

Chez Rodolphe Brun

CHARCUTIER - TRAITEUR



*Spécial
Fêtes
de fin
d'année*



Apéritif

- Plateau 12 verrines (Foie gras, écrevisses, St Jacques brocolis) 15€00
 - Plateau 20 canapés* le plateau 19€00
 - Plateau 40 canapés* le plateau 38€00
- *Assortiment :
(Chorizo, asperges, jambon cru, salami, saumon fumé, saucisson sec, etc.)
- Mini chaud (Gougère, brioches saumon, minis bouchées, Croque-monsieur, saucisses, quiches, pizzas) la pièce 0€95
 - Escargotine la pièce 1€10
 - Saucisses cocktails le kg 26€00
 - Boudins blancs cocktails le kg 26€00
 - Boudins noirs cocktails le kg 26€00



Entrées Chaudes

- Brioches au ris de veau la pièce 5€20
- Coquille St Jacques Normande la pièce 8€90
- Escargots de Bourgogne la douzaine 8€60
- Crêpe aux fruits de mer la pièce 3€95
- Bouchée aux fruits de mer la pièce 3€95
- Bouchée à la Reine la pièce 3€90



Nos Terrines de Poissons Maison

- Hure de saumon frais le kg 34€98
- Terrine de saumon frais et fumé le kg 52€90
- Terrine de saumon frais et St Jacques le kg 52€90
- Terrine d'écrevisses le kg 52€90

Entrées Froides

- Verrine de saumon fumé agrumes 4€90
- Verrine St Jacques/Tiramisu de crustacés 4€90
- Foie gras de canard maison le kg 160€00
- Foie gras de canard truffé le kg 197€00
- Foie gras d'oie maison le kg 190€00
- Coquille de langouste la pièce 9€90
- Coquille de crabe la pièce 4€50
- Coquille de saumon la pièce 4€20
- Demi-langouste à la Parisienne la pièce 26€00
- Saumon fumé maison le kg 69€50
- Bavarois saumon fumé, St Jacques et brocolis la pièce 4€80
- Parfait d'écrevisses et sa tomate confite la pièce 4€80
- Pamplemousse cocktail la pièce 3€95
- Œuf Norvégien la pièce 5€20



NOS GALANTINES ET BALLOTINES
pintade, faisán, volaille, volaille truffée

NOS BOUDINS BLANCS HAVRAIS
nature, morille, truffé

Nos Poissons Chauds

- Marmite Dieppoise la part **8€90**
- Dos de cabillaud sauce Dieppoise (moules, crevettes) le kg **42€00**
- Filet de sole à la Normande (2 filets, moules, champignons) la part **9€50**
- Lotte sauce Américaine la part **11€00**
- Filet de turbot à la crème de ciboulette la part **11€20**
- Saumon à l'oseille la part **7€90**
- Saint Pierre à la crème le kg **61€60**



Nos Viandes Chaudes

- Magret de canard aux pommes la part **8€95**
- Dinde farcie aux marrons la part **8€50**
- Chapon fermier rôti la part **9€50**
- Noix de veau forestière le kg **42€00**
- Poularde fermière farcie aux pleurotes la part **8€50**
- Ris de veau sauce mère la part **11€80**
- Suprême de chapon aux morilles la part **9€50**

Garnitures

- Pomme Duchesse la pièce **1€60**
- Purée de carottes le kg **14€50**
- Purée de courgettes le kg **14€50**
- Purée de céleri le kg **14€50**
- Purée de patate douce le kg **16€50**
- Purée de marrons le kg **22€90**
- Gratin dauphinois le kg **13€00**
- Pomme dauphine le kg **17€00**
- Pommes paillasson la pièce **2€40**
- Flan de légumes la pièce **2€40**
- Timbale de riz la pièce **1€80**



Préchauffer le four avant d'enfourner
Température de chauffe : Poissons : 20 min à 180 °C - Viandes : env. 30 minutes à 180 °C

Vente en magasin uniquement à ces dates.

Nous ne prenons pas de commande les 23 et 24 décembre 2023.

...

**Ouverture du magasin de 8h à 19h le 23 décembre et
de 8h à 17h le 24 décembre**

...

Nous ne prenons pas de commande les 30 et 31 décembre 2023.

**Ouverture du magasin de 8h à 19h le 30 décembre et
de 8h à 17h le 31 décembre.**

...

Le magasin sera fermé le 25 décembre 2023 et le 1^{er} janvier 2024



Chez Rodolphe BRUN

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



www.traiteur-le-havre.fr