



Menu Traiteur à emporter

Automne / Hiver

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

APERÔ

Navettes au choix

- Saumon, crème et agrumes.....2 €
- Pâté du moment et pickles maison.....1,50 €
- Chiffonnade jambon cru, tomates séchées, parmesan, roquette.....2 €
- Thon mayonnaise paprika ciboulette.....1,90 €

Mini Sandwich au choix

- Saumon fromage frais et concombre.....2,90€
- Foie gras mi-cuit maison et confiture de figes ou agrumes.....2,90€
- Riste de légumes.....2,60€
- Comté roquette.....2,90€

Tartinables

- Rillettes de cochon.....22€/Kg
- Houmous de pois chiches ou carottes cumin.....26€/Kg
- Tapenade.....29€/Kg
- Caviar d'artichauts à l'orange.....31€/Kg

Bouchées

- Pain d'épices, bleu et confit de poire.....2,50 €
- Tartelette crème d'oignons, harengs, agrumes.....2,90 €
- Bouchées de foie gras, magret fumé, dattes.....2,90 €
- Crème de courge et tuile de charbon.....2€
- Bocconcini pistaches et pétales de roses.....2,50 €
- Tartelette pissaladière.....2,50€
- Mini croque.....1,80 €

Plateau fromages ou mixte en prédécoupé 10€/pers

Plateau charcuteries en prédécoupé 9€/pers



Sans noix



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



Végétalien - Vegan



02.35.84.11.30



www.cru-offranville.fr



contact@cru-offranville.fr



Menu Traiteur à emporter

Automne / Hiver

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 thon citron confit (3pièces).....3€50
- Mini brochettes de magret de canard fumé maison, pecorino sarde et fruits de saison (3 pièces).....8€
- Foie gras et pain d'épices maison, confiture d'hiver.....9€
- Carpaccio de légumes racines, vinaigrette au miel, graines de courge et pickles maison.....6€

PLATS

- Filet mignon de porc agrumes et badiane.....10€/pers
- Brochettes de poulet en croûte de pistaches et sésame, sauce crémeuse citron.....13€/pers
- Poisson du moment citronnelle, gingembre(prix en fonction de l'arrivage)
- Boeuf sauce chimichurri et cranberries.....15€/pers
- Risotto butternut et champignons..... 11€/pers

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de celeri, marrons et oignons confits.....4€/pers
- Légumes rôtis de saison au miel...4€/pers
- Sarrasin noisettes torréfiées et sauge.....4€50/pers

SALADES

- Pois chiches aux 4 épices, agrumes, oignons rouges et fruits secs.....4,50 € /pers
- Salade patate douce, grenade, oignons rouges, graine de courge.....4,30 € /pers
- Lentilles, gingembre, feta, graine de coriandre, cebette.....5€/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



Menu Traiteur à emporter

Automne / Hiver

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
-   • Riz au lait 3€90/pers

PAINS

“Aux pains Populaires”, Dieppe, Place Louis Vitet

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



BRUNCH à emporter

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 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

- Pois chiches aux 4 épices, agrumes, oignons rouges et fruits secs.....4,50 € /pers
- Salade patate douce, grenade, oignons rouges, graine de courge..... 4,30 € /pers
- Lentilles, gingembre, feta, graine de coriandre, ciboulette.....5€/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