

Apéritif

Petits Fours Salés(9€ les 18)	0€60
Petits Fours Prestige(11€les 12)	0€98
Pipette Tomato mozza ou St Jacques	1€25
Wraps	0€95
Verrines Cocktail	1€50
Choux escargot ou St Jacques	0€80
Fingers	0€95
Pain Surprise	21€50 ou 25€
Pain Suédois	0€85
Mini Burgers	0€95
Briochette	1€05
Canapés Froids (9€00 les 12)	0€75
Pitas crevettes	0€95

LES COMMANDES RÉGLÉES PAR
AVANCE DANS LEUR
INTÉGRALITÉ POURRONT ÊTRE
RETIRÉES DIRECTEMENT AU
POINT PRÉVU À CET EFFET
(UNE FILE D'ATTENTE Y SERA
CONSACRÉE)
OU LIVRÉES À DOMICILE(FRAIS
SELON DISTANCE)

Les produits de ce dépliant sont élaborés
et fabriqués par nos soins,
pour un minimum de 2 personnes

Le Menu Tradition de La Maison

A partir de 2 Personnes

Assortiment de Petits fours Prestige

Délice de Lotte et Langouste

Fricassée aux Ris de Veau

Tournedos de Canard
sauce Foie Gras et sa Garniture

28€50 Par Personne

Dessert (en option) 4€50 par personne

L'Antoinette (Croustillant praliné noisette, crémeux
chocolats lait et noir)

ou

L'Elixir (Croustillant Yuzu, Mousse chocolat blanc,
crèmeux mangue et confit framboise)

Champagne Pierre Mignon 25€ la Bouteille

23 Décembre	Horaires habituels
24 Décembre	8H30-17H00
25 Décembre	Fermé
30 DECEMBRE	Horaires habituels
31 Décembre	8H30-17H00
1er Janvier	Fermé



Votre Traiteur

au Service de Votre Palais

Charcuterie de l'Hôtel de Ville

427 Rue Garibaldi

76300 Sotteville les Rouen

Tél 0235720915



La Grande Charcuterie

86-88 Rue St Sever

76100 Rouen

0235724850



Entrées Froides

Le Normandie(Nouveau)	5€70
Nougat Chèvre et Fruits (végétarien)	4€30
Verrine Fraîcheur ou des Iles	4€50
Opéra au Foie Gras	6€90
Médaille de Foie Gras de Canard	8€00
Marbré de Foie Gras figues et Pistaches	8€50
Millefeuille Printanier	5€00
Saumon Fumé Maison	7€50
Vacherin à la Crème de Homard	5€30
1/2 Langouste Parisienne	19€00
Terrine de Poisson	5€90
Eclair aux Gambas	4€40
Douceur de Saumon	4€90
Artichaut Scandinave	4€30
Verrine St Jacques crème de Langouste	5€20
Délice de Lotte et Langouste	5€50
Bavarois Saumon ou St Jacques	5€30
GRAND CHOIX DE BALLOTINES DIVERSES	

Menu Enfant

Petit Canard en Galantine
Filet de Poulet sauce Crèmeuse
Gratin Dauphinois
Le Menu 9€50

Entrées Chaudes

Bar Sauce Champenoise (Nouveau)	8€50
Cassolette de la Mer façon Thermidor	7€50
Loup de Mer Sauce Ecrevisses	7€50
St Pierre Sauce Oseille	7€50
Lotte à l'Américaine	8€50
Couronne de Sole aux Crevettes	8€00
Brioche à la St Jacques(Nouveauté)	5€50
Cassolette de St Jacques	4€90
Coquille St Jacques	4€70
Cassolette St Jacques Ecrevisses	4€90
Fricassée de Ris de Veau en Cassolette	8€50
Crêpe Saumon, Normande ou Neufchâtel	2€90
Escargots de Bourgogne (les 12)	7€20
Croustillant aux escargots (Nouveau)	4€90
Boudin Blanc Nature	2€80
Boudin Blanc Truffé	3€50
Boudin Blanc Forestier	3€00
Boudin Blanc Au Foie Gras	3€20
Boudin Blanc Canard et Figs	3€20

A notre aimable clientèle
Merci de bien vouloir passer vos
commandes impérativement
au plus tard le 21 Décembre pour le 24 et
au plus tard le 28 Décembre pour le 31.

Viandes et Garnitures

Poularde farcie Pommes et Ris de Veau Sauce Pommeau (Nouveau)	9€50
Suprême de Pintade farci au Foie Gras jus crémé (Nouveau)	9€00
Suprême de Chapon aux Morilles	9€50
Suprême de Pintade à la framboise	8€10
Tournedos de Canard sauce Foie Gras	8€90
Pavé de Veau façon Rossini	12€00
Daube de Sanglier	8€50
Filet de Canard sauce Poivre, Orange	7€70
Pavé de Biche/Cerf aux Aïelles	8€50
Ris de Veau à la Normande	11€90
Mijoté de Chevreuil	8€50
Jambon en croûte sauce Madère (à partir de 6)	6€60
Notre Garniture de Légumes(Gratin et Crémeux de Carottes)	3€30
Gratin Dauphinois	1€80
Gratin Normand	2€20
Tatin de Tomates	2€40
Crème Brûlée à la tomate	2€00
Gourmandise de Légumes	1€70
Galette de Pommes de Terre	1€50
Galette de Courgette	1€60
Confit de pommes de Terre (Nouveau)	2€20
Pommes Dauphines (les 10)	2€60
Fagot de Haricots Verts	0€95
Risotto aux Morilles	3€30
Charlotte Salée aux Pommes(Nouveau)	1€90