



?Cirette

le Traiteur

Cocktails

automne - hiver

La carte *2026*

POUR VOS RÉCEPTIONS PRIVÉES UNIQUEMENT

T

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE



Sommaire

VOTRE TRAITEUR	3
LE PERSONNEL	5
LES BOISSONS	6
LE MATERIEL	7
LES COCKTAILS	8

Votre traiteur

Créée en 1885 et fort aujourd'hui de sa quatrième génération, Cirette a su se faire une place sur les tables des plus belles réceptions en associant le savoir-faire de ses aînés à la modernité de son époque.

Chacune des créations de la maison mêle avec justesse la rigueur de la haute gastronomie et l'impertinence d'un art culinaire revisité. Riche du savoir-faire et de l'expérience acquis au fil des ans, Cirette Traiteur impose son style et est aujourd'hui reconnu pour ses collections, ses créations sur mesure et la théâtralisation de ses réceptions.

Confier l'organisation de votre évènement à Cirette Traiteur, c'est faire appel à une maison à la créativité audacieuse, maîtrisant l'ensemble de la production et qui saura interpréter votre histoire par des créations gastronomiques remarquables.

Membre du réseau des Traiteurs de France et certifié ISO 20121.

Cirette Traiteur vous garantit des réceptions éco-responsables de haute qualité.

T
LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE





Nos engagements RSE



Cirette et la RSE

Limiter l'impact de notre travail sur l'environnement tout en garantissant un univers sain et valorisant pour nos équipes a toujours été l'un des moteurs essentiels pour Cirette Traiteur. Fort de notre certification ISO 20121, qui met en avant nos objectifs en matière de management responsable sur réceptions, nous sommes heureux de continuer à œuvrer pour la promotion de ce modèle économique et social durable.

Devenu depuis fin septembre société à mission, c'est de nouveaux engagements durables que nous mettons en place pour le bien commun.

Sourcing de producteurs responsables en circuits courts, choix de matériaux durables, fournisseur locaux à moins de 200 km, partenariat avec des ESAT, parité, covoiturage, formation de notre personnel et distribution des invendus auprès d'associations sont, entre autres, les actions menées quotidiennement pour rendre notre travail encore plus responsable.





Le matériel du cocktail

Table de buffet réhaussée - Nappage en tissu blanc

Flûte à Champagne - Verre à jus de fruits - Verre à vin

Seau à glaçons - Bac à rafraichir - Plateau de service

Supports de buffet tendance rose cuivré - Glace à rafraichir

Ardoise et plateau en alu brossé pour la présentation des pièces

Fournis par Cirette Traiteur & déjà inclus dans le prix

Le personnel et le service

Maître d'hôtel Responsable et Maîtres d'hôtel

Chef de Cuisine et Cuisinier

Pour le confort de vos invités,

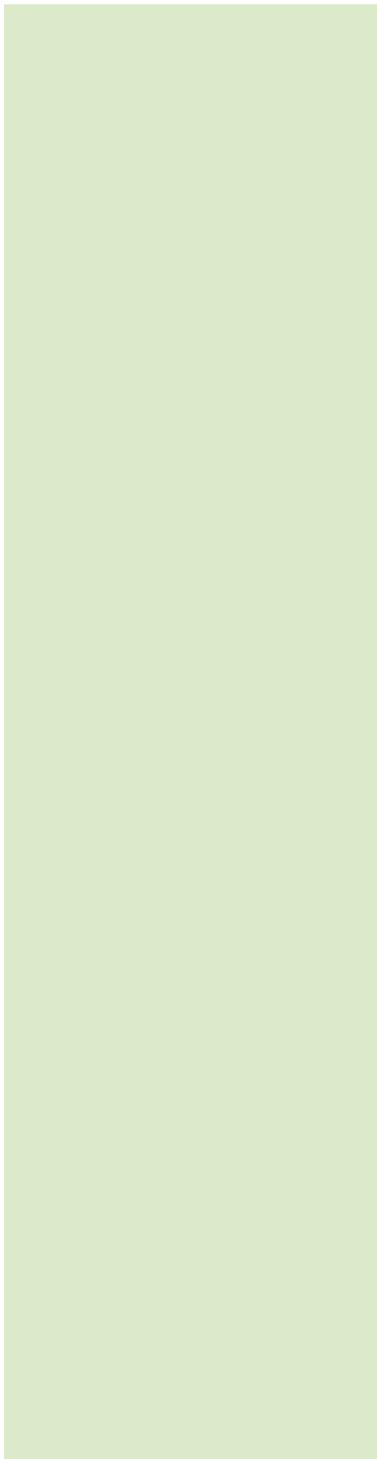
les pièces cocktail seront réparties avec l'ensemble des variétés proposées.

Chacun pourra trouver ses préférences parmi cette sélection variée

Les Tarifs de nos Cocktails sont valables uniquement en complément d'un dîner adulte servi sur le même lieu.



Les Cocktails





Cocktail 10 pièces

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes :

Les Gourmandises froides

(7 pièces par personnes réparties en 12 variétés)

- Le ti'pois timut
- Canard & Pommes confites au Calvados de Normandie
- Radis poché au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave et au raifort
- Millefeuille de foie gras & pain d'épices
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon
- Macaron au houmous de haricots rouges
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Veggie burger de fromage frais & radis croquant
- Sablé au parmesan & crumble de tomate au chorizo
- Bœuf relevé aux épices & pointe de wasabi
- Mini club à la rilette de bar & confit de poivron
- Brochette de haddock fumé, mousse citron et radis snacké

Les Gourmandises chaudes

(3 pièces par personne réparties en 5 variétés)

- Brochette de gambas et abricot moelleux
- Croc de Volaille rôtie au cheddar et moutarde à l'ancienne
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & pomme fruits
- Gougère à la méditerranéenne fêta et sarriette
- Mini Hot Dog à la savora et petite chope Normande



Cocktail 25 pièces

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes :

Les Gourmandises froides

(10 pièces assorties)

- Macaron au houmous de haricots rouges
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Mini club de volaille au pesto
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon fumé
- Tortilla de jambon Normand aux 5 graines
- Mini club mascarpone au curry et gouda au pesto
- Macacake de fromage frais aux épices trappeur
- Cheesecake de truite et carotte au cumin
- Financier polenta et crème aux oignons
- Bûchette de tapenade au basilic et saumon mariné à l'aneth
- Bouchée de veau et duxelles de champignons
- Œuf mimosa et son glacis à la betterave
- Mini club au saumon fumé et olive noire
- Bûchette de jambon au beurre de cornichon

Les Gourmandises chaudes

(4 pièces assorties)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Bûchette Pont l'Évêque AOP & Pomme fruit
- Petit chou façon pissaladière
- Mini quizza à la tomate

Les Mini Street-food

(équivalent à 6 pièces)

- Wrap de bœuf à l'oriental, houmous et noix de cajou
- Cake de truite fumée de Fécamp et Yuzu
- Brioche de chou rouge façon coleslaw
- Bagel de volaille rôtie, sauce barbecue et chou rouge
- Pain bretzel au jambon Normand pesto rosso

Les Mignardises sucrées

(5 pièces assorties)

- Biscuit aux amandes et crémeux à la vanille
- Sablé au chocolat noir Elianza et baie de Goji
- Moelleux au citron vert et à la fleur d'oranger
- Crème au rhum Havana chantilly de chocolat et coco râpée
- Tartelette au caramel beurre salé
- Sablé aux pommes confites au Calvados
- Tartelette au crémeux d'agrumes
- Cheesecake citron cassis sur un financier à la noisette

Cocktail 30 pièces

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes :

Les Gourmandises froides

- Macaron au houmous de haricots rouges
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Mini club de volaille au pesto
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon fumé
- Financier polenta et crème aux oignons
- Œuf mimosa et son glacis à la betterave

Les Pains et les Baguettes Géantes

- Baguette de campagne géantes (1.80m)
- Baguette aux graines géantes (1.80m)
- Pain aux céréales

Le Coffret du fromager

Galet d'albâtre fermier - Pont l'Evêque AOP - Pavé d'auge
Cœur de camembert au Calvados - Livarot au lait cru
Camembert au lait cru AOP - Crottin de chèvre frais - Graval double crème
Briquette de Neufchâtel AOP - Cœur de Neufchâtel AOC
Double bonde de Neufchâtel fermier Bûchette de chèvre Normand - Beurre d'Isigny

Le Coffret du poissonnier

Rillettes de poissons de nos côtes - Truite fumée de Fécamp - Maquereau aux poivres
Bulots mayonnaise - Moules en escabèche - Hareng fumé et pomme de terre rate
Haddock fumé de Fécamp - Beurre d'Isigny - Rince doigts

Le Coffret du charcutier

Stick de saucisson - Saucisson de marin de Cany-Barville - Andouille de Vire - Mini saucisse au piment - Rosette fuseau de Cany-Barville - Cornichon - Beurre d'Isigny

Le Coffret du maraîcher

Tomate cerise - Chou-fleur - Carotte de Créance - Radis roses - Concombre
Chips Vitelotte - Crème fraiche épaisse d'Isigny



Les Mignardises sucrées

- Biscuit aux amandes et crémeux à la vanille
- Sablé au chocolat noir Elianza et baie de Goji
- Moelleux au citron vert et à la fleur d'oranger
- Crème au rhum Havana chantilly de chocolat et coco râpée
- Tartelette au caramel beurre salé
- Sablé aux pommes confites au Calvados
- Tartelette au crémeux d'agrumes
- Cheesecake citron cassis sur un financier à la noisette



Cocktail 25 pièces

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes :

Les Gourmandises froides

(10 pièces assorties)

- Carpaccio de noix de Saint Jacques à l'huile et au citron
- Superposition de foie gras et mangue
- Mi-cuit de thon, radis et citron yuzu
- Canard laqué façon Tex Mex
- Pince de saumon mariné et petit pois aux épices wasabi
- Saint Jacques au légumes et artichaut en tapenade
- Bouchée de filet de caille au foie gras et mendiants
- Macaron au houmous de haricots rouges
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Mini club de volaille au pesto
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon fumé
- Financier polenta et crème aux oignons
- Mini club mascarpone au curry et gouda au pesto
- Tataki de thon aux sésames noirs
- Pince de bœuf pastrami et mozzarella au pesto rosso
- Financier aux cèpes et sarrasin torréfié
- Bœuf confit au balsamique, oignon frit et romarin

Les Gourmandises chaudes

(4 pièces assorties)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Mini tournedos de boeuf, sauce béarnaise
- Brochette de gambas et abricot moelleux
- Mini Hot-Dog et chope Normande

Les Mini Street-Food

(équivalent à 2 pièces)

- Bonbon de homard et fleur en brioche
- Crabe roll, gingembre et citron vert

Mini plat chaud à définir

(4 pièces assorties)

- Gambas marinées au lait de coco et patates douces
- La Neuftiflette (pomme de terre, poitrine et Neufchâtel)
- Emincé de volaille aux petits légumes
- Risotto aux champignons

Les Mignardises sucrées

(5 pièces assorties)

- Crémeux de banane sur lit de chocolat
- Crêpe façon wrap à la pomme, au caramel et aux noisettes
- Verrine de crumble au citron meringué
- Chocolat ivoire, crème de marron et mousse de lait
- Biscuit aux amandes et crémeux à la vanille
- Sablé aux pommes confites au Calvados
- Caroline au chocolat Cluizel
- Cheesecake citron cassis sur un financier à la noisette

Cocktail 26 pièces

(sur la base de 100 convives minimum)

A partir de 100 convives adultes :

Les Gourmandises froides

(8 pièces assorties)

- Saint Jacques au légumes et artichaut en tapenade
- Bouchée de filet de caille au foie gras et mendiants
- Superposition de foie gras et mangue
- Macaron au houmous de haricots rouges
- Bœuf relevé aux épices et pointe de wasabi
- Mini club de volaille au pesto
- Œuf au chaud froid de crustacés & mouillette de saumon fumé
- Financier polenta et crème aux oignons
- Mini club mascarpone au curry et gouda au pesto
- Tataki de thon aux sésames noirs
- Bûchette de tapenade au basilic et saumon mariné à l'aneth
- Œuf mimosa et son glacié à la betterave

Les Mini Street-Food

(équivalent à 2 pièces)

- Wrap de bœuf à l'oriental, houmous et noix de cajou
- Bagel de volaille rôtie, sauce barbecue et chou rouge
- Pain bretzel au jambon normand pesto rosso

Les Gourmandises chaudes

(3 pièces)

- Croc de Volaille à la moutarde ancienne & cheddar
- Mini tournedos de bœuf, sauce béarnaise
- Brochette de gambas et abricot moelleux
- Petit chou façon pissaladière

Les Mignardises sucrées

(équivalent à 2 pièces)

- Biscuit aux amandes et crémeux à la vanille
- Sablé au chocolat noir Elianza et baie de Goji
- Moelleux au citron vert et à la fleur d'oranger
- Crêpe façon wrap à la pomme, au caramel et aux noisettes
- Tartelette au caramel beurre salé
- Sablé aux pommes confites au Calvados
- Cheesecake citron cassis sur un financier à la noisette



Mini plat chaud à définir

(4 pièces assorties)

- Gambas marinées au lait de coco et patates douces
- La Neuftiflette (pomme de terre, poitrine et Neufchâtel)
- Emincé de volaille aux petits légumes
- Risotto aux champignons

Les ateliers présentés par notre cuisinier devant vos invités

(2 Ateliers à choisir soit 4 pièces par convives)

- Préparation de mini hamburger de homard
- Découpe de jambon Serrano sur toast de tapenade noire
- Noix de Saint Jacques poêlée et brunoise de pomme
- Préparation de tartare de bar aux fines herbes
- Foie gras poêlée à la fleur de sel et espuma à la pomme
- Banc d'huître de Saint Vaast n°3
- Découpe de saumon mariné par nos soins sur blinis
- Gambas poêlée et velouté de pois gourmand au gorgonzola
- Foie gras à déguster sur toast avec ses chutneys

Boissons de votre réception

Sur une base de 100 convives minimum

Le personnel de service, verrerie, matériels du buffet et le glaçage sont inclus dans le prix.

Forfait Boissons non Alcoolisées fournies par Cirette Traiteur

Pour le Cocktail et la Soirée dansante :

Jus de fruits Alain Milliat
(orange et poire)

Jus de pomme de la maison Sicera
Coca cola - Eau gazeuse - Eau plate

Toutes nos bouteilles sont en verre

Boissons Alcoolisées fournies par vos soins

Vos boissons seront rafraîchies et servies par notre personnel

Sans aucun droit de bouchon ni supplément

Champagne - Vin blanc - Vin rouge
et autres alcools

Le tarif de nos boissons alcoolisées inclut :
Transport & Reprise des bouteilles
Rafraîchissement & Glaçons alimentaires
Facturation à l'unité consommée
Prix TTC (inclue TVA 20% sur les alcools)



À la bouteille

Les Alcools

Bière Normande La Folie Douce (33cl)

Bière Normande La Givrée (33cl)

Bière Normande La Brin de folie (33cl)

Pommeau de Normandie (70cl)

Martini (1l)

Vodka Eristoff (70cl)

Rhum Havana club 3 ans (70cl)

Whisky J&B's (70cl)

Bière Normande (avec tireuse)

Brasserie MIN fût de 20 litres

Atelier Mojito (50 verres)

Le Champagne

Champagne Trousset Guillemart Brut 1er cru (75cl)

Un cru de Champagne or jaune pâle, aux bulles fines annonçant un vin riche et frais

Le Cidre

Cidre brut de Normandie (75cl)

Les Vins

Pinot blanc Biologique Adam (75cl)

Sancerre blanc AOC (75cl)

Esprit Nature, Bordeaux rouge Biologique (75cl)

Château Carcanieux,
Médoc Cru Bourgeois rouge AOC (75cl)

Maslauris, Lubéron rosé Biologique (75cl)

Côtes de Provence Minuty Cuvée M Ruby (75cl)



Nicolas & Eva

vous accompagnent...

Découvrez notre univers réceptif et culinaire à travers nos **réseaux sociaux.**

@cirette_traiteur

T
LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DF FRANCE



?Cirette

le Traiteur

Cocktails

automne-hiver

02 35 88 29 98

receptions@cirette-traiteur.com

Avenue du commandant Bicheray
76000 ROUEN

www.cirette-traiteur.com

