

# HÉRIN TRAITEUR

DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

2 Rue Albert callens -60800 Rouville/Crépy

Tel : 03.44.39.52.23

herin.traiteur@gmail.com

https://www.herin-traiteur-crepyenvalois.fr/

Vous proposent quelques exemples de ces produits crus,  
cuits, préparés sur plats, à votre convenance

A PARTIR DE 8 PERSONNES

(Tarifs 2021)

## ENTREES FROIDES

9,70€ Foie gras de canard entier en terrine  
17,90€ Langouste Parisienne  
9,35€ Rose de saumon fumé  
6,45€ Cornet de saumon fumé  
5,60€ Saumon entier Bellevue  
6,60€ Saumon entier Bellevue avec garnitures  
5,60€ Médailillon saumon avec garnitures  
3,55€ Coquille de saumon  
3,95€ Coquille de cocktail aux crevettes  
3,00€ Coquille de surimi au crabe  
4,20€ Marquise de jambon sec  
4,60€ Cornet jambon pointe d'asperge  
3,10€ Avocat surprise  
4,30€ Crudités variées  
4,80€ Assortiment de charcuterie  
4,10€ Pâté en croûte d'oie gourmand  
4,95€ Tartare de saint jacques

## POUR VOS APERITIFS



Petits fours feuilletés 0,81€ pièce  
Mini tartelettes salées 1,12€ pièce  
Pain surprise seigle (60 pièces) 41,80€  
Pain surprise nordique (64 pièces) 49,95€  
Crocodyle surprise (48 sandwiches) 59,90€  
Cygne surprise (48 pièces) 59,90€

Canapé assortiment 1.55 € pièce

Sangria (20cl) 2.75€

Punch 3,40€

Kir (cassis, mûre, pêche) 2,40€

Soupe de champagne 4,00 €

Kir (mandarine, normand) 2.90€

## COCKTAILS



Verrines sucrées (divers parfums) 2.50 €

Petits fours sucrés 1.55€ pièce

## ENTREES CHAUDES

8,85€ Lotte à l'Américaine  
9,55€ Lotte et noix de st jacques  
7,40€ Raie à la crème de brie  
8,60€ Filet de flétan vert près  
7,20€ Pavé de saumon fumé ép. douce  
7,70€ Suprême de saumon crumble  
7,60€ Escalope de saumon au noilly  
6,60€ Raie au beurre noisette  
10,60€ Cassolette de crevette et st jacques  
6,50€ Cassolette de st jacques  
6,80€ Cassolette d'écrevisse  
9,50€ Ris de veau financière  
4,40€ Bouchée à la reine  
4,10€ Tourte Rouilloise  
3,30€ Ficelle Picarde  
4,50€ Feuilleté de St jacques  
4,50€ Feuilleté de saumon à l'oseille  
7,80€ Soufflé de foie gras et pruneaux

## EXEMPLE DE BUFFET

Coquille de poissons  
Variante de saucisson  
Marquise de jambon sec  
Pâtés variés  
Poulet rôti  
Rôti de porc cuit  
Rosbif  
Gigot d'agneau  
Salades composées  
Plateau de fromages  
Condiments etc

UN PROJET DE  
REPAS,  
UN BUDGET,  
PRENEZ UN  
RENDEZ-VOUS,  
ENSEMBLE  
NOUS LE  
REALISERONS

## NOS PLATS CHAUDS

8,40€ Pavé de biche  
9,30€ Tournedos de canard Rossini  
8,30€ Pavé d'autruche à la diable  
7,90€ Sauté de cerf  
7,90€ Sauté de marccassin  
8,30€ Suprême de pintade sur canapé  
8,60€ Magret de canard poivre vert  
8,80€ mini rôti de veau ( sauce au choix)  
7,70€ Cuisse de canard (sauce au choix)  
8,30€ Gigolette de canard farcie  
7,50€ Coq au vin  
6,40€ Poulet basquaise  
6,40€ Sauté de dinde provençale  
8,10€ Lapin chasseur  
7,10€ Filet mignon de porc  
8,60€ Jambon croûte  
6,50€ Jambon sauce mère – porto  
9,20€ Veau Orloff  
7,50€ Paupiette périgourdine  
8,60€ Navarin d'agneau  
8,50€ Gigot d'agneau rôti  
15,20€ Souris d'agneau  
10,20€ Filet de bœuf forestier  
7,90€ Brouet de veau aux poires vertes

Prix sans légumes

## PLATS A THEMES

8,95€ Couscous royal  
8,95€ Paella  
9,20€ Choucroute garnie  
8,95€ Cassoulet  
12,80€ Cassoulet confit de canard  
9,40€ Potée savoyarde  
8,95€ Chili con carne  
9,85€ Tartiflette  
10,35€ Coq au vin avec gratin dauphinois

## PATISSERIES MAISON

Pièces montées (4 choux) 5,60 €  
Trois chocolats 4,15€  
Carachoc (caramel, chocolat, poire) 4,10€  
Spéculoos 4,15 €  
Dame blanche 4,05€  
Fraisier 4,05€  
Framboisier 4,05€  
Poirier 4,05€  
Forêt noire 4,05€  
Charlotte 4,05€  
Tartes variées 6 à 8 pers 3,10€  
Tarte individuelle de 1.95€ à 2.90€

forfait livraison suivant destination

Le matériel doit être réintégré au plus tard le mercredi avant 19 h 00 et propre. Tout matériel manquant sera facturé.