


Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé



Madame, Monsieur,

Comme suite à votre demande, je vous adresse nos propositions pour votre cérémonie. Je vous propose des menus classiques aménageables avec cocktail, cocktail repas et cocktail dînatoire.

Afin de répondre au mieux à vos attentes, je suis à votre disposition pour vous rencontrer et serai votre seul interlocuteur pour une relation privilégiée. Nous ne réalisons d'ailleurs qu'une seule réception à la fois.

Restaurateur, traiteur, maître artisan depuis 1991 à CAEN Saint Andrew's, 9 quai de juillet, je bénéficie de près de trente ans d'expérience dans l'organisation de réceptions.

Tous nos produits sont « fait maison ». Le laboratoire AGROQUAL de Colombelles s'occupe du suivi de l'hygiène alimentaire au sein de nos locaux.


Je vous prie d'agréer Madame, Monsieur, mes sincères salutations.

Philippe MARTIN

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

Menu 31 €

Mises en bouche

Salade de gésiers confits et magret fumé

Salade du pêcheur

Mousseline aux deux saumons au coulis d'étrille

Salade de melon, toast de rillettes, julienne d'andouille et jambon fumé

Filet de truite de mer au beurre rouge

Coussinet de plie aux amandes

Paupiette de saumon à l'oseille

Turban de merlan à la crème de poivron rouge

Sorbet pomme

Calvados fourni par vos soins

Salmis de pintade

Gigot d'agneau et son jus

Cuisse de canette confite au cidre

Aiguillette de bœuf bourgeoise

Fromages chauds sur salade

Salade fromages

Larme de chocolat aux griottes

Dôme de poire caramélisé

Bavarois framboise

Assiette de desserts

Mousse caramel givrée sauce orange

Fraisier

Capitole framboise


Pain individuel et baguette

Café, truffe, tuile aux amandes

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

Menu 37 €

Mises en bouche

Salade périgourdine

(toasts de figues, foie gras et magret fumé)

Salade de pétoncles saumon fumé

Clafoutis de moules au beurre blanc et sa salade

Aumônière de saumon à la crème d'aneth

Filets de rouget à la provençale

Truite de mer farcie aux petits légumes en croûte

Filet de dorade braisé au pommeau

Coussinet de sole au coulis d'étrille

Sorbet pomme

Calvados fourni par vos soins

Pintade vallée d'Auge

Filet mignon de porc au pommeau

Noix de gigot sauce diable

Fricassée de veau aux champignons petits oignons

Fromages chauds sur salade

Salade fromages

Larme de chocolat aux griottes

Dôme de poire caramélisé

Bavarois framboise

Assiette de desserts

Mousse caramel givrée sauce orange

Fraisier

Capitole framboise


Pain individuel et baguette

Café, truffe, tuile aux amandes

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

Menu 43 € TTC

Mises en bouche

Salade folle, foie gras et homard

Foie gras de canard

Salade de rougets marinés

Salade de langoustines aux agrumes

Brochette de Saint Jacques

Sandre au beurre Nantais

Filet de bar grillé à la badiane

Pavé de saumon à l'oseille

Sorbet pomme

Calvados fourni par vos soins

Suprême de canard aux griottes

Filet de bœuf en croûte

Rôti de canette et son jus

Tournedos de porc citron gingembre

Fromages chauds sur salade

Salade fromages

Larme de chocolat aux griottes

Dôme de poire caramélisé

Bavarois framboise

Assiette de desserts

Mousse caramel givrée sauce orange

Fraisier

Capitole framboise


Pain individuel et baguette

Café, truffe, tuile aux amandes

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

Organisation de votre réception

Vin d'honneur

Formule à 6 € / personne

Pour une autre formule, nous consulter

Personnel de service

Un serveur pour 20 personnes

Un office pour 30 à 40 personnes

120 € hors charges par personnel (si règlement par chèque emploi service – possibilité de payer le personnel par CESU)

235 € par personnel charges sociales et TVA comprises si rémunération autre



Location de matériel

Afin que vous puissiez avoir un plus grand choix, adapté à votre thème et à votre goût, nous ne fournissons pas les arts de la table. Nous vous conseillons des professionnels de la location de qualité.

Variantes : - menu sans poisson : moins 5 €
- menu + cocktail 12 pièces : supplément 8 €

Buffet de desserts 4 € par personne

Possibilité de servir le champagne en pyramide

Menu enfant 11 €

Menu prestataire 20 € : entrée, plat, fromages, dessert et café


Vins fournis par vos soins ou consulter notre carte (sans droit de bouchon)

Buffet du lendemain (voir nos propositions pages 14 à 18)

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

VIN D'HONNEUR

Sucré 6 pièces :

Petits fours sucrés

Panier de chouquettes

Petits fours secs, financiers moelleux

Salé 6 pièces :

Verrine

Cuillère

Pain d'épices foie gras

Blinis saumon fumé tzatziki




Nous pouvons vous louer pour votre cocktail des mange-debout
houssés 20 € pièce

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

NOS ANIMATIONS GOURMANDES

Plancha de foie gras

Juste saisi avec ses pommes de terre confites

Banc d'huîtres Numéro 3 de Blainville Sur Mer

Vinaigre échalote, beurre demi-sel et citron

Découpe de jambon de Serrano

Beurre demi-sel, condiments, melon selon saison et pain de campagne

Découpe de saumon fumé maison

Blinis, tzatziki et citron

Plancha de rouget

Tian de légumes

Atelier Saint Jacques

Fondue de poireaux safranée



Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

☎ 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

NOUS VOUS PROPOSONS :

Marmite en cuivre pour la soupe à l'oignon 2 € par personne
Croutons à l'ail, Emmental râpé

Fontaine chocolat 2,50 € par personne
Servi avec fruits frais et biscuits

Percolateur de café 60 tasses 40 €
Tasses, cuillères plastiques

Forfait soft 3 € par personne
Vittel, Badoit (bouteille verre), jus de fruits, coca cola et coca zéro

Proposition de buffet pour le dimanche (voir pages 14 à 18)

Débarrassage des poubelles et bouteilles vides si nécessaire offert

Nous servirons vos boissons sans droit de bouchon.

Nous vous conseillons :


- 1 bouteille de vin blanc pour 5 personnes
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes
- 1 bouteille de champagne pour 6 personnes au dessert



Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

Cocktail

Pièces froides :

- verrine chantilly d'avocat et bouquet
- verrine de saumon aux baies roses
- verrine de chèvre frais et tomate confite
- cuiller de langoustine et sa crème d'asperge
- sphère de carpaccio de Saint Jacques
- goujonnette de rouget à la provençale
- coupelle d'ananas jambon fumé
- sphère de tartare de légumes basilic melon
- velouté de coques à l'oseille


Nos animations gourmandes



Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



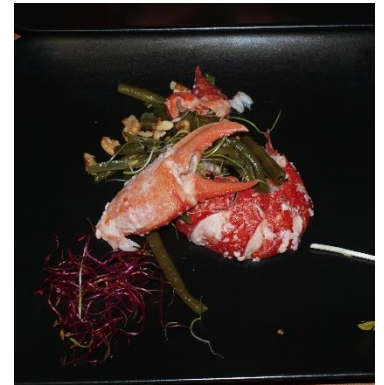
9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

Repas

Galette de pomme de terre au foie gras
Demi-homard en salade
Salade de rouget Barbet mariné



Sorbet pomme

Filet de bar beurre Nantais
Lotte aux lardons
Filet de Saint Pierre à l'oseille
Rôti de canette farci figue, foie gras
Selle d'agneau Matignon
Filet de veau aux pleurotes

Salade, fromages


Buffet de desserts et fruits

Pain individuel et baguette
Café, truffe, tuile aux amandes

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

Cocktail 12 pièces 2 animations, entrée, plat, fromages et dessert

Cocktail 16 pièces 4 animations, plat, fromages et dessert (supplément entrée 10 euros)


Prix par personne cocktail et repas : 55 euros TTC



Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

COCKTAIL DINATOIRE

19 pièces par personne	:	40 € TTC (3 ateliers)
22 pièces par personne	:	44 € TTC (4 ateliers)
25 pièces par personne	:	47 € TTC (5 ateliers)

Pièces froides

Pain d'épice, foie gras et figue
Blinis saumon fumé et tzatziki
Verrine chantilly d'avocat et bouquet
Tapenade d'olives et tomate anchois frais
Coupelle jambon fumé ananas
Goujonnette de rouget à la provençale
Verrine de saumon aux baies roses
Verrine de chèvre frais tomate confite
Cuiller asperge langoustine et sa crème
Bouquet mariné
Gaspacho de légumes
Sphère de carpaccio de Saint Jacques
Brioche au crabe


Bouchées chaudes

Velouté de coques à l'oseille
Toast de boudin à la pomme
Croustillant d'andouille et pomme
Pétoncle safranée sur lit de poireau
Plat chaud au bain-marie (tagine d'agneau aux abricots ou fricassée de veau au cidre)

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

Animations :

Plancha de foie gras - juste saisi avec ses pommes de terre confites

Banc d'huître N 3 de Blainville/mer - Vinaigre échalote, beurre demi-sel et citron

Découpe de jambon de Serrano - Beurre demi-sel, condiments, melon selon saison et pain de campagne

Découpe de saumon fumé maison - Blinis, tzatziki et citron

Plancha de rouget - Tian de légumes

Atelier Saint Jacques - Fondue de poireaux safranée

Présentation de fromages

Camembert, Livarot, Pont l'Evêque, Neuf Châtel (AOP de Normandie)

Pièces sucrées

Verrine de salade de fruits

Petits fours sucrés (15 variétés)

Consommations

Eau plate, eau gazeuse

Café

Organisation

Nappage tissu, serviettes cocktail en papier


Verrerie, vaisselle

Porte verre individuel

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

BUFFET 9 €

Terrine de poisson, sauce aneth

Taboulé

Salade piémontaise

Poulet rôti

Rôti de porc

Plateau de fromages


Tarte aux pommes



Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

BUFFET 14 €

Saumon farci aux petits légumes

Taboulé

Salade composée

(Salade pâte surimi et salade haricots verts tomate anchois)

Salade piémontaise

Rosbif

Rôti de porc

Plateau de fromages

Salade verte

Desserts aux choix :

Capitole framboise et son coulis


Mousse orange sauce caramel

Gâteau au chocolat

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

BUFFET 17 €

Saumon farci aux petits légumes

Taboulé, salade composée

Salade piémontaise

Marquise de charcuteries

Terrine de légumes au coulis de tomate

Rosbif

Rôti de porc

Plateau de fromages

Desserts au choix :

Capitole framboise et son coulis

Mousse orange sauce caramel


Tarte Tatin

Gâteau au chocolat

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

BUFFET 24 €

Sole farcie en chaud froid

Saumon farci aux petits légumes

Marquise de saumon fumé

Terrine de légumes au coulis de tomate

Rosbif, gigot

Salades composées

Salade de saison, plateau de fromages

Desserts au choix :

Capitole framboise et son coulis

Mousse orange sauce caramel


Tarte Tatin

Gâteau au chocolat

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

BUFFET 26 €

Foie gras de canard

Saumon fumé

Bouquets

Gigot d'agneau

Turbot farci en chaud froid

Salade choux chinois, pomelos, avocat et noix

Salade haricots verts

Salade de saison et plateau de fromages
(Camembert, pont L'évêque, cœur de Neuf Chatel, Emmental,
Reblochon, Chèvre)


Bavarois orange

Gâteau chocolat

Restaurant SAINT ANDREW'S Service traiteur



9, Quai de Juillet - 14000 CAEN

 02.31.86.26.80

Philippe MARTIN - Maître Artisan Diplômé

Madame, Monsieur,

Je vous remercie de votre confiance et me réjouis de cette collaboration.

Pour confirmer la réservation de votre réception, un acompte de 30% du montant prévisionnel vous sera demandé mais non encaissé. En qualité de restaurateur, je vous invite à venir goûter votre menu au sein de notre restaurant accompagné de vos proches. Nous offrons le repas aux futurs époux.

Le nombre de convives le jour de la réception est à confirmer par écrit (courrier ou mail) la semaine précédant la réception.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, Madame, mes sincères salutations.

Philippe MARTIN