



# SOMMAIRE

## **Pièces cocktail**

- Pièces salées 6
- Pièces sucrées 9

## **Buffets**

- Buffet fraîcheur 12
- Buffet délice 15
- Buffet gourmet 16

**Box repas** 20

**Boissons** 24



# PIÈCES COCKTAIL

À partir de 48 pièces



# PIÈCES SALÉES

- Mini savarin crème aux fines herbes et tomates séchées
- Mini navette à la mousse de thon à la moutarde
- Petit wrap (salade Iceberg, boursin, crevettes cocktail)
- Mini club au pain noir crème fromagère et mortadelle
- Verrine de tartare de légumes
- Brochette tomate mozzarella
- Mini club sandwich (pain blanc) saumon citronné
- Mini muffin salé (chèvre, curry)
- Toast jambon cru et olive confite
- Pain polaire surprise (saumon, fromage, salade)
- Mini bun's émincé de bœuf et tomates séchées
- Mini blini saumon mariné & crème à l'aneth
- Verrine betterave fromagère
- Toast de crème camembert et pomme
- Finger de pain suédois caviar d'aubergine et haddock
- Verrine de crevettes marinées et taboulé de boulgour
- Mini bun's œuf mimosa au curry
- Blini mousse de courgette et cœur d'artichaut
- Verrine mousse de carottes à la coriandre et féta
- Mini bun's crème de bleu, brunoise de poire et noix



**0,90€ TTC** / la pièce



**0,90€ TTC** / la pièce

# PIÈCES SUCRÉES

- Moelleux chocolat miroir
- Diamant chantilly framboise
- Verrine de riz au lait à l'ananas
- Verrine brunoise de fruits frais
- Financier au thé matcha
- Mini basque framboise
- Verrine panna cotta coulis de framboise
- Mini cannelé de Bordeaux
- Tartelette chocolat orange
- Mini baba au rhum
- Mini cake chocolat coco
- Diamant cacao mousse caramel
- Carré passion
- Carré citron
- Duo financier ananas

# BUFFETS

À partir de 20 personnes

## **Entrée**

de 20 à 39 personnes : 1 au choix  
40 personnes et plus : 2 au choix

## **Salade**

de 20 à 39 personnes : 2 au choix  
40 personnes et plus : 3 au choix

## **Plat et dessert**

1 ou 2 plat(s) / dessert(s) au choix



# BUFFET FRAICHEUR

## SALADE

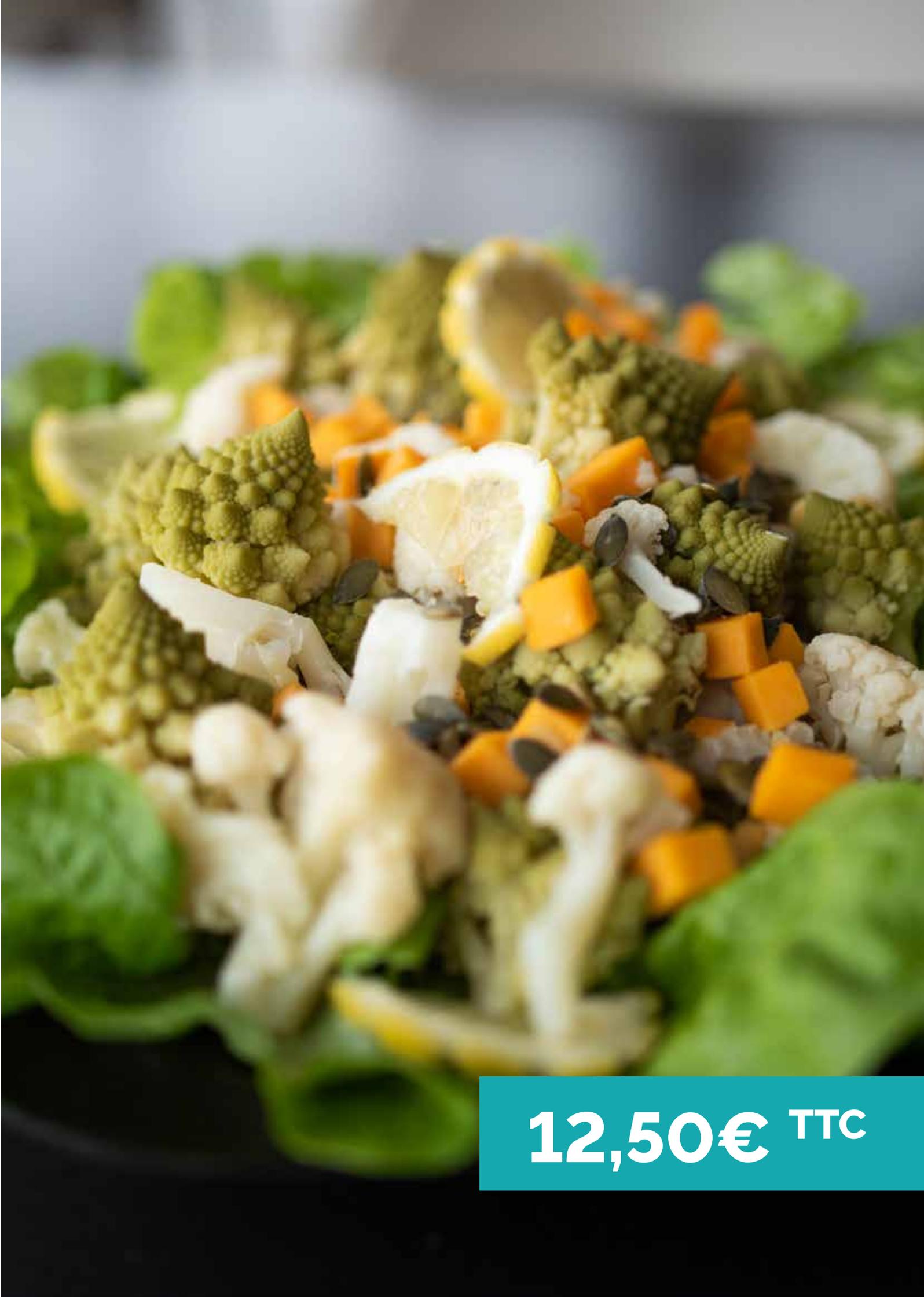
- Duo carottes/céleri, lamelles de pommes et graines de tournesol
- Salade boulgour, pickles d'oignons rouges, cubes de concombre et tomate
- Salade de pâtes pizzaiolo (penne, tomates, poivrons, oignons, basilic)
- Duo de chou (fleur/romanesco), mimolette, persil et graines de courge

## PLAT

- Emincé de volaille crème au curry
- Dos de colin au pesto

## DESSERT

- Far breton
- Tarte aux pommes



**12,50€ TTC**



**15,50€ TTC**

# BUFFET DÉLICE

## SALADE

- Salade catalane (pepinette, chorizo, petits pois, crevettes, poivrons rouges, persil)
- Salade de chou chinois, menthe, féta et cubes de tomate
- Salade de crozets au sarrasin, roquette et ricotta
- Duo carottes/céleri, lamelles de pommes et graines de tournesol
- Salade boulgour, pickles d'oignons rouges, cubes de concombre et tomate
- Salade de pâtes pizzaiolo (penne, tomate, poivron, oignon, basilic)
- Duo de choux (fleur/romanesco), mimolette, persil et graines de courge

## PLAT

- Filet mignon de porc sauce au miel et moutarde à l'ancienne
- Saumon mariné aux baies roses servi en croute de sésame et pavot

## FROMAGE

- Duo de camembert et Pont-l'Évêque accompagné de sa salade verte

## DESSERT

- Moelleux chocolat miroir
- Salade de fruits frais
- Far breton
- Tarte aux pommes

# BUFFET GOURMET

## ENTRÉE

- Terrine de campagne du chef
- Blinis chantilly aux herbes, crevettes cocktail, œufs de poissons et herbes

## SALADE

- Salade de haricots verts, émincé d'agneau, oignons rouges et tomates cerises confites
- Salade catalane (pepinette, chorizo, petits pois, crevettes, poivrons rouges, persil)
- Salade de pommes de terre baltique (pomme de terre, crevettes, céleri branche, oignons rouges, émietté de haddock, crème fraîche à l'aneth)
- Duo de choux (fleur/romanesco), mimolette, persil et graines de courges
- Salade de chou chinois, menthe, féta et cubes de tomate
- Salade de crozets au sarrasin, roquette et ricotta

## PLAT

- Chiffonnade de bœuf, jambon sec, tomates séchées
- Dos de cabillaud, cœur d'artichaut mariné et pesto rosso

## FROMAGE

- Plateau du fromager (Pont-l'Évêque, chaource & bûche de chèvre cendrée) accompagné de sa salade verte

## DESSERT

- Verrine poire aux épices, mousse de mascarpone et spéculos
- Trio de pièces cocktail sucrées (à choisir dans la liste p.9)
- Entremet chocolat lacté aux éclats de Daim
- Salade de fruits frais



**19,50€ TTC**

**BOX REPAS**



L'ACCUEIL!  
LE LOUP DE  
FOURCHETTE  
DU MIDI!

# BOX REPAS

## **SALADE (1 SALADE AU CHOIX)**

- Salade catalane (pepinette, chorizo, petits pois, crevettes, poivrons rouges, persil)
- Tartare de légumes mozzarella (tomates, concombres, poivrons verts, basilic, mozzarella)
- Salade de chou chinois, menthe, féta et cubes de tomate
- Duo carottes/céleri, lamelles de pommes et graines de tournesol

## **PLAT (1 PLAT AU CHOIX)**

- Dos de colin au pesto, salade de pâtes pizzaiolo (penne, tomates, poivrons, oignons, basilic)
- Filet mignon de porc au miel et moutarde à l'ancienne, salade de crozets au sarrasin, roquette et ricotta
- Emincé de volaille crème au curry, salade boulgour, pickles d'oignons rouges, cubes de concombre et tomates

## **FROMAGE**

- Fromage du jour

## **DESSERT (1 DESSERT AU CHOIX)**

- Far breton
- Moelleux chocolat miroir
- Salade de fruits frais
- Riz au lait



**18,50€ TTC**

**BOISSONS**



# BOISSONS

- Coteaux de Bézier « Domaine Preignes le vieux »  
Rouge ou rosé **9,95€ / bouteille 75 cl**
- Eau plate **1,50€ / bouteille 1,5 L**
- Eau pétillante **1,80€ / bouteille 1 L**
- Jus d'orange **2,80€ / bocal 1 L**
- Jus de pommes local **3,20€ / bocal 1 L**

*Autres boissons, nous consulter.*



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## Retrait sur place

Économisez **10%** sur votre commande en retirant votre commande sur place

## Livraison

- **30 km** : 100€ de commande minimum
- + **30 km** : Nous consulter

## Délai de commande

**3 jours ouvrables**  
Nous consulter

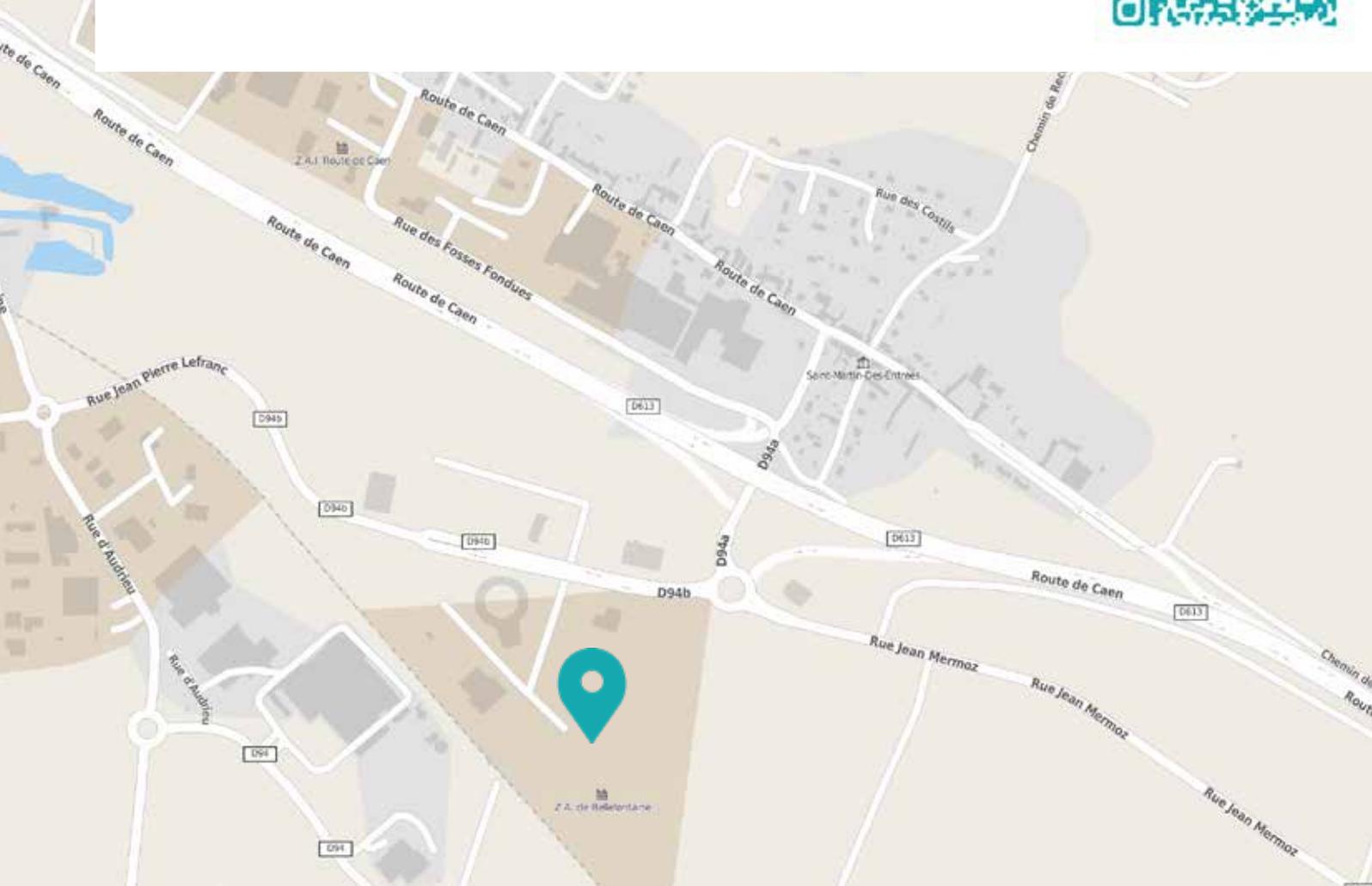
## Délai de rétractation ou annulation

**3 jours ouvrables avant la date de prestation**



## Flasher ce QR Code

Pour obtenir directement la localisation dans votre application Google Maps !





L'Accueil ! est un établissement de l'Association Calvadosienne pour la Sauvegarde de l'Enfant à l'Adulte (ACSEA)



## CONTACT

### L'Accueil !

130 rue Marcel Fauvel - ZAC de Bellefontaine

14400 Bayeux

02 31 22 10 00

[restaurant.laccueil@acsea.asso.fr](mailto:restaurant.laccueil@acsea.asso.fr)

*Avec l'aimable collaboration de nos fournisseurs Malplanche et Socodn*



Ne pas jeter sur la voie publique