







Menu Traiteur

Printemps / été







Commandes 72h minimum à l'avance et pour un minimum de 4 personnes

APERÔ













Navettes au choix

-  • Saumon, crème et aneth.....2€
- Pâté du moment et pickles maison.....1,50€
-  • Chiffonnade jambon cru, chutney oignons.....2€
-  • Thon mayonnaise citron paprika ciboulette.....2€
-  • Parisienne (Jambon maison & beurre).....1,50€

Mini Sandwich au choix

-  • Saumon fromage frais et zeste de citron.....2,90€
-  • Beurre demi sel aux fleurs et jambon blanc maison.....2€
-  • Foie gras mi-cuit maison et confiture de figues.....2,90€
-  • Chèvre frais fruits secs et noix, miel.....2,60€
-  • Comté roquette.....2,90€
-  • Poulet parmesan tomates séchées.....2,90€

Tartinables

-  • Rillettes de cochon.....19,90€/Kg
-    • Houmous.....21€/Kg
-    • Tapenade verte ou noir.....21€/Kg
- Rillettes de saumon ou de thon ou de maquereau.....27€/Kg
-   • Brie à tartiner (poivre, cédrat, lin,...).....25€/Kg
-  • Ricotta citron confit.....21€/Kg
-  • Chèvre figue miel ricotta.....21€/Kg
-  • Butter board (beurres aromatisés : fleurs, algues, lin).....21€/Kg

Plateau fromages ou mixte en prédécoupé 10€/pers

Plateau charcuteries 9€/pers

PAINS

“Aux pains Populaires”, Dieppe, Place Louis Vitet

 Sans noix

 Sans gluten

 Sans lactose

 Végétarien

 Végétalien - Vegan









CRU

Menu Traiteur



Printemps / été

Commandes 72h minimum à l'avance et pour un minimum de 4 personnes
Chaque entrée, plat et accompagnement proposé peut être présenté en portion individuelle ou en assiette à partager

ENTREE

-  • Oeuf mimosa mayonnaise aux herbes de saison (3pièces).....2€50
-  • Buratta à partager et son huile verte.....8€
- Pâté du moment et pickles maison.....6€
-   • Mini brochettes de magret de canard fumé maison, pecorino sarde et fruits de saison (3 pièces).....9€
-  • Tartare de bulots Dieppois à l'aneth et ses légumes croquants.....7€50
-    • Carpaccio de légumes de saison, vinaigrette au miel, graines de courge et pickles maison.....6€













PLATS

- Effiloché de porc aux épices douces et oignons rouges.....10€/pers
- Brochettes de poulet sésame au miel.....12€/pers
- Poisson du moment à la thaï, gingembre et oignons nouveaux
-  • Tataki de boeuf aux agrumes d'Humberto.....15€/pers
-  • Légumes grillés de saison et parmesan, chapelure à l'ail et au thym.....7€50/pers

ACCOMPAGNEMENTS

-   • Purée de carottes nouvelles au gingembre.....4€/pers
-    • Pommes de terre rôties romarin, ail et huile d'olive.....3€50/pers
-   • Boulgour noisettes torréfiées et sauge.....4€50/pers
-    • Riz badiane.....3€/pers

SALADES

-     • Pois chiches aux 4 épices, agrumes, oignons rouges, grenade et fruits secs.....4,50 € /pers
-     • Fraicheur de fenouil, cèleri branche, coriandre, menthe et huile sumac.....4,50 € /pers
-  • Orzo, tomates séchées, olives noires, parmesan et artichauts confits.....5€/pers
-  • Carottes, gingembre, feta, graine de coriandre, cebette.....4€/pers
-   • Blé vert, citrons confits, et légumes de saison, sauce tahine.....6€/pers



Sans noix



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



Végétalien - Vegan



02.35.84.11.30



www.cru-offranville.fr



contact@cru-offranville.fr






CRU

Menu Traiteur





Printemps / été

Commandes 72h minimum à l'avance et pour un minimum de 4 personnes

DESSERTS

-  • Tiramisu classique 3€90/pers
-  • Tiramisu citron 3€90/pers
-    • Mousse au chocolat infusion de café et fève tonka 3€90/pers
-  • Cheesecake au citron, croustillant speculoos et avoine 4€90/pers
-   • Panna cotta coulis de fruits de saison 3€90/pers
-   • Flan libanais à la fleur d'oranger et eau de rose 3€90/pers
-   • Mendiants ganache chocolat, citron cédrats, pistaches siciliennes et noisettes du piémont (5 pièces) 7,50€/100g

BOISSONS

-  • Syrah 75cl.....13€
-  • Côte du rhone 75cl.....14€
-  • Saumur 75cl.....12€
-  • Grenache 75cl.....13€
- Cidre 75cl.....8€
- Poiré 75cl.....13€
- Jus de pomme 1L.....7€
- Jus de poire 1L.....7€
- Coral Blonde 3,3€
- Nebi Blanche 3,4€
- Ambar Ambrée 3,6€

Chez CRU,
on s'inspire des saisons,
des produits qu'on choisit avec beaucoup d'attention
pour proposer une cuisine aux influences marquées.

Le menu est donc amené à varier en fonction du temps qu'il fait et des approvisionnements chez nos producteurs.

Pour toutes demandes spécifiques, nous pouvons réaliser une offre sur mesure.

Merci d'indiquer vos allergènes à la commande.

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits,
merci de respecter les conseils de conservation à la réception.



Sans noix



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



Végétalien - Vegan



02.35.84.11.30



www.cru-offranville.fr



contact@cru-offranville.fr

CRU

BRUNCH

Printemps / été

Commandes 72h minimum à l'avance et pour un minimum de 4 personnes

35 € / personne

- Plateau prédécoupé fromages et charcuteries
- Crème de burrata et huile d'olive extra vierge, garniture du moment
- Trio de tartinables
- Lait cru
- Fromage blanc
- Miel
- Confitures et marmelades CRU
- Butter board aromatisée ou non (Fleurs, Lin, algues, sel rose)
- Assortiment de pains et de crackers au levain BIO "Aux pains Populaires"
- Buns et/ou kougloff "Aux pains Populaires"
- Granola maison
- Financiers pistaches maison
- Assiette de fruits frais
- Jus de fruits et légumes pressés de saison

EXTRAS

- Mini sandwich Saumon fromage frais et zestes de citrons
3€/Personne
- Mini sandwich Beurre aux fleurs salé et jambon blanc maison 3€/Personne
- Salade Pois chiches aux 4 épices, agrumes, oignons rouges, grenade et fruits secs 4€/personne TTC
- Salade Fraicheur au fenouil, cèleri branche, coriandre, menthe et huile sumac 4€/personne TTC
- Salade Carottes, gingembre, feta, graine de coriandre, cebette
4€/personne TTC



Sans noix



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



Végétalien - Vegan



02.35.84.11.30



www.cru-offranville.fr



contact@cru-offranville.fr