



La Rôtisserie chez vous !

LOCATION DE REMORQUE GAZ
Broche seule ou avec fourniture de la viande
Entrée et légumes prêts à cuire

MINIMUM
30
PERSONNES

180€
LOCATION
SEULE

Plusieurs formules
selon vos envies
(sur devis)

SOUS CONTRAT DE LOCATION

Buffet campagnard

Terrine de campagne
Saucisson à l'ail
Saucisson sec
Andouille de campagne
Carottes rapées
Piémontaise
Taboulé - Riz niçois
Rosbeef et rôti de porc
Salade verte - Brie

15,50€

en Salle

en extérieur

19,30€

Buffet Terre et Mer

(Formule 17,50€ + fruits de mer)
Langoustines et crevettes fraîches,
Saumon fumé



Buffet froid

Charcuterie :

Jambon de pays
Rosette
Roulade de jambon
Andouillette campagnarde
Saucisson à l'ail
Terrine de pâté

Viandes :

Jambon à l'os tranché
Pièce de boeuf tranché

Salades :

Dieppoise, piémontaise, taboulé,
strasbourgeoise, carottes rapées, céleri remoulade,
pâtes au saumon, riz niçois

Mélange de salades de saison

Plateau de fromages

17,50€

Livraison gratuite - 30 personnes minimum
30% d'acompte demandé à la commande
Non fourni : le pain, le dessert, le service, les couverts, la nappe.



PLATEAU
REPAS
(5 compartiments)
à partir de
10€



Tél : 06 08 83 19 20

www.lafermenicoise.com



conception NORD-IMAGE.COM - Abberville

La Ferme Nicoise



Traiteur & Réceptions

Au restaurant, chez vous,
dans la salle de votre choix...

Tél : 06 08 83 19 20

76260 Ponts et Marais

laferme.nicoise@orange.fr

23,50 €
par personne

SERVICE EN SUS

Buffet, plat chaud

Présentation de charcuteries sur décor :

Chorizo, saucisson sec, saucisson à l'ail, mortadelle roulade jambon, roulade champignon, andouille de campagne, cervelas.

Présentation de produits de la mer :

Crevette roses, saumon fumé.

Présentation de salades, crudités :

Carottes, céleri, riz niçois, piémontaise, taboulé, pâtes fraîches au saumon, salade dieppoise

Plat chaud

Jambon cuit à l'os sauce madère
ou
Goulache de viandes
(boeuf, porc, veau, agneau)
ou
Coq au vin
ou
Tajine d'agneau
ou
Porc au curry

... pour encore plus de choix, n'hésitez pas à nous consulter

Accompagné de gratin dauphinois ou de riz
Salade verte et plateau de fromages sur le buffet

Formules Traiteur



Carte des menus

Entrées

Assiette terre et mer : foie gras, jambon de pays, saumon fumé, gambas sur lit de salade
Assiette de foie gras de canard : toast, sel de Guérande et poivre concassé
Assiette périgourdine : foie gras de canard, jambon de pays, gésiers, salade
Assiette de saumon fumé : saumon fumé, citron, aneth, toast
Jambon à l'os : jambon cuit à l'os servi sauce madère
Pavé de saumon : sauce oseille ou sauce crevettes
Salade tiède de St Jacques au vinaigre de framboise
Feuilleté de St Jacques aux deux couleurs : sauce crème accompagnée de sauce safranée
Queue de lotte et noix de St Jacques à la gelée de cidre
Cassolette de ris de veau frais
Papillote de saint pierre et saumon à la fondue de poireaux

Plats

Médailon de lotte sauce homardine
Cuisse de pintade farcie aux figues et morilles
Pièce du boucher : (160/180 gr) sauce Périgourdine ou poivre vert (sup. 2€ pour filet)
Veau sauce morilles : (140/150grs)
Magret de canard : sauce poivre vert ou miel
Souris d'agneau au thym
Filet mignon de porc : coupé en noisette sauce normande
Cuisse de canard confite : (175/225grs)
Marmite du pêcheur sauce Dieppoise (3 poissons selon arrivage)

Accompagnements

3 garnitures de légumes au choix :
gratin dauphinois, pommes de terre campagnardes, fagot de haricot vert, tomate provençale, poêlée de petits légumes.

Assiette de salade accompagnée de trois fromages
2 entrées au choix, un plat principal, salade fromage

Tableau Champêtre

Le Punch et ses toasts
Le buffet froid (Charcuterie, viande, 7 salades composées)
Fromage
Dessert
Café, eau, coca, vin
(Minimum 25 personnes)

La charrette gourmande

Le Punch et ses toasts
Buffet d'entrées
Plat chaud ou buffet
Jambon à l'os
Goulache
Petit salé lentilles
Coq au vin
Pavé de saumon sauce oseille
Cabillaud crème lardons
Blanquette de veau
Légumes
Fromage
Dessert
Café, eau, vin, coca
(Minimum 25 personnes)

Arc en ciel de bonheur

Le Punch et ses toasts
Assiette Terre & Mer
ou
Papillote de Saint Pierre et Saumon sur lit de poireaux
ou
Foie Gras de Canard et Pain d'épice
ou
Médaille de lotte et Noix de St Jacques sauce Dieppoise
Trou Normand
ou
Filet de Veau sauce forestière
ou
Magret de Canard sauce poivre ou sauce miel
ou
Suprême de pintade sauce cognac et lardons
Gratin, Tomate provençale, Fagot d'haricots
Salade - Fromage
Dessert
Café, eau, vin, coca
(Minimum 25 personnes)

Special cérémonie

Délice & Plaisir

3 toasts et 2 verrines
Assiette gourmande 1
Brochette de gambas, pavé épais de saumon fumé aux épices sur lit de légumes grillés,
La cassolette d'écrevisses
ou
Assiette gourmande 2
Brochette de gambas, pavé épais de saumon fumé aux épices sur lit de légumes grillés,
Fois gras de canard et son pain d'épice
b d
Filet mignon de veau sauce morilles
Gratin de pomme de terre, fagot d'haricots lardés, tomate provençale
Salade - 3 fromages
(Minimum 25 personnes)

Carte des desserts

3 chocolats
Craquant au chocolat blanc - Fruit de la passion
Craquant pistache-cassis
Tarte Normande
Etc...

3,20 €



Cocktail

0,90 €
pièce

Toast
sucré - salé

Pain surprise

28 €
pièce

Verrines
salées

1,40 €
pièce



LIVRAISON GRATUITE - SANS SERVICE

Spécialités à emporter (sur commande)
Couscous, Paëlla, Choucroute de la mer...