONS

- **CANAPÉS ASSORTIS** (chorizo, asperges, jambon cru, salami, crabe, crevettes, saumon fumé) la pièce 0,95€
(Minimum 30 unités)
- **CANAPÉS FOIE GRAS** la pièce 1,40€
- **NAVETTE :**
 - > crabe la pièce 1,20€
 - > jambon cru la pièce 1,20€
 - > saumon fumé la pièce 1,20€
 - > jambon blanc la pièce 1,20€
- **MINI-CHAUDS :** quiche, pizza, croque-monsieur, bouchée aux fruits de mer, bouchée à la reine, feuilleté saucisse, gougère, brioche saumon la pièce 0,95€
- **ESCARGOTINE** la pièce 1,10€
- **PAIN SURPRISE SAUMON FUMÉ** (70 toasts) 38,00€
- **PAIN SURPRISE CHARCUTERIE** (70 toasts) 34,00€
- **CUILLÈRES CRUDIÈS** (carottes, taboulé, macédoine, céleri) la pièce 1,20€
- **CUILLÈRES :** > fromage la pièce 1,20€
- **MINI-BROCHETTE DE VOLAILLE ET ANANAS** la pièce 1,40€
- **MINI-VERRINES :**
 - > brochette tomate mozzarella la pièce 1,40€
 - > pomme fondante et crème brûlée foie gras la pièce 1,40€
 - > crevettes la pièce 1,40€
- **HÉRISSON DE CHARCUTERIE** (100 cubes) 35,00€
- **PETITS FOURS SUCRÉS** la pièce 1,40€

SUGGESTIONS DE COCKTAILS

PROPOSÉS POUR VOS RÉCEPTIONS

CHÊNE

18,40€ par personne

- 3 verrines
- 4 cuillères de crudités
- 4 canapés
- 4 fours sucrés

Soit 15 pièces par personne

SAULE

14,85€ par personne

- 3 verrines
- 3 cuillères de crudités
- 3 canapés
- 3 fours sucrés

Soit 12 pièces par personne

LAURIER

12,70€ par personne

- 3 verrines
- 2 cuillères de crudités
- 2 canapés
- 3 fours sucrés

Soit 10 pièces par personne

POUR AGRÉMENTER VOS BUFFETS

Découvrez nos suggestions pour vous aider dans vos choix

SALADES MAISON (200 g par personne) la part **3,00€**

- Carottes Carottes râpées.
- Taboulé Semoule, tomates, concombres, oignons.
- Piémontaise Pommes de terre, œufs, tomates, cornichons, jambon.
- Printanière Pommes de terre, haricots verts, jambon cru.
- Italienne Concombres, tomates, mozzarella.
- Chou blanc Chou blanc, raisins, jambon, gruyère.
- Norvégienne Pâtes, saumon, tomates, surimi.
- Salade des îles Pastèque, melon, concombres, raisins.
- Paysanne Saucisson sec, tomates, pommes de terre, olives.
- Carnaval Maïs, tomates, germes de soja, cœurs de palmiers.
- Espagnole Riz safrané, jambon cru, chorizo.
- Niçoise Haricots verts, tomates, anchois, thon.
- Riz crustacés Riz, crustacés, sauce cocktail.
- 4 saisons Salade, œufs, gruyère, jambon.
- Fermière Tomates, pommes, gruyère, poulet.
- Fécampoise Pommes de terre, harengs.
- Alaska Riz, surimi, maïs.
- Exotique Pamplemousse, surimi, crevettes, œuf dur.
- Louisiane Maïs, concombre, tomate, crevettes, surimi.
- Grecque Concombre, tomate, feta, olive, oignons rouges.
- Hollandaise Pommes de terre, pomme fruit, saumon frais, saumon fumé.
- Chinoise Germe de soja, carottes, poivrons, champignon noir, poulet.

CHARCUTERIE MAISON

4,60€ / pers.

Terrine maison
Saucisson sec
Saucisson à l'ail
Andouille
Salami

4,95€ / pers.

Jambon cru
Terrine maison
Saucisson sec
Saucisson à l'ail
Andouille
Salami

ENTRÉES FROIDES

• CORNET DE JAMBON	3,80€
• CORNET DE JAMBON / CREVETTES	3,80€
• CORNET DE JAMBON / ASPERGES	3,90€
• MILLEFEUILLE AUX CRÊPES (crêpes, salade, surimi, saumon fumé, œufs)	la part 4,80€
• BAVAROIS DE SAINT-JACQUES, SALMON FUMÉ ET BROCOLIS	4,80€
• PARFAIT D'ÉCREVISSES, TOMATES CONFITES	4,80€
• PAMPLEMOUSSE COCKTAIL	3,95€
• PÂTE EN CROÛTE	la tranche 4,40€
• FOIE GRAS DE CANARD	la tranche 9,30€
• TERRINE DE POISSON	la tranche 5,50€
• SALMON FUMÉ	la tranche 7,20€
• DEMI-LANGOSTE À LA PARISIENNE	(selon cours) €
• COQUILLE DE LANGOSTE	9,20€
• COQUILLE DE SALMON	4,20€
• COQUILLE DE CRABE	4,20€
• ŒUF NORVÉGIEN	5,20€
• HUIRE DE SALMON FRAIS ET FUMÉ	la tranche 5,35€
• AVOCAT AU CRABE	3,50€
• ASPIC NORVÉGIEN	2,95€

VIANDES FROIDES

• RÔTI DE PORC	la tranche 2,40€
• JAMBON D'YORK	la tranche 2,70€
• RÔTI DE VEAU	la tranche 2,60€
• ROSBEEF	la tranche 2,90€
• QUATRIÈME DE POULET	la part 2,70€
• GIGOT	la tranche 2,90€

SUGGESTIONS DE BUFFETS

BUFFET N°1

18,60€ par personne

- Saumon fumé
- Huitième de poulet rôti
- Rosbeef ou rôti de veau
- Salades composées (crudités)
 - Fromage

BUFFET N°2

16,70€ par personne

- Coquille de poisson ou terrine de poisson
 - Rosbeef
 - Rôti de porc
- Salades composées (crudités)
 - Fromage

BUFFET N°3

13,30 € par personne

- Assortiment de charcuterie (avec jambon cru)
 - Rôti de porc
- Salades composées (crudités)
 - Fromage

BUFFET N°4

7,95€

par personne

- Charcuterie (jambon cru, pâté, saucisson sec, saucisson ail, andouille, salami)
 - Salade

PROPOSITIONS DE MENUS

MENU N°1

39,15€ par personne

- 4 mini-chauds
- Foie gras de canard maison
- Filet de sole normande, timbale de riz
- Ris de veau aux pommes et sa julienne de légumes
 - Fromage

MENU N°2

35,05€ par personne

- 4 mini-chauds
- 1 tranche de saumon fumé
- Marmite dieppoise, purée de carottes
- Caille farcie, pomme duchesse
 - Fromage

MENU N°3

29,40€ par personne

- 4 mini-chauds
- Bouchée à la reine
- Saumon à l'oseille, timbale de riz
- Pintade aux pommes, pommes dauphine

MENU N°4

21,40€ par personne

- 4 mini-chauds
- Pamplemousse cocktail
- Poularde farcie, pomme duchesse, tomate provençale
 - Fromage



NOS ENTRÉES CHAUDES

- *BOLICHÉE A LA REINE* 3,90€
- *BOLICHÉE AUX FRUITS DE MER* 3,95€
- *CRÊPE GARNIE AU JAMBON* 3,50€

- *CRÊPE AUX FRUITS DE MER* 3,95€
- *TÂRTE AUX DELIX SALIMONS* 3,40€

- *ESCARGOTS PUR BEURRE MAISON* la douzaine 8,60€
- *QUICHE (lorraine, provençale, poireaux, thon, oignons)* le kilo 17,80€

- *BRIOCHE AU RIS DE VEAU* 5,20€

NOS POISSONS CHAUDS

- *COQUILLE SAINT-JACQUES NORMANDE* 8,90€
- *SALIMON A L'OSEILLE* 7,90€
- *RAIE A LA DIJONNAISE* 6,80€
- *CABILLAUD SALICE NORMANDE* 6,90€
- *LOTTE A L'AMERICAINE* 10,00€
- *FILET DE SOLE (2 filets)* 9,50€
- *BRANDA DE MORUE* les 100 g 2,20€
- *MARMITE DIEPPOISE* 7,80€
- *FILET DE SAINT-PIERRE* 8,20€
- *PALUPIETTE DE SALIMON* 8,40€

PLATS CUISINÉS

- Ris de veau la part 11,80€
- Mitonné de veau
à l'estragon la part 8,80€
- Jambon en croûte la part 8,60€
- Rôti de veau,
sauce forestière la part 8,60€
- Sauté de veau,
sauce Marengo la part 8,60€
- Noix de veau Orloff la part 8,60€
- Sauté de veau
Vallée d'Auge la part 8,60€
- Blanquette de veau la part 8,60€
- Mignon de porc,
au cidre la part 7,60€
- Tournedos volaille
comté la part 8,20€
- Navarin d'agneau la part 8,20€
- Tajine de volaille la part 8,20€
- Lapin sauce moutarde la part 6,90€
- Émincé de volaille
au curry la part 6,90€
- Bœuf carottes la part 8,20€
- Poularde farcie la part 7,80€
- Tajine de lapin la part 7,60€
- Poulet Vallée d'Auge la part 7,60€
- Filet de canette
au poivre vert la part 8,95€
- Cuisse de canette
à l'orange la part 7,90€
- Magret de canard la part 8,95€
- Caille farcie la part 8,80€
- Pintade aux girolles
ou aux pommes la part 8,60€

NOS GARNITURES

- Pomme Duchesse la pièce 1,60€
- Tomate provençale la pièce 1,30€
- Flan de légumes la pièce 2,40€
- Gratin dauphinois les 200 g 2,60€
- Timbale de riz la pièce 1,80€
- Fagot de haricots verts la pièce 1,80€
- Jardinière de légumes les 200 g 2,60€
- Gratin provençal les 200 g 3,00€
- Pomme dauphine les 200 g 3,40€
- Pomme Darphin la pièce 2,20€
- Purée de patates
douces les 200g 3,30€
- Poêlée de légumes
du soleil les 200 g 2,40€
- Purée de carottes les 200 g 2,90€
- Purée de céleri les 200 g 2,90€
- Purée de courgettes les 200 g 2,90€
- Épinards à la crème les 200 g 2,90€
- Ratatouille les 200 g 2,40€
- Galette de courgettes la pièce 2,90€
- Tatin de pommes de terre
au reblochon la pièce 2,90€

PLATS GOURMANDS COMPLETS

- Osso-bucco de veau et ses tagliatelles 9,60 €
- Pot au feu 9,60 €
- Couscous 9,60 €
- Potée auvergnate 9,60 €
- Couscous de la mer (légumes, 3 poissons, semoule) 9,60 €
- Paëlla 9,60 €
- Cassoulet 9,60 €
- Choucroute du pêcheur (choucroute, pommes de terre, 3 poissons) 9,60 €
- Choucroute garnie (choucroute, saucisse de Francfort, petit salé, saucisson à l'ail) 8,50 €
- Tartiflette 6,90 €

PLATEAU DE FROMAGES

- Camembert, roquefort, emmental 80 g par personne 2,95 €

Chez Rodolphe Brun

— 40, rue Bernardin de Saint-Pierre —
(Face aux Halles) 76600 Le Havre
Tél. 02 35 41 36 37

infos pratiques

OUVERT

- du mardi au samedi de 8h15 à 19h00
- le dimanche de 9h00 à 12h30

www.traiteur-le-havre.fr

> *Commande minimum 3 jours à l'avance* <