

Les poêlons Classique

8,00€ par pers

Paella

1 morceau de poulet, cocktail de fruits de mer ❁, anneaux encornets ❁, persillade, Petits pois maraichers de bretagne ❁, crevettes roses, chorizo, oignons, moules riz.

Couscous

1 morceau de poulet, 1 morceau de poitrine ou 2 boulettes d'agneau, 1 merguez, Légumes ❁, semoule.

Tartiflette

Pommes de terre fraîches, poitrine de porc fumée, oignons, ail, vin blanc, Crème, reblochon. 100% de produits frais

Tartiflette normande

Pommes de terre fraîches, poitrine de porc fumée, oignons, ail, cidre, dés de pommes, Crème, camembert. 100% de produits frais

Poulet basquaise

*1 morceau de poulet, tomates, poivrons, champignons, échalotes
Accompagné de riz. 100% de produits frais*

Chili corne carné

*Viande hachée, poivrons, mais, tomates, oignons, ail, haricots rouges, épices mexicaines.
Accompagné de riz. 100% de produits frais*

Colombo de poulet

*1 morceau de poulet, carottes, courgettes, tomates, poivrons, patates douces, épices colombo.
Accompagné de riz. 100% de produits frais*

Poulet à la Bordelaise

*1 morceau de poulet, champignons de paris, échalotes, persillade, vin rouge, lardons de porc.
Accompagné de pommes de terre en sauce. 100% de produits frais*

*En option service assiette blanche avec couverts mis à disposition et repris sales
par nos soins le service : 1,50€ par pers*

Les poêlons Authentique

9,00€ par pers

Jambons à l'os en sauce madère Ou normande

*Accompagné de gratin dauphinois ou écrasé de pommes de terre maison
100% de produits frais*

Suprême de poulet vallée d'auge

*1 Suprême de poulet, échalottes, cidre, dés de pommes, crème,
Accompagné de pommes de terre en sauce. 100% de produits frais*

Choucroute des 4 saisons

*Choux, saucisses de francfort ou de Strasbourg, saucissons à l'ail,
Palette, jambonneau, saucisses de Morteau, pommes de terre. 100% de produits frais*

Rougail de poulet et saucisses

*Émincé de poulet, tomates, persillade, oignons, saucisses de Morteau, épices antillaises.
Accompagné de riz. 100% de produits frais*

Couscous royal

*1 morceau de poulet fermier, poitrine d'agneau, 1 merguez,
Légumes *, semoule.*

Couscous aux boulettes kefta

*2 boulettes kefta maison, 1 morceau de poulet, 1 merguez, Légumes *, semoule.*

Paëlla royale

*1 morceau de poulet fermier, cocktail de fruits de mer *, anneaux encornets *, crevettes roses,
Petits pois maraichers de Bretagne *, 1 langoustine, chorizo, oignons, persillade, moules.*

Jambalaya

*1 morceau de poulet, queues de gambas *, dés de jambons, chorizo, poivrons
Saucisses de Morteau, tomates, persillade, oignons, riz, épice cajun*

Poulet Tikka massala

*Émincé de poulet, lait de coco, coriandre, crème, yaourt, amande en poudre,
Raisins blonds, poivrons, Oignons, tomates, curry accompagné de riz.
100% de produits Frais*

Les poêlons Premium

13,50€ par pers.

Cassoulet des 4 saisons à la normande :

Haricots blancs, poitrine de porc confie, joue de porc confie, saucisses de poulet, carottes confites, cidre de garde de mon ami Richard, andouille de vire. 100% de produits frais

Suprême de pintade vallée d'auge

Cidre de garde de mon ami Richard, crème de Normandie, pommes de Jumièges, Champignons frais Accompagné de gratin dauphinois. 100% de produits frais

Marmite Dieppoise des 4 saisons

*Poissons frais saumon et cabillaud, noix de St Jacques, 1 langoustine, moules, crevettes roses, pommes de terre charlotte, carottes, crème de Normandie
Échalotes, ail, persil, cidre de garde de mon ami Richard. 100% de produits frais*

Couscous souris d'agneau aux Légumes façon tajine

*1 souri d'agneau, abricots et raisins sec, dattes, amandes effilées, citron confit
Légumes frais, semoule.*

Couscous royal aux 5 viandes

*1 morceau de poulet fermier, gigot agneau, 1 merguez, 1 kefta,
1 brochette de bœuf, Légumes frais, semoule. 100% de produits frais*

Paëlla royale fruits de mer des 4 saisons

*1 morceau de poulet fermier, noix de St Jacques, anneaux encornets *
Cocktail de fruits de mer *, crevettes roses, 1 langoustine, 1 gambas géante *, amandes,
Chorizo, persillade, oignons, Petits pois maraicher de Bretagne *, moules, riz.*

Choucroute de la mer des 4 saisons

*Choux, saucisses de poissons, trio de poissons saumon, cabillaud, haddock,
Langoustine, moules, sauce curry, pommes de terre. 100% de produits frais*

A partir de 50 pers jusqu'à 500 pers réalise sur place.

**A partir de 10 à 30 pers à emporté en barquette prête à réchauffer sur commande 8 jours avant.*

**A partir de 30 à 50 pers livré en caisson isotherme en liaison chaude.*

Conditions générales.

Nous intervenons dans un rayon de 100 KM autour du Havre, au-delà nous consulter.

*Pour toute réservation un acompte de 100€ encaissable
Vous serez réclamé pour valider votre prestation.*

*Annulation et remboursement de l'acompte
Maximum 15 jours avant la date de la prestation.*

*Le solde de la facture vous sera demandé
Le jour de la Prestation.*

*Les poêlons réalisés sur place sont un prix tout inclus pour
une durée d'intervention de 4 heures au-delà un
supplément de 40€ par heure commencé sera facturé.*

Information sur les produits utilisés :

*Le poulet, le porc, les saucisses, les merguez
Sont d'origine française*

L'agneau est de nouvelle Zélande.

Pour une version hallal nous consulter.

❄ Produits surgelés de première qualité.

Raison sociale.

Sarl Rôtisserie des 4 saisons

60 Rue Clairaut

76620 Le Havre

Tel : 06/16/27/03/62

Email : rotisseriesdes4saisons@orange.fr

Sarl au capital de 60 000€

RC : 820 451 342 Le Havre.