



L'Affaire de
Famille
Traiteur événementiel

Menu de fêtes

Menu complet à 40 €
(ou à la carte)

Amuse-Bouche

1,50 € /pièce

Velouté de poireaux et crumble de Beaufort.

Patate chaude normande Blue Belle farcie à la Truite Normande et Pont-l'Évêque gratiné.

Risotto aux petits légumes de la ferme des Ruelles et St Jacques.

Entrées

Déclinaison de l'Eure en 3 façon (Truite de Jouy en rillettes, fumée et Brouillade feuilletée). 12,50 €

Cassolette de Noix de Saint-Jacques, moules marinières, pommes vapeurs et infusion de céleri et poireaux. 13,50 €

Tarte crémeuse de légumes anciens et chips de Ris de Veau (sablé amande et Cantal avec un panna cotta de légumes et chips de ris de veau). 13,50 €

Panna cotta de légumes anciens de la ferme aux amandes et chips croustillante de champignons des bois. 11,00 €

Plats

Quasi de Veau mijoté, jus corsé aux champignons des bois et Ris de Veau. 20,50 €

Suprême de Poularde Rôti dans son jus de volaille, sauce Forestière aux cèpes et chanterelles. 19,00 €

Cocotte de Lotte et Truite Normande aux petits légumes mijotés dans sa bisque de Homard Maison. 22,50 €

Risotto de légumes anciens de la ferme des Ruelles et Chanterelles, crumble au tofu espelette. 19,00 €

Accompagnements

2,50 € /pièce

Mousseline de céleri et pomme de terres aux herbes.

Tarte fine du Vexin (légumes de la ferme des Ruelles confits et cuits au four avec son feuilletage).

Desserts

6,50 € /pièce

Délices de Noël (mousse de chocolat blanc sur lit de biscuit de Noël et caramel coulant au lait).

Tarte des fêtes de l'Affaire (Sablée de Noël, crémeux chocolat, mousse clémentine et chantilly maison Verdé).

Le Fondant Choco (Biscuit chocolat fondant, mousse de crème anglaise et chantilly maison).

Petites bouchées

1,5 € pièce - les 10 pièces 14 € - les 20 pièces 25 €

Pièces froides :

Choux crémeux garni aux rillettes de Truite.

Panna Cotta de légumes anciens et crumble de Beaufort.

Cuillère de Truite fumée et sa crème d'échalotes.

Canapé au Foie gras et confit d'oignons.

Wrap de poulet BBQ cheddar et crispies d'oignons.

Madeleine aux herbes et Pont-l'Évêque Bun's Normand.



Produits locaux
et faits maison



Recettes
végétariennes



**L'Affaire de
Famille**

Traiteur événementiel

1,5 € pièce - les 10 pièces 14 € - les 20 pièces 25 €

Pièces chaudes :

Velouté de poireaux et nage d'escargot
crumble de beaufort.

Patate chaude normande à la truite.

Risotto de légumes anciens.

Cassiolette de Saint-Jacques et moules
infusion de céleri.

Taco gratiné au veau et oignons.

Burger classic au cheddar.

Cocotte au Ris de veau jus corsé de
champignons.

Chausson du Vexin (farci au camembert et
Coppa maison).

Boudin blanc maison et légumes confits.

Pièces sucrées :

Fondant Chocolat et mousse de crème
anglaise.

Mousse de chocolat blanc, biscuit de Noël et
caramel au lait.

Tarte fine aux fruits confits maison et chantilly.

Gaufres normandes (crème fouettée vanille et
pommes confites).

**Produits par
l'Affaire de Famille**



Produits locaux
et faits maison

Boudin blanc nature.	4,00 €
Boudin forestier.	5,00 €
Saucisson nature.	5,50 €
Saucisson fromage, noisette et noix.	6,50 €
Truite fumée, 1 kilo.	60,00 €
Truite fumée, 4 tranches (200 g).	15,00 €
Saumon fumé, 1 kilo.	80,00 €
Saumon fumé, 4 tranches (200 g).	18,00 €
Foie gras nature (sur commande), 1 kilo.	110,00 €
Bloc de foie gras (200 g).	25,00 €

Les terrines maison (pot de 250 g) :

Campagne.	5,50 €
Chevreuril au poivre vert.	7,00 €
Lièvre aux herbes.	7,00 €
Sanglier.	6,50 €

**L'Affaire de
Famille**

Traiteur événementiel

RÉCEPTIONS PRIVÉES - TRAITEUR MARIAGE - RÉCEPTION ANNIVERSAIRE - PLATEAUX REPAS
RÉCEPTION D'ENTREPRISE - COCKTAILS DINATOIRES - CONVENTIONS - DÎNERS D'EXCEPTION

11 rue général Riberpray 27600 Gaillon

Tél. : 07 78 07 19 29 - E-mail : contact@laffairedefamille.fr

www.laffairedefamille.fr