

A la Carte (tarif départ magasin TVA 5.5%)

Nos entrées froides

Assortiment de crudités (250 gr)	4.30 €
Pamplemousse cocktail	5.35 €
Ananas cocktail la pièce pour 6 pers	11.90 €
Melon garni la pièce pour 5 pers	12.50 €
Plateau de charcuterie	4.70 à 8.50 €
Marquise de parme (60g/pers)	4.95 €
Foie gras maison (1 tr 40g)	6.90 €
Terrine de st jacques et crevettes	4.50 à 4.90 €
Terrine de légumes	4.10 à 4.50 €
Terrine de saumon et crevette à l'armoricaine	4.90 à 5.30 €
Saumon froid médaillon 70g	5.10 €
Saumon froid et sa garniture	6.10 €
Marquise de saumon fumé (70g/pers)	5.70 à 6.70 €

Nos entrées chaudes

Gratin de fruits de mer	6.10 €
Saumon sauce cognac	6.70 €
Coquille Saint-Jacques aux petits légumes	7.30 €
Filet d'églefin sauce normande	8.30 €
Filet de sole dieppoise	9.30 €
Bouchée A la reine	5.30 €
Mousseline de sandre aux fines herbes	6.20 €
Cassolette de ris de veau aux champignons	8.95 €

Nos plats uniques

Paella	13.25 €
Choucroute	12.95 €
Cassoulet	13.25 €
Couscous	13.25 €
Coq au vin pomme vapeur	9.20 €
Lapin chasseur duo légumes	10.30 €
Cuisse de canard confite	12.60 €
pommes sauté à l'ail	
Chili con carné riz pilaf	9.70 €

Nos plats froids

Rosbif	4.70 €
Gigot	4.70 €
Jambon à l'os	4.10 €
Rôti de veau farci	5.70 €
Filet de poulet	4.30 €
Assortiment de 2 à 3 viandes	6.30 € à 7.90 €

Nos plats chauds

Jambon sauce au choix	7.70 €
Jambon en croûte sauce madère	8.70 €
Mignon de porc à l'estragon	9.50 €
Filet de bœuf pavé sce périgieux	13.90 €
Faux filet paré ou équivalent à l'échalote	12.90 €
Roti de veau sauce villageoise	9.50 €
Noisette de veau aux pêches	9.50 €
Gigot d'agneau en croûte	9.90 €
Épaule d'agneau confite jus réduit	9.30 €
Canette farcie aux pêches	10.70 €
Cuisse de canard à l'orange	9.30 €
Filet de canard rotie sauce porto	11.50 €
Cuisse de Lapin au cidre doux	8.90 €
Suprême de pintade crémé au porto	11.50 €
Ballotine de volaille sauce foie gras	11.50 €
Caille farcie au sce échalote	9.90 €

Nos légumes

Gratin	3.30 €
Haricots verts (fagots 2 pc)	3.00 €
Flans ou gratin de légumes	3.50 €
Tomates provençales	2.70 €
Purée au choix	3.30 €
Pomme de terre farcie	3.10 €
Pomme dauphine	3.10 €
Duo de légumes	4.70 €
Légumes en Trio	5.50 € à 6.50 €

Maison Harlé

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Boulangerie • Pâtisserie

Buffet Réception Cocktail

2025

Mardi / jeudi / vendredi / Samedi

6h30 13h00 / 16h30 19h 30

Mercredi : 6h30 13h00

Dimanche: 8h00 13h00

Jours Fériés : 8h00 12h00

Notre site internet



Pour vos Cocktails et vos Apéritifs

Amuse-gueules salés :

- Plateau de 50 pièces

43.50 €

Mini croque Monsieur:

- Plateau de 36 pièces

39.50 €

Tapas chorizo chèvre :

- Plateau de 50 pièces

59.50 €

Gougères:

- plateau de 70 pièces

25.50 €

Mini hamburger :

- Plateau de 50 pc

69.50 €

Cassolette de la mer ou du boucher:

- Plateau de 36pc assortis

73.50 €

Fraicheur du grand nord:

- Plateau de 50 pc :

67.50 €

Tartinade de la mer:

- Plateau de 50 pc :

47.50 €

Pain polaire surprise:

- Pain de 32pièces

47.50 €

Crevette cocktail:

- Plateau de 50 pc :

59.50 €

Canapés :

- Plateau de 50 pièces

43.50 €

Boudin et andouillette cocktail :

Plateau de 50 pc assortis

49.50 €

Pain surprise:

- Pain de 48 pc

39.50 €

Mini navette garni :

- Plateau de 60 pc assortis

49.50 €

Mini verrines :

- Plateau de 36pièces

67.50 €

Plateau fraicheur:

- Plateau de 50 pièces

69.50 €

Délice du soleil :

- Plateau de 50 pièces

53.50 €

Bruschettas à ma façon :

- Assortiment de 50 pièces

45.50 €

Légumes cocktail:

- Assortiment de 100 pc et ses sauces

41.70 €

Cuillères chinoises:

Plateau de 36 pc assortis

63.50 €

Petit fours frais :

- Plateau de 50 pièces

61.50 €

Mini brochettes de fruits de saison :

- Assortiment de 50 pièces

63.50 €

Chouquettes garnies :

- Plateau de 50 pièces

25.70 €

Chouquettes nature :

- Plateau de 70 pièces

23.70 €

94 rue de Metz 77260 Sammeron Tél 01 60 22 13 05
E-mail: boucherie@harle-traiteur.fr Site internet: <http://www.harle-traiteur.fr>
Siret: 408 728 855 00029

Buffet à 16.70€/pers

Assortiment de charcuterie
(4 sortes)

(pâté de campagne ,saucisson sec , saucisson à l'ail
salami ou mortadelle)

Rosbif, jambon à l'os

Piémontaise, pacifique , carotte râpée

Brie de Meaux

Assortiment de pains

Buffet de 21.90 € à 23.70€/pers

Assortiment de charcuterie (4 à 5 sortes)

Et
Saumon fumé

Ou

Mousse de courgette aux légumes croquant

Rosbif, jambon à l'os ou filet de dinde

Salades composée
(3 au choix)

Brie de Meaux

Assortiment de pains

Menu de 24.70 € à 28.50€/pers

Tomate fraîcheur sauce blanche aux fines herbes
Ou
duo de terrines sur leur lit de sauces

Rouelle de porc moutarde de Meaux au miel
ou

Supreme de volaille sauce porto

Flan de courgette et gratin dauphinois

Brie

Feuilleté et pomme façon tatin, Chantilly

ou

Moelleux chocolat et sa crème anglaise

Café

Assortiment de pain

Menu de 39.90€ à 45.60€/pers

Salade nordique
(dés saumon fumé médaillon saumon froid sur un lit de
salade verte, sauce blanche citron et fines herbes)

Ou/ et

feuilleté de fruits de mer et son velouté

Sorbet pomme verte

Médaillon de veau façon Orloff

ou

Suprême de poulet jaune sauce poivre et crème

Duo de flan de légumes gratin dauphinois

Plateaux 3 fromages et salade verte

Mousse fruit ou délice chocolat

Café

Assortiment de pain

Menu de 29.70€ à 36.50€/pers

Salade du moment
(paté en croute ,gésier confit sur un lit de salade verte)

Ou

Paupiette de saumon sauce armoricaine

Sorbet pomme verte

Noisette de veau sauce villageoise

ou

médaillon de pintade farcie aux raisins

gratin de légumes au choix, Pomme dauphine

Brie de Meaux et/ ou Chèvre cendrée
salade verte

Pyramide de chouquette à la crème sauce chocolat

ou

mousse framboise coulis fruit rouge

Café

Assortiment de pain

Menu de 47.50€ à 51.60€/pers

Assiette de foie gras

Ou/ et

Tartare de st jacques chantilly et sauce citron

Sorbet pomme verte

filet bœuf sauce au choix

ou

suprême de pintade à la crème de foie gras

arlésienne de légumes, pommes de terre farcie

et

fagot d'haricot vert

Plateaux 4 à 5 fromages et salade verte

Royal chocolat ou/et framboisier

Café et son amandes chocolatés

Assortiment de pain

Nos desserts

Pièces montées 4 choux/pers formes aux choix selon vos demandes et la réalisation possible du pâtissier) **6.50 à 9.50 €**

Gâteaux (Courchevel, réunion d'agrumes, le nuts, chocó-framboise et le st Christophe) **3.95 à 4.95 €**

Gâteaux au chocolat (royal chocolat , trois chocolat , charlotte poire chocolat, forêt noire) **3.95 à 4.95 €**

Gâteaux au fruit(poirier, fraisier, framboisier) **3.95 à 4.75 €**

Petits fours frais (les 50 pc) **61.50 €**

Tartes(fraise, framboises, citron , pommes, poires, cerises, multi fruits, douceur etc.) **2.30 € à 4.20 €**

Chouquettes garnies (les 50 pc) **25.70 €**

Tous nos plats en traiteurs, en charcuterie , ainsi que nos pains et nos pâtisseries sont fabriqués par la maison à partir de produits frais

Toutes nos viandes et nos volailles sont sélectionnées et mûries avec soin

Ces buffets et menus prévus pour un minimum de 30 personnes, sont modifiables avec notre carte

Le service n'est pas compris et dépend du nombre de personnes,

Ceux-ci ne sont fournis qu'à titre indicatif et sont modifiable à tout moment

Prix TTC TVA 5.5% incluse départ magasin, livraison en sus 2.35€ du km avec un minimum de 35 €

La TVA passe alors à 10 %