



Le Fumoir de Sacquenville - Tarifs 2016



Jean Luc Vallée
1 Rue Abbé Eliot
27930 Sacquenville
02 32 62 00 61 / 06 10 11 31 52

	Designation	Quantité	Prix
Ses spécialités Fumées	Saumon fumé norvégien	le kg	52€
Ses spécialités Fumées	Noix maigre de cochon fumé	le kg	25,20 €
Ses spécialités Fumées	Filets de hareng fumé	le kg	15,75€
Ses spécialités Fumées	Filets de dinde fumée	le kg	36,75 €
Ses spécialités Fumées	Rillettes au saumon fumé	pot de 125g	3,70 €
Ses spécialités Fumées	Rillettes au saumon fumé	pot de 250g	6,90 €
Ses spécialités Fumées	Magret de canard fumé (FR)	le kg	45,00 €
Ses spécialités Fumées	Rillettes au saumon fumé	à la demande	27,30 €
Ses spécialités Fumées	Saumon fumé Ecosse	à la demande	60 € / kg
Ses Spécialités	Confiture d'oignons	pot de 300gr	5,25 €
Ses Spécialités	Confiture d'ailles ou d'oignons au détail	le kg	12,60 €
Ses Spécialités	Pates de fruit de saison en mélange (Mûres Coing Cassis Orange)	le kg	31,50 €
Ses Spécialités	Foie gras de canard au torchon (FR)	le kg	107,00 €
Ses Spécialités	(prévoir 40 à 50 gr par convive)		
Ses Spécialités	Saumon norvégien mariné à l'aneth	le kg	49,35 €
Ses Spécialités	Pain surprise 40 portions campagne garniture au choix Viande ou Poisson	la pièce	27,30 €
Ses Spécialités	Confiture d'ailles	pot de 250gr	4,20 €
Ses amuse-bouches Chauds	Millefeuille de crêpes au saumon fumé sauce oseille	le kg	42€
Ses amuse-bouches Chauds	Mini quiche ou mini pizza diverses	la pièce	0,63 €
Ses amuse-bouches Chauds	Gougère d'escargot et cochon fumé	la pièce	0,84 €
Ses amuse-bouches Chauds	Gougère de St Jacques, sauce crustacé	la pièce	1,05 €
Ses amuse-bouches Chauds	Roulé de magret aux fruits secs	la pièce	0,68 €
Ses amuse-bouches Chauds	Feuilleté de saucisse confiture d'oignon	la pièce	0,58 €

Ses amuse-bouches Chauds	Gougère crème de chèvre Plancha sur place - filet de volaille au lait de coco	la pièce	0,75 €
Ses amuse-bouches Froids	Navette de rillettes au saumon fumé	la pièce	0,95 €
Ses amuse-bouches Froids	Navette beurre de foie gras au poivre vert	la pièce	1,05 €
Ses amuse-bouches Froids	Croque Blinis Crème d'oeufs de poisson	la pièce	0,74 €
Ses amuse-bouches Froids	Toasts divers saumon fumé / Viande fumée	la pièce	0,84 €
Ses amuse-bouches Froids	Brochette Wrap fromage frais - Tomate cerise radis étoile	la pièce	0,95 €
Verrines	Concombre crème salade de St Jacques	la pièce	1,20 €
Verrines	mini pomelos crevettes cocktail	la pièce	1,25 à 1,80€
Verrines	Brochettes volailles / poissons /légumes/ fruits etc.....	la pièce	1,25 à 1,80€
Ses entrées Froides	Tomates farcies légumes et thon	la portion	3,70 €
Ses entrées Froides	Salade de crevettes et melon sauce cocktail	la portion	4,40 €
Ses entrées Froides	1/2 langouste parisienne	la portion	rix selon le cours
Ses entrées Froides	Salade de crabe à la mangue et avocat dans son nid	la portion	5,60 €
Ses entrées Froides	Salade Sacquenvillaise et sa vinaigrette framboise	la portion	5,60 €
Ses entrées Froides	(magret, dinde, gésiers confit, foie gras, salade)		
Ses entrées Froides	Rillettes au saumon fumé et son granité à la tomate	la portion	3,70 €
Ses entrées Froides	Saumon(Norvég) mariné à l'aneth vinaigrette huile noix	la portion	4,70 €
Ses entrées Froides	Saumon du fumoir 1/2 citron en habit	la portion	4,70 €
Ses entrées Froides	Voyage autour du saumon (mariné, fumé, rillettes)	la portion	5,00 €
Ses entrées Froides	Terrine de poisson du moment, sauce cocktail	la portion	4,10 €
Ses entrées Froides	Salade de crevettes aux pomelos	la portion	4,00 €
Ses entrées Froides	Médailon de saumon farci en Bellevue (au choix petits légumes, crevettes, écrevisses, champignons)	la portion	4,40 €
Ses entrées Froides	Salades composées diverses	le saladier 12 à 1	19,65 €
Ses entrées Froides	Piémontaise		
Ses entrées Froides	Concombre mentholé		
Ses entrées Froides	Crudités		
Ses entrées Froides	Taboulé		
Ses entrées Froides	Médina		
Ses entrées Chaudes	Feuilleté de foie gras et confiture d'oignons	la portion	4,40 €
Ses entrées Chaudes	Asperges fraîches sauce mousseline acidulée (en saison)	la portion	6,10 €
Ses entrées Chaudes	Feuilleté d'asperges fraîche, crème au cerfeuil (en saison)	la portion	6,10 €
Ses entrées Chaudes	Fricassée de 15 escargots, petits légumes et crème d'ail	la portion	5,90 €
Ses entrées Chaudes	Quiche dinde fumée, confiture d'oignons	la portion	2,80 €
Ses entrées Chaudes	Quiche saumon frais, poireau	la portion	3,15 €
Ses entrées Chaudes	Quiche andouille de Bretagne, confiture d'oignons	la portion	2,85 €

Ses entrées Chaudes	Grandes quiches diverses 8/10 parts	la pièce	15,00 €
Ses entrées Chaudes	Poêlée de 4 St Jacques, julienne de légumes, sauce Noilly	la portion	8,40 €
Ses entrées Chaudes	Feuilleté de chèvre frais au basilic	la portion	3,70 €
Ses entrées Chaudes	Croissant au saumon fumé	la portion	3,60 €
Ses entrées Chaudes	Croque aux 2 saumons, bisque de homard	la portion	3,60 €
Ses entrées Chaudes	Aumônière de St Jacques sur fondue d'endives sauce trompette	la portion	8,20 €
Ses plats Typiques	Tajines diverses	la portion	9,45 € à 12,60€
Ses plats Typiques	Pot au feu avec os à moelle	la portion	10,50 €
Ses plats Typiques	Cochon de lait à la broche minimum 30 pers (500gr / Pers.)	la portion	15,75 €
Ses plats Typiques	Bœuf bourguignon et sa garniture	la portion	7,35 €
Ses plats Typiques	Couscous de 1 à 3 viandes	la portion	6,80 à 12,60€
Ses plats Typiques	Paëlla prix selon garniture	la portion	7,35 € à
Ses plats Typiques	Paëlla royale (lotte, lapin, langoustines, poisson, crevettes, moules, encornet gé)	la portion	17,85 €
Ses plats Typiques	Choucroute Alsacienne, prix selon garniture	la portion	8,40 € à 12,80€
Ses plats Typiques	Tartiflette au reblochon AOC, salade	la portion	8,95 €
Viandes	Pavé de biche ou rumsteck sauce foie gras ou poivrade	la portion	9,35 €
Viandes	Filet de bœuf en brioche sauce porto	la portion	14,70€
Viandes	Fricassée de poulet vallée d'Auge, pomme fruit	la portion	6,30 €
Viandes	Cuisse de canard au cassis	la portion	6,25 €
Viandes	Suprême de pintade aux écrevisses	la portion	7,85 €
Viandes	Magret de canard au poivre vert (FR)	la portion	8,10 €
Viandes	Coq au vin (petits oignons, ch de paris, lardons)	3 morceaux	8,40 €
Viandes	Emincé de ris de veau sauce crème au foie gras	la portion	17,85 €
Viandes	Cuisse de lièvre en civet	la portion	7,50 €
Viandes	Daube de gibier (en saison)	la portion	6,60 €
Viandes	Filet mignon de porc aux girolles	la portion	12,60 €
Viandes	Cuisse de canard gras confite	la portion	6,50 €
Viandes	Caille jumbo forestière	la pièce	8,70 €
Viandes	Pièce de boeuf du moment nourri au foie gras (FR)	la portion	9,35 €
Viandes	Diverses brochettes de viande (volaille, agneau, boeuf, porc)	la pièce	7,90 €
Viandes	Filet de poulet sauce Calvados	la pièce	7,15 €
Viandes	Pavé de noix de veau aux trompettes	la pièce	10,00 €
La Marée	St jacques (3) lutée dans sa coquille	la portion	8,80 €
La Marée	Pavé de cabillaud, sauce vigneronne	la portion	9,45 €
La Marée	1/2 langouste garnie dans sa tête	Prix selon cours	

La Marée	Sole farcie et crabe	la portion	12,00 €	
La Marée	Lotte rôtie sauce aux pistilles de safran	la portion	9,50 €	
La Marée	Dos de poisson du jour et gambas (4), sauce au curry	la portion	6,80 €	
La Marée	Filets de rouget beurrés de leur foie, sauce au xérès	la portion	8,50 €	
La Marée	Bouillabaisse à ma façon (rouille croustons p de terre)	la portion	15,75 €	
La Marée	Marmite du pêcheur, sauce vin blanc	la portion	10,50 €	
La Marée	Brochette de poisson (suivant marée)	la portion	8,20 €	
La Marée	Homard européen ou langouste	la portion		Suivant le cours
La Marée	Oursin dans sa coque, farce fine de St Jacques	la pièce	4,00 €	
La Marée	Filets de turbo en papillote	la portion	12,60 €	
La Marée	Turban de tacaud au basilic frais	la portion	8,60 €	
Les garnitures	Fagot de haricots vert au jambon du fumoir	pièce	1,75 €	
Les garnitures	Gratin de pomme de terre	la portion	2,00 €	
Les garnitures	Petit flanc de potiron	la portion	2,30 €	
Les garnitures	Fricassée de légumes de saison	la portion	2,40 €	
Les garnitures	Aumônière de champignons	la portion	2,60 €	
Les garnitures	Brochette de légumes	la portion	2,50 €	
Les garnitures	Pâtes fraîches	la portion	2,10 €	
Les garnitures	Crumble de légumes de saison	la pièce	2,70 €	
Les garnitures	Tatin	la pièce	2,70 €	
Les garnitures	Endives braisées (2)	la portion	2,30 €	
Les garnitures	Poêlée de champignon de Paris	la portion	2,40 €	
Les garnitures	Galette de pommes de terre	la pièce	1,90 €	
Les garnitures	Pommes de terre façon Sarladaise	la portion	2,30 €	
Les garnitures	Ratatouille	la portion	2,40 €	
Les garnitures	Truffes fraîches (tuber melanosporum)	la portion	Selon cours	
Les garnitures	Embeurrée de choux vert	la portion	2,40 €	
Les garnitures	Purée aux panais crémée	la portion	2,30 €	
Les garnitures	Pommes Dauphine (la portion de 7 pièces)	la portion	2,60 €	
Les Desserts	Feuillantine aux fraises, coulis de fruits rouge	la part	3,70 €	
Les Desserts	Tarte tatin pomme ou poire crème, fouettée au calvados	la part	3,70 €	
Les Desserts	Dacquoise au chocolat, crème au marc de café	la part	3,70 €	
Les Desserts	Fraisier / framboisier à ma façon	la part	3,70 €	
Les Desserts	Crème de riz à la vanille agrémentée de fruits frais	la part	3,15 €	
Les Desserts	Tarte aux pommes à la Normandie	la part	2,95 €	
Les Desserts	Vacherin selon votre désir	la part	3,70 €	

Les Desserts	Millefeuille aux fraises	la part	3,70 €	
Les Desserts	Feuillantine aux pommes, sauce caramel	la part	3,60 €	
Les Desserts	Soupe de fruits frais au gingembre	la part	3,70 €	
Les Desserts	Omelette Norvégienne (parfum au choix)	la part	3,70 €	
Les Desserts	Pièce montée (croque-en-bouche) et sa nougatine	la pièce	1,40 €	
Les Desserts	Entremet aux myrtilles, crème légère	la part	3,70 €	
Les Desserts	Crumble selon fruits de saison	la part	3,15 €	
Les Desserts	Financiers	la pièce	0,45 €	
Les Desserts	Verrine mousse de myrtilles	la pièce	1,05 €	
Les Desserts	Mini crumble aux fruits de saison	la pièce	0,85 €	
Les Desserts	Petits choux parfum au choix	la pièce	0,75 €	
Les Desserts	Verrine de fruits frais	la pièce	1,20 €	