

LES FORMULES REPAS :

La composition des Formules repas évolue chaque jour, veuillez nous consulter pour une proposition personnalisée sur devis.

.....

Formule uniquement le Midi du LUNDI au VENDREDI selon un menu établi à la semaine.

Plat à partir de 8€80 : CHAUD

Bowl à partir de 9€20 : FROID

Formule Plat + Boisson à partir de 10€80 : CHAUD

Formule Bowl + Boisson à partir de 11€20 : FROID

Formule Plat + Dessert à partir de 11€60 : CHAUD

Formule Bowl + Dessert à partir de 12€00 : FROID

Formule Plat + Dessert + Boisson à partir de 12€60 : CHAUD

Formule Bowl + Dessert + Boisson à partir de 13€00 : FROID

Formule Entrée + Plat + Boisson à partir de 14€30 : CHAUD

Formule Entrée + Plat + Dessert à partir de 15€10 : CHAUD

Formule Entrée + Plat + Dessert + Boisson à partir de 16€10 : CHAUD

Stéphanie HERVOT

48 rue de Bray 35510 Cesson Sévigné

Tel : 09 83 98 20 20

Site : www.traiteurhervot.com

Mail : hervot.traiteur@gmail.com



**CARTE EVENEMENTIELLE, UNIQUEMENT
SUR COMMANDE, MINIMUM 6 PERSONNES**

HORAIRES D'OUVERTURE :

Du Lundi au Vendredi : de 7h00 à 19h00

Samedi : prestation extérieure sur réservation

L'APERITIF :

- **Spécialités boulangères :**

- Tortue (60 brochettes variées) : 33€50 pce
- Mini Tortue (30 brochettes variées) : 18€90 pce
- Pain surprise « Terre » : 33€50 pce (50 sandwichs)
- Pain surprise « Mer » : 33€50 pce (50 sandwichs)
- Pain surprise « Terre et Mer » : 33€50 pce (50 sandwichs)

- **Canapés variés : 1€10 / pièce**

- **Réductions à manger chaud :**

- Croc monsieur au poulet : 1€40 pce
- Croc focaccia au saumon fumé : 1€40 pce
- Quiches variées : 1€40 pce
- Burger bœuf cheddar : 1€40 pce
- Pizza jambon, mozzarella, tomate : 1€40 pce
- Burger Végé : 1€40 pce
- Bruschettas variées : 1€40 pce
- Hot dog : 1€40 pce

- **Verrines salées : 3€00 / pièce**

- Mousse betterave, fondue de cèpes, magret fumé, noix
- Guacamole, riz au thon, tartare de tomates
- Houmous de patate douce au curry, pois chiche aux petits légumes
- Panna cotta au comté, tartare de légumes, chips de jambon de Savoie et oignons frits

LES BUFFETS :

- **Le buffet tradition : 13€00 par personne**

- 200g/pers salades composées
- Plateau de légumes croquants
- Planche de charcuterie et fromages
- Beurre, pain, mayonnaise, ketchup, moutarde, cornichons
- Chips
- Rôti de porc
- Rôti de boeuf
- Filet de poulet

.....

- **Le buffet Convivial : 17€00 par personne**

- Verrine salée (1/pers)
- Plateau de légumes croquants
- 200g/pers salades composées
- Planche de charcuteries et fromages
- Beurre, mayonnaise, ketchup, moutarde, cornichons
- Pain
- Pain de poisson
- Filet de poulet
- Rôti de porc
- Rôti de boeuf
- Chips
- Œufs durs

.....

- **Le buffet Réception : 20€50 par personne**

- Verrine salée (1/pers)
- Réductions apéritives (3/pers)
- Plateau de légumes croquants
- 200g/pers de salades composées
- Planche de charcuteries en chiffonnade
- Plateau de fromages affinés
- Chips, pain, mayonnaise, ketchup, moutarde, cornichons, beurre
- Œufs durs
- Pain de poisson
- Filet de poulet
- Rôti de porc
- Rôti de boeuf
- Salade verte

LES ENTREES FROIDES

- Millefeuille de crêpes, 8 à 10 parts : 33€50 pièce
- Saumon fumé et gambas façon tatin : 6€50 pièce
- Timbale Grand Large : guacamole, riz au thon, tartare de tomates, saumon fumé : 6€00 pièce
- Tatin de légumes du soleil, chiffonnade de jambon de Savoie et fromage de Brebis : 6€50 pièce
- Salades composées vendues au poids (demander la liste par mail)

LES ENTREES CHAUDES :

- Brochettes de St Jacques lardées, risotto aux champignons et aux asperges 8€00 pièce
- Coquille St Jacques sur fondue de poireaux : 6€50 pièce
- Cassolette de crevettes, chorizo, légumes du soleil et feta : 6€50 pièce
- Cassolette de cabillaud et moules, julienne de légumes, crème au safran : 6€50 pièce

LES POISSONS CUISINES :

- Dos de cabillaud, senteur de chorizo et poivrons : 11€00
- Filet de bar en écailles de pommes de terre, crème de foie gras : 13€00
- Filet de rouget aux olives et aux câpres : 12€00
- Filet de St Pierre aux langoustines : 13€00
- Filet de saumon au pesto rouge : 11€00
- Lasagnes au saumon et aux petits légumes + salade verte : 10€00

Le prix d'une portion comprend une garniture au choix :

- Riz Vénéré noir

- Risotto champignons – courgettes

- Fine ratatouille

- Pommes de terre grenaille au beurre

- Purée de patates douces

- Flan de légumes de saison

- Fondue de poireaux à la crème

- Poêlée de légumes de saison

LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS :

- Mijoté de poulet coco, ananas, curry, riz aux dés de carottes: 9€00
- Colombo de poulet (poivrons, carottes), riz ou semoule : 9€00
- Colombo de porc (poivrons, carottes), riz ou semoule : 9€00
- Blanquette de veau à la vanille et aux tomates confites, riz : 11€00
- Blanquette de poulet à la vanille et aux tomates confites, riz : 10€00
- Tajine de poulet aux fruits secs, semoule : 9€00
- Tajine de poulet au citron et aux olives, semoule : 9€00
- Pad Thaï de poulet aux nouilles chinoises : 9€00
- Rougail saucisse, riz ou semoule : 9€00
- Noix de jambon rôtie, gratin dauphinois et ratatouille : 9€50
- Mijoté de poulet à la cacahuète, mélange de céréales et carottes : 9€00
- Tartiflette au Reblochon + salade : 10€00
- Mijoté de poulet à l' espagnole (chorizo, poivrons, olives), riz sauvage: 9€00
- Mijoté de bœuf à l' italienne (tomate, pesto, parmesan), spaghettis : 9€00
- Poulet basquaise (carottes, tomates, poivrons, jambon de pays), purée de pommes de terre : 9€00
- Confit de joues de porc normand (cidre, miel, pommes), pommes de terre grenaille rôties : 9€00
- Bœuf bourguignon (carottes, champignons, lardons, pruneaux), spaghettis : 9€50
- Blanquette de veau (carottes, champignons, poireaux, moutarde à l' ancienne), riz : 10€00
- Chili con carne (haricots rouges, poivrons, tomates, maïs) riz : 9€00
- Cassoulet (jambonneau, saucisse fumée et saucisson à l' ail) : 11€00
- Fajitas de bœuf haché (tomate, guacamole, emmental), riz aux légumes du soleil : 9€00
- Paella poulet (chorizo, crevettes, moules, encornets) : 9€00
- Couscous (poulet, merguez) : 9€00
- Couscous royal (poulet, agneau, merguez) : 10€00
- Jambalaya (saucisse fumée, crevette, jambon, poulet) : 9€00
- Choucroute (lardons, saucisse de francfort, jambonneau, saucisson à l'ail, saucisse fumée) : 11€00
- Carbonnade flamande au boeuf, pommes de terre rôties : 10€00
- Massalé de porc au lait de coco (carottes, courgettes), riz ou semoule : 9€00
- Massalé de poulet au lait de coco (carottes, courgettes), riz ou semoule : 9€00
- Parmentier de canard, pomme de terre et patate douce, noisettes concassées + salade verte 10€00
- Mijoté de veau à la forestière, gratin de pommes de terre : 10€00
- Hachis parmentier pur bœuf + salade verte : 9€00
- Croziflette au reblochon + salade verte : 10€00
- Jambon au Porto et aux champignons, spaghettis et flan de carottes : 10€00

- Pad Thaï de crevettes aux nouilles chinoises : 10€00
- Paella de la mer (crevettes, encornets, saumon, colin, moules) : 10€00
- Choucroute de la mer (crevettes, moules, saumon, colin, haddock) : 12€00
- Couscous végétarien aux falafels édnamé et menthe :10€00
- Lasagnes au légumes et béchamel au pesto + salade verte : 10€00

LES VIANDES CUISINEES :

- Magret de canard Figue - Rhubarbe : 12€00
- Magret de canard, crème de foie gras : 13€00
- Mijoté de lapin façon grand – mère (pruneaux, carottes, champignons) : 10€00
- Mijoté de poulet au camembert au lait cru : 9€00
- Cuisse de pintade à la mangue et aux petits pois : 9€50
- Filet mignon miel / soja / sésame : 9€00
- Filet mignon aux girolles : 9€50
- Filet mignon au cidre et aux pommes : 9€00
- Quasi de veau sauce foie gras : 12€50
- Quasi de veau sauce girolles : 11€50
- Lasagnes à la bolognaise pur bœuf + salade verte : 10€00

Le prix d'une portion comprend une garniture au choix :

- Purée de pommes de terre au beurre
- Pommes de terre rôties
- Riz sauvage, nature ou basmati
- Risotto aux champignons
- Polenta crémeuse au thym
- Fine ratatouille
- Gratin dauphinois
- Flan de légumes de saison
- Poêlée de légumes de saison

LES DESSERTS

LES VERRINES A 2€00

- Mousse chocolat et copeaux
- Cheesecake au citron
- Cheesecake cookie
- Tiramisu aux fruits rouges
- Tiramisu caramel spéculoos
- Riz au lait
- Tiramisu traditionnel
- Cheesecake oréo
- Panna cotta fruits rouges
- Panna cotta exotique
- Tiramisu pistache framboise
- Brunoise de fruits
- Cheesecake mangue

LES MIGNARDISES A 1€60

- Fondant au chocolat
- Brownie
- Tarte aux fruits rouges
- Tropicane
- Tarte au citron meringuée
- Brookies
- Cookie
- Financier
- Tartelette au chocolat
- Rocher coco et chocolat
- Cannelé
- Amandine aux fruits
- Far breton aux pruneaux

• Réductions à manger froid :

- Navette poulet – curry - carottes : 1€40 pce
- Navette fromage frais à la betterave, magret de canard fumé : 1€40 pce
- Navette au thon à la mexicaine : 1€40 pce
- Briochain au mousson de canard et cornichons : 1€40 pce
- Gougère au surimi : 1€40 pce
- Navette au chorizo, caviar d' aubergines, tomates confites : 1€40 pce
- Blinis au saumon fumé : 1€40 pce
- Gougère au saumon fumé : 1€40 pce
- Briochain aux rillettes de poulet : 1€40 pce
- Navette mimosa, jambon de Savoie: 1€40 pce
- Wrap varié : 1€40 pce
- Grand club sandwich suédois varié : 1€80 pce

Idées pour vos cocktails déjeunatoires ou dinatoires :

Timbale de salades composées variées (200g) 3€50

Planche apéritive de charcuteries en fine chiffonnade et lamelles de fromages affinés :

grand modèle 42€00 et petit modèle 19€00

Plateau de légumes croquants avec sauce curry et cocktail : Grand modèle 22€00 et petit modèle 9€50

Mini gratinés servi chaud en timbale alu (atlantique, catalan, raclette, normand, périgourdin...) 4€00

Saucisson au piment d' Espelette 6€00

DEMANDEZ VOTRE DEVIS SUR – MESURE POUR L'ELABORATION DE VOS COCKTAILS