

# 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€
• OEUF 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

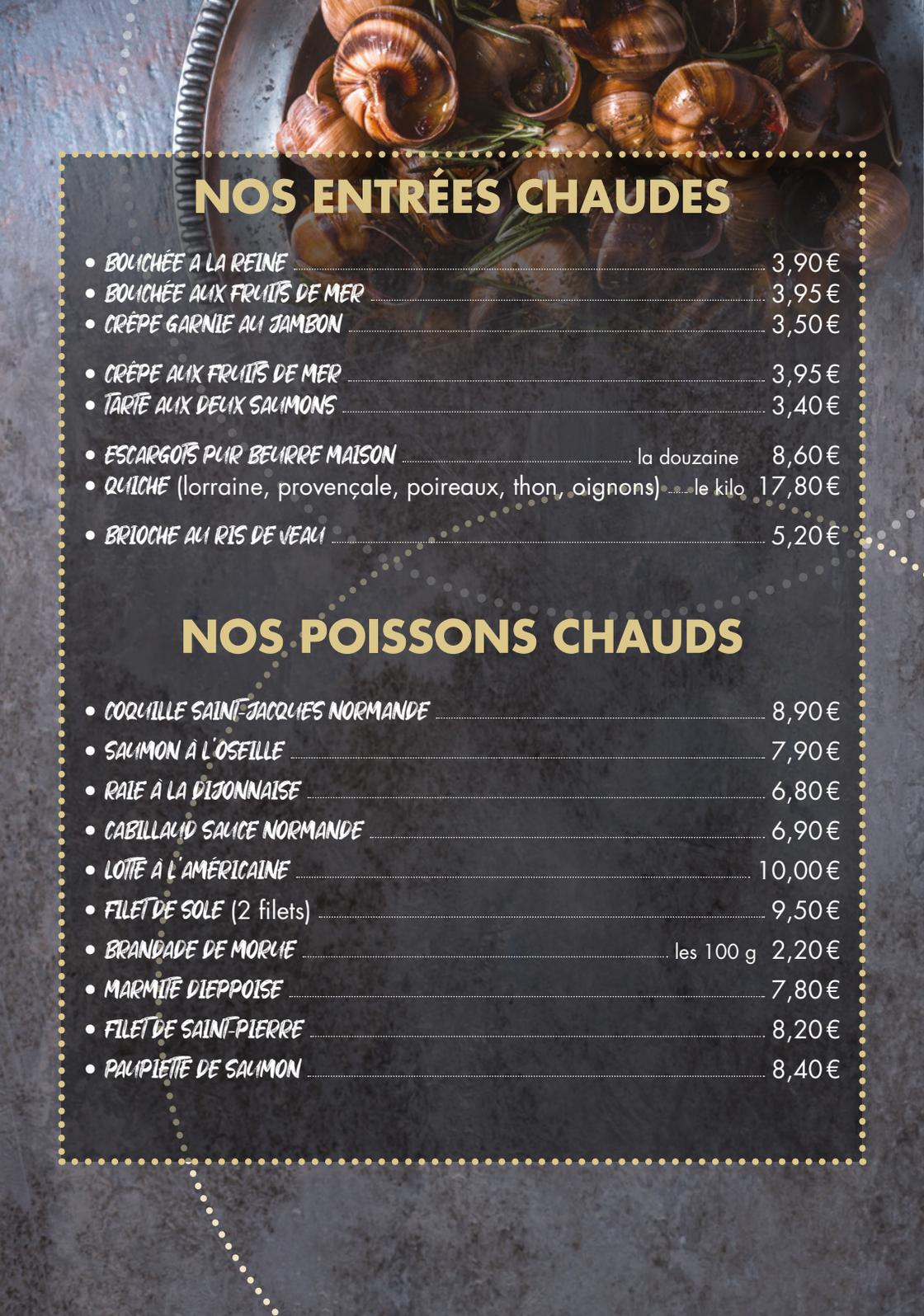
29,40€ par personne

- 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€
- *BRANDADE 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](http://www.traiteur-le-havre.fr)

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