

Viandes chaudes

Filet de canette sauce au cidre, à l'orange, aux pêches ou au poivre vert.....	8,10 €
Suprême de pintade aux morilles.....	8,10 €
Cuissot de porcelet à la forestière.....	10,90 €
Jambon à l'os en croûte sauce Madère/Porto.....	8,60 €
Jambon à l'os roulé sauce Madère/Porto.....	6,80 €
Rôti de veau aux langoustines.....	13,50 €
Rôti de veau à la forestière.....	10,50 €
Filet de bœuf sauce périgourdine.....	19,00 €
Ris de veau braisé aux morilles.....	14,90 €
Suprême de volaille aux langoustines.....	13,50 €

Légumes au choix

Demi-tomate provençale.....	2,20 €
Galette de pomme de terre.....	2,90 €
Gratin dauphinois.....	3,80 €

Plats uniques (prix par personne)

Couscous aux trois viandes.....	8,80 €
Couscous de la mer.....	9,90 €
Choucroute garnie (chou, pomme de terre, saucisses de Francfort, petit salé, saucisson à l'ail).....	8,00 €
Supplément jarret cuit.....	2,50 €
Paëlla.....	8,10 €
Paëlla au poisson.....	12,00 €
Cassoulet (flageolet, saucisson à l'ail, poitrine de porc, Saucisse de Toulouse).....	10,00 €
Supplément confit de canard.....	3,10 €
Tartiflette et sa salade verte.....	7,70 €
Potée au chou (chou, pommes de terre, navets, carottes, poitrine et palette ½ sel).....	7,50 €
Choucroute de la mer.....	10,10 €

STUDIOCREATIVE - Tél. : 09 67 47 33 14 - Sauf erreurs typographiques, ne pas jeter sur la voie publique.



*Armelle et Laurent
Sanctot*

*Artisan Charcutier
Traiteur*



Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h30 - Dimanche de 8h30 à 12h30

Armelle et Laurent Sanctot
Artisan Charcutier - Traiteur

17 place Nicolas Poussin - 27700 Les Andelys - Tél. : 02 32 54 12 83
www.sanctot.fr

Menu

17 place Nicolas Poussin - 27700 Les Andelys
Tél. : 02 32 54 12 83 - www.sanctot.fr

Nos formules de buffets campagnards

Formule n°1 – 12,00 €/personnes

Assortiment de charcuterie
(Jambon cru, saucisson ail & sec, salami, andouille, roulade)
Viandes froides
(Rôti de porc, rôti de bœuf, suprême de poulet ou jambon à l'os)
Salades composées (250 g/pers.)
A choisir avec le client

Formule n°2 – 17,50 €/personnes

Saumon à la parisienne
Assortiment de charcuterie
(Jambon cru, saucisson ail & sec, salami, andouille, roulade)
Viandes froides
(Rôti de porc, rôti de bœuf, éventail de suprême volaille ou jambon à l'os)
Salades composées (250 g/pers.)
A choisir avec le client

Formule n°3 – 23,90 €/personnes

Hure de saumon ou Terrine de saumon
Soufflé de Saint-Jacques ou Délice provençal
Viandes froides
(Noix de Prague, gigot, rôti de bœuf)
Salades composées (250 g/pers.)
A choisir avec le client

Formule n°4 – 25,00 €/personnes

Marinade de saumon à l'aneth
Tiramissu à la tomate ou colin farci à la dieppoise
Viandes froides
(Jambon à l'os – Minimum 50 pers. – éventail de filet de canard, rôti de bœuf)
Salades composées (250 g/pers.)
A choisir avec le client

Plateau repas – 11,10 €

Assortiment de charcuterie
Viandes froides (rôti de porc, rôti de bœuf)
Salades composées
Fromage - dessert

Assiette froide – 7,20 €

Pâté – Viandes froides – Trois crudités

Apéritif

Canapés froids (la pièce)	0,70 €
Navettes (la pièce).....	0,90 €
Petits fours salés variés.....	29,90 €/kg
Pain surprise à la charcuterie (80 pièces)	31 €
Pain surprise au saumon fumé (80 pièces).....	38 €
Mini-Suédois – crabe au saumon fumé – (la pièce)	0,90 €

Entrées froides

	La part
Avocat au crabe.....	4,50 €
Artichaut norvégien.....	4,10 €
Cornet de jambon macédoine.....	4,10 €
Cornet de jambon de Bayonne aux pointes d'asperge.....	4,60 €
Cornet de saumon fumé aux pointes d'asperge.....	5,80 €
Délice provençal aux écrevisses.....	4,90 €
Mille-crêpe.....	25 €/kg
Foie gras de canard maison.....	(selon le cours)

Poissons froids

	La part
Saumon fumé norvégien (au kg).....	(selon le cours)
Coquille de homard.....	6,20 €
Coquille de saumon.....	3,80 €
Coquille de crabe.....	4,30 €
Demi-langouste à la parisienne.....	(selon le cours)
Médailillon de saumon.....	5,10 €
Terrine de saumon frais.....	5,90 €
Terrine de Saint-Jacques.....	6,30 €
Hure de saumon à l'avocat.....	5,90 €
Saumon farcie à la dieppoise.....	6,10 €

Entrées Chaudes

	La part
Bouchée à la Reine.....	3,95 €
Bouchée aux fruits de mer.....	4,00 €
Bouchée ou Brioche au ris de veau.....	6,80 €
Aumônière de Saint-Jacques.....	6,10 €
Escargots de bourgogne (la douzaine).....	5,95 €
Cassolette de coques aux petits légumes.....	6,10 €

Poissons chauds

	La pièce
Coquille Saint-Jacques à la dieppoise.....	5,95 €
Escalope de saumon à l'oseille.....	6,30 €
Filet de Saint-Pierre ou doré austral à l'oseille ou au cidre.....	7,30 €
Filets de Saint-Pierre ou doré austral en croûte de basilic.....	7,90 €
Filet de sandre sauce au champagne.....	7,70 €
Pavé de saumon en croûte d'amande.....	6,90 €
Bavaroise de Saint-Jacques.....	6,90 €
Filet de bar et sa fondue de fenouil.....	14,20 €
Marmitte de Saint-Jacques aux petits légumes.....	6,90 €
Médailillon de lotte à la dieppoise.....	8,10 €
Pinas de saumon aux Saint-Jacques.....	8,10 €

Livraison gratuite dans un rayon de 30 km dès 500 € de commande