

C.A.V.I

Tel bureau : 02 54 26 55 55

Fax: 02 54 26 16 82

Tel magasin : 02 54 26 17 23

mail : cavi36@wanadoo.fr

site internet : <http://cavi36.fr>

SUR COMMANDE

ENTREES

Coquille saumon	pièce	
Coquille surimi	pièce	
Coquille st jacques	Pièce	
Cornet jambon macédoine sur plat	pièce	
Darne saumon sur plat (80gr)	pièce	
Escargots Bourgogne (en saison)	la dz	
Œufs Norvégiens	pièce	
Rillettes saumon (terrines 1,2kg ou 400gr)	le kg	
Saumon bellevue (min. 10pers – env. 150gr par pers)	part	
Saumon mariné sur plat	part	
Tartare de saumon	pièce	
Terrine st jacques sur plat (1,5tr par pers)	part	
Terrine saumon sur plat (1,5tr par pers)	part	
Carpaccio de boeuf	part	

PATISSERIE SALEE

Amuse Gueule (50 à 60 pièces au kg)	kg	
Feuilleté jambon (bande env. 1,5kg)	kg	
Feuilleté saumon (bande env. 1,5kg)	kg	
Galette p de terre (plaque env. 3kg)	kg	
Galette roquefort (plaque env. 3kg)	kg	
Galette chèvre (plaque env. 3kg)	kg	
Pâté berrichon 4p ou 6p	Kg	
Pâté berrichon feuilleté 4p ou 6p	kg	
Pizza (plaque env.3kg)	kg	
Pizza chèvre (plaque env.3kg)	kg	
Pizza orientale (plaque env. 3kg)	kg	
Quiche lorraine (bande env.2kg)	kg	
Quiche poireaux, tomate ou oignons (bande env.2kg)	kg	
Quiche provençale (bande env. 2kg)	kg	
Quiche saumon (bande env. 2kg)	kg	
Pâte feuilletée	kg	
Pâte brisée	kg	
Galette feuilletée	pièce	
Pain surprise	pièce	
Tartelettes (aux choix pomme, poire ou abricot)	pièce	

SALADES COMPOSEES

LES CLASSIQUES	barquette 2,5kg	
Trio choux jambon comté (choux blancs, jambon fumé, comté, tomates, crème fraîche, oignons)	kg	
Taboulé (semoule, poivrons rouges, tomates, raisins secs, citron, menthe)		
Salade piémontaise (p de terre, jambon, tomates, œufs durs, cornichons)	kg	
Salade périgourdine (gésiers canard, tomates, haricots verts, champignons)	kg	
Champignons à la grecque	kg	
Salade paysanne (paté de tête, maïs, tomates, échalotes, vinaigre, mayo)	kg	
Riz niçois (riz, thon, maïs, poivrons rouges et verts, olives noires)	kg	
Salade bretonne (p de terre, choux fleurs, jambon, h.vert, carottes)	kg	
Salade norvégienne (p de terre, saumon fumé)	kg	
Tagliatelles surimi (tagliatelles, surimi, poivrons rouges, estragon)	kg	
Salade neptune (surimi saumon, p de terre, concombres, carottes, poivrons)	kg	
Salade du pêcheur (pde terre, thon, olives noires)	kg	
Salade harengs/p de terre	kg	
Carottes	kg	
Céleri rémoulade	kg	
Museau vinaigrette	kg	
LES SAISONNIERES		
Lentilles aux lardons	kg	
Salade bœuf cuit	kg	
Salade fruits mer (calamars, crevettes, moules, poivrons, courgette)	kg	
* Choux Fleurs sauce à l'ail (choux fleurs, carottes, sauce à l'ail et au persil)	kg	
* Brocolis au poulet (brocolis, blanc de poulet, tomates, jus de citron, ciboulette, vinaigrette, mayo)	kg	
* Farfalle pesto poulet (pâtes farfalle, blanc de poulet, tomates, parmesan, basilic, vinaigrette)	kg	
* Pommes de terre à la niçoise (p de terre, thon, tomates, haricots verts, œufs durs, olives noires, huile d'olive)	kg	

* barq 1,5kg

SALADES COMPOSEES

LES CLASSIQUES		Le saladier
Trio choux jambon comté	pièce	
Salade piémontaise	pièce	
Salade périgourdine	pièce	
Taboulé	Pièce	
Champignons à la grecque	pièce	
Salade paysanne	pièce	
Riz niçois	pièce	
Salade bretonne	pièce	
Salade norvégienne	pièce	
Tagliatelles surimi	pièce	
Salade neptune	pièce	
Salade harengs/p de terre	pièce	
Carottes rapées	pièce	
Céleri rémoulade	pièce	
Museau vinaigrette	pièce	
LES SAISONNIERES		
Lentilles Lardons	pièce	
Salade de Bœuf Cuit	pièce	
Salade Montbéliarde	pièce	
Salade fruits de mer	pièce	
Pommes de terre à la niçoise	pièce	
Farfalle pesto poulet	pièce	
Choux fleurs sauce à l'ail	pièce	

PLATS FROIDS

Assortiment charcuterie classique (1tr bayonne, 2tr rosette, 2tr saucisson ail, 1tr galantine, 2tr andouille campagne)	part	
Assortiment charcuterie terroir (Boudin noir, ½ rillon, pâté couenne, pâté campagne, 2tr andouille campagne, 2tr saucisson ail)	part	
Jambon à l'os (env. 10kg – mini 40pers)	pièce	
Assortiment viandes froides classique (1tr rôti porc, 2trrosbeef, 1 morc. Poulet)	part	
Assortiment viandes froides du chef (2tr magret,2tr rosbeef, 1tr poitrine de veau farçie)	part	

PLATS CUISINES

(Commande minimum 6 parts)

POISSONS		
Gratin fruits de mer	part	
Lotte à l'américaine	part	
Morue paysanne	part	
Paupiette saumon	part	
Filet de perche*	part	
Filet de sandre*	part	
Saumon*	part	
* sauce aux choix : émincé de poireaux, thermidor ou oseille		
VIANDES		
Blanquette de veau	part	
Bœuf bourguignon	part	
Cassoulet (porc)	part	
Choucroute garnie	part	
Coq au vin/p de terre vapeur	part	
Couscous (bœuf, poulet, merguez)	part	
Jambon au porto	part	
Jambon en croûte brioche madère	part	
Langue sauce piquante	part	
Lapin chasseur	part	
Magret canard sauce poivre vert	part	
Magret canard sauce morilles	part	
Paëlla (poulet, poisson)	part	
Pot au feu	part	
Poulet basquaise	part	
Poulet aux écrevisses	part	
Salé aux lentilles	part	
Sauté de veau tête de veau	part	
Tête de veau	part	
LEGUMES		
Endives braisées	part	
Garniture forestière	part	
Gratin dauphinois	part	
Pleurotes à la crème	Part	
Purée céleri	part	
Tomate provençale	part	

C.A.V.I

Tel: 02 54 26 55 55 Fax: 02 54 26 16 82

mail : cavi36@wanadoo.fr

BUFFET FROID

(20 pers minimum)

ENTREES

Salades Composées (1 saladier pour 10 pers)

TABOULE : Semoule, poivrons, tomates, raisins secs, menthe, jus citron

PIEMONTAISE : P de Terre, jambon, tomates, oeufs, cornichons, mayonnaise

TAGLIATELLES SURIMI : Tagliatelles, surimi, poivrons rouges, estragon, mayonnaise

P DE TERRE A LA NICOISE : P de terre, thon, tomates, haricots verts, œufs, olives noires

SALADE NEPTUNE : Surimi, p de terre, riz, concombres, carottes, mayonnaise

SALADE PECHEUR : P. de terre, thon, olives, mayonnaise

FARFALLE PESTO POULET : Pâtes Farfalle, blanc poulet, tomates, parmesan, basilic

TRIO CHOUX-JAMBON-COMTE : Choux blancs, jambon fumé, comté, tomates, crème

SALADE PERIGOURDINE : Gésiers canard, tomates, haricots verts, champignons

SALADE PAYSANNE : Pâté de tête, maïs, tomates, échalotes, vinaigrette et mayonnaise

SALADE BRETONNE : P de terre, choux fleurs, haricots verts, carottes, jambon

RIZ NICOIS : Riz, thon, maïs, poivrons, olives noires

CHOUX FLEURS SAUCE A L'AIL : Choux fleurs, carottes, sauce ail et persil

SALADE HARENGS/P.DE TERRE - SALADE BŒUF CUIT/TOMATES

Charcuterie (assortiment)

Jambon sec, Saucisson sec, Saucisson ail, Salami, Andouille

POISSONS à choisir:

Saumon en Bellevue

Terrine st Jacques aux petits légumes

Saumon Mariné

VIANDES à choisir (2 sortes) : avec chips

Poulet, Rôti de porc, Rosbeef, Poitrine de Veau farcie,

Jambon York (minim.40 pers)

FROMAGES

Camembert, Chèvre, St Nectaire

DESSERT

Tartelettes assorties