

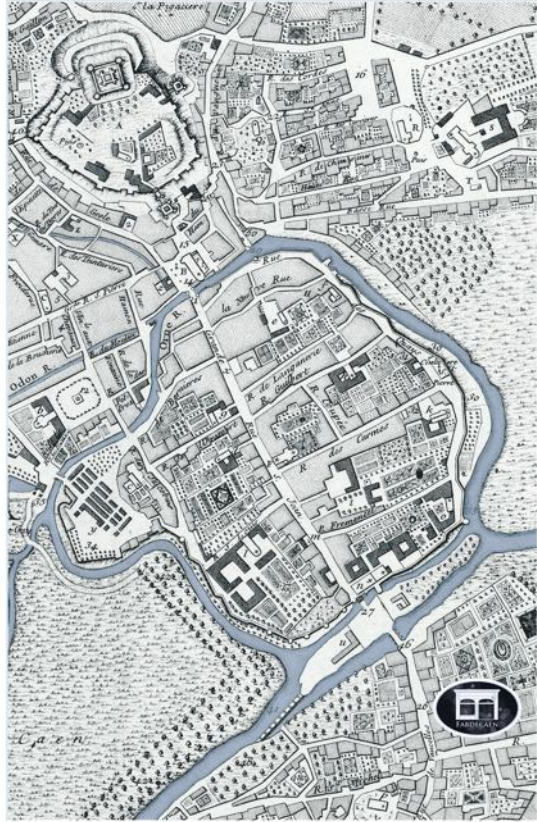


Notre carte

Faldecien
traiteurs

Traiteur • Pâtissier • Organisateur de réceptions

MAISON DE QUALITÉ



CAEN 1736

Fabdecaen Traiteur est né au cœur du Faubourg de Vaucelles, là où la gastronomie caennaise a acquis ses lettres de noblesse dès le XIe siècle avec ses célèbres auberges.

Ses galiniers, ses rôtisseurs et tripiers, ses fourniers ou oublieurs... ont constitué génération après génération ce patrimoine culinaire que nous sommes fiers aujourd'hui de perpétuer.

De Vaucelles à Saint-André-sur-Orne, seul le lieu a changé : pour mieux vous accompagner et vous servir.

Depuis plus de 15 ans, nous avons pour but de toujours mieux vous guider pour mettre en scène vos événements qu'ils soient professionnels ou privés, et que l'instant partagé avec vos invités soit unique et inoubliable.

Choisir *Fabdecaen Traiteur*, c'est choisir la qualité pour les mets, la diversité pour le goût, mais aussi le conseil et l'accompagnement pour plus de sérénité.

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
[FACEBOOK.COM/FABDECAEN](https://www.facebook.com/fabdecaen)



DÉCOUVREZ NOS PRODUITS SUR
[PINTEREST.COM/FABDECAEN](https://www.pinterest.com/fabdecaen)

- Apéritif à la maison 5
- Vins d'honneur 5
- Cocktails apéritifs et dînatoires 6 et 7
 - Listes des pièces cocktail froides, verrines et chaudes 6
 - Liste des ateliers d'animations culinaires salés inclus 6
 - Liste des grands ateliers d'animations culinaires salés inclus 7
 - Listes des pièces cocktail sucrées 7
- Ateliers d'animation-plaisir 8
- Cocktails-pétillants et long-drinks 9
- Forfaits-boisson, pauses digestives 10
- Alcools, boissons chaudes et pétillants 11
- Menus 12 et 13
 - Liste des sauces 12
 - Liste des garnitures 13
 - Listes des pâtisseries et desserts à l'assiette 13
- Sur-mesure 14
- Plats uniques 15
- Buffets froids ou avec plat chaud 16 et 17
 - Liste des salades fraîcheur et gourmandes 16
 - Liste des garnitures pour buffet avec plat chaud 17
 - Liste des desserts buffet 17
- Petits-déjeuners et Brunch 18
- Plateaux repas 19

À LA MAISON

Pour vos apéritifs ou soirées à la maison,
commandez vos amuses-bouche et profitez de la soirée !

Garden party

70 pièces apéritives froides
élaborées sur vaisselle festive
jetable de qualité.

Les 70 pièces

92 €

Pain surprise

Pain de campagne de 40 toasts,
garniture terre, mer
et végétarienne.

Le pain

34 €

Petits feuilletés apéritif

Petits feuilletés
garnis et précuits,
à réchauffer chez vous.

Minimum 16 personnes
Les 4 pièces
par personne

2,40 €

Canapés charcutiers

Canapés maison assortis,
garniture charcutière
et décoration festive.

Minimum 16 personnes
Les 4 pièces
par personne

3,00 €

VINS D'HONNEUR

Pompadour

- Mini-viennoiseries assorties,
- Chouquettes au sucre et chocolat,
- Mini-jésuites,
- Mini-beignets au sucre
- Mini-palmiers,
- Mini-muffin au caramel beurre salé,
- Mini-cannelés bordelais,
- Mini-brûnnies et ganache chocolat.

Minimum 30 personnes
Les 5 pièces
par personne

6,50 €

du Barry

- Petits cannelés aux fruits,
- Petits fours assortis,
- Mini-roses des sables,
- Petits financiers aux fruits secs
- Mini-croustillant chocolat-passion,
- Mini-florentins,
- Mini-tropézienne,
- Verrines panna-cottas (2 parfums).

Minimum 30 personnes
Les 5 pièces
par personne

8,50 €

LES COCKTAILS

Choisissez votre cocktail et les pièces qui le composent : froides, chaudes, salées, sucrées...
Les ateliers d'animations culinaires qui raviront vos convives sont sans supplément de prix.

Anne de Conty

9 pièces
dont 3 ateliers,
à choisir dans les listes suivantes :

Minimum 24 personnes
par personne

12,90 €

Alix de la Broise

12 pièces
dont 3 ateliers,
à choisir dans les listes suivantes :

Minimum 24 personnes
par personne

15,90 €

Diane de Mailly

15 pièces
dont 3 ateliers,
à choisir dans les listes suivantes :

Minimum 24 personnes
par personne

18,90 €

Pièces froides

- Billes de foie gras en pomme d'amour à la passion et au piment d'Espelette,
- Millefeuilles de foie gras au pain noir,
- Macarons au foie gras de canard maison,
- Briochins de volaille grillée au paprika doux,
- Ravioles de poulet sur lit d'algues wakamé,
- Petits wraps de bœuf,
- Petits bagels au salami danois,
- Duos de savarins poivron rouge et citron-aneth, au jambon Serrano,
- Œufs de cailles rôtis au lard sur lit de fèves,
- Mini-tortillas au rouget et crevettes (2 sortes),
- Mini-muffins provençaux aux anchois, tapenade d'olives noires et tomate,
- Pommes grenailles en canapés, à l'anguille fumée,
- Mini-pains de poisson frais (accompagnés de sauce cocktail),
- Tatakis de thon,
- Petites focaccias garnies (4 sortes : chorizo • mousse de saumon fumé • jambon fumé-tomate • chèvre-noix),
- Assortiment de makis normands au riz noir (4 sortes : andouille de Vire • saumon fumé • crevette bouquet • jambon de pays),
- Mini-clubs terre et mer,
- Assortiment de canapés fins (terre • mer • végétarien),
- Légumes croquants assortis (accompagnés de sauces),
- Petites lasagnes de légumes,
- Tomates cocktail confites, à la mozzarella aux herbes,
- Dômes de riz et petits légumes chop suey,
- Mini-poivrons marinés et farcis à la ricotta,
- Petits moelleux au saumon frais et courgette.

Verrines

- Libanaise (mousse de pois cassés, pois chiches, houmous, crème de petits pois),
- Betterave-Saint Maure (brunoise de légumes croquants, fromage de brebis frais, betterave),
- Sicilienne (gaspacho de tomate, tapenade d'olives noires, éclats de volaille, crème aux herbes).

Ateliers d'animations culinaires salés

- Wok normand (poêlée d'andouille de Vire, pomme, crème et Pommeau),
- Plancha de bonbons de Saint Jacques au lard,
- Plancha de gambas marinées,
- Plancha de brochettes de volaille yakitori,
- Plancha de brochettes d'onglet de bœuf,
- Cuisson d'accras de saumon et cabillaud,
- Découps de saumon et longe de thon fumés maison (répartition en fonction du nombre de convives),
- Gaufres de pommes de terre réalisées minutes à garnir de fromages crémeux (3 choix : crème de roquefort • crème de cheddar • cancoillotte),
- Bar à soupes veloutées (3 choix : crème de butternut au parmesan • crème de tomate et mozzarella • crème de courgette à la vache qui rit),
- Wok de légumes à la thaï (poivron rouge, courgette, carotte, oignon, gingembre, germes de soja, coriandre, arachides, miel, citronnelle, vinaigre de riz).

Pièces chaudes

- Petits cheese-burgers au pain brioché,
- Crevettes en habit de pomme de terre,
- Grignottes de volaille au miel et curry,
- Assortiment de mini-nems et de mini-samosas,
- Accras de boudin noir,
- Petit parmentier de canard fondant,
- Mini-bouchées craquantes au camembert.

Grands ateliers d'animations culinaires salés (chaque Grand atelier compte pour 2 ateliers)

- Grand atelier de découps de viandes préparées et fumées maison (jambon rôti au miel • pastrami à la monténégrine • magret de canard fumé • filets mignon de porc fumé),
- Grand atelier mexicain (Guacamole réalisé minute accompagné d'une salade de tomate-coriandre-oignon en mini-bois et tortillas craquantes à garnir),
- Grand atelier de cuisson de mini-pizzas à garnir (plusieurs choix : poivrons • olives • champignons • mozzarella • jambon • bœuf haché • roquefort • concassé de tomate).

Pièces sucrées

- Mi-cuits au chocolat et caramel au beurre salé,
- Opéras chocolat-café,
- Petits choux praliné-chocolat,
- Teurgoules maison au coulis caramel,
- Mini-cannelés bordelais et aux parfums assortis,
- Assortiment de mignardises,
- Mini-macarons aux saveurs variées,
- Panna-cottas maison (2 nappages : coulis de fruits rouges • caramel),
- Mini-clafoutis (2 sortes : griottes • mirabelles),
- Mini-moelleux pomme et rhubarbe,
- Mini-crêpes Suzette à l'orange,
- Mini-savarins à la liqueur et au coulis passion,
- Mini-babas au rhum.

LE COCKTAIL DÎNATOIRE

Pour vos soirées de fêtes et d'exception.

Charlotte de Gramont

9 pièces cocktail
froides et chaudes,

à choisir dans les listes précédentes et ci-contre

3 ateliers d'animations salés,

à choisir dans les listes d'ateliers salés

1 encas sélection,

à choisir dans la liste des encas ci-contre

Stand de 4 fromages sélectionnés,

composition détaillée ci-contre,

4 pièces cocktail sucrées,

à choisir dans la liste des pièces sucrées ci-dessus

OU

Buffet de trois gâteaux et
entremets-dessert maison,

à choisir dans la liste des pâtisseries maison page 13

Minimum 24 personnes
par personne

35,90 €

Pièces froides gourmandes (compte pour 2 pièces)

- Mini-cakes (4 sortes : noix-basilic • chèvre-tomate • saumon-épinard • lard-emental),
- Salades en mini-bols (2 sortes : hollandaise au saumon fumé • vénitienne au surimi),
- Mini-sandwiches au pain suédois (3 sortes : truite fumée • fromage frais • concombre).

Encas sélection

- Poêlée de légumes de saison,
- Sauté de porc marengo,
- Basquaise de poulet,
- Tajine de volaille,
- Mafé de bœuf,
- Carbonade de bœuf et crème de foie gras,
- Paella Valencia,
- Blanquette de veau à l'ancienne SUP 3,00 €
- Tajine de la mer SUP 3,00 €

Stand de 4 fromages sélectionnés inclus

Comprenant : Camembert AOP, Pont l'Évêque AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Comté AOP, Beurre et tranchettes de pain.

LES ATELIERS D'ANIMATION-PLAISIR

Une pure gourmandise pour ceux que vous aimez, seuls ou en complément d'une autre formule.

Atelier Vauban 🇫🇷

2 huîtres N° 3 de nos côtes, accompagnées de citron, vinaigre à l'échalote, tranchettes de pain et beurre doux.

Minimum 24 personnes
et multiples de 6
par personne

3,90 €

Atelier La Pérouse 🇫🇷

2 huîtres N° 3 de nos côtes, 3 bulots, 1 crevette bouquet, accompagnés de citron, vinaigre à l'échalote, tranchettes de pain, beurre doux et mayonnaise.

Minimum 24 personnes
et multiples de 6
par personne

5,90 €

Atelier d'Artagnan 🇫🇷

Foie gras de canard maison à tartiner, accompagné de confit d'oignon, de chutney de fruits secs et de tranchettes de pain.

Minimum 24 personnes
et multiples de 24
par personne

4,90 €

Atelier Ibérique 🇪🇸

Demi-jambon serrano désossé, tranché en lamelles devant les invités, accompagné de petits légumes marinés, beurre doux et tranchettes de pain.

Pour 100 personnes
l'atelier

130 €

Atelier Crêpe party

Galettes de froment accompagnées de 3 garnitures : pâtes à tartiner spéculoos, chocolat-noisettes et confiture maison.

Minimum 40 personnes
par personne

3,90 €

Atelier Chocolat

Fondue au chocolat noir, accompagnée de marshmallows et de fruits frais à tremper soi-même.

Minimum 30 personnes
par personne

4,90 €



LES COCKTAILS-PÉTILLANTS

Soupe Angevine

Cocktail traditionnel au Vouvray pétillant AOP. Plébiscité pour ses arômes de citron et de liqueur d'écorces d'orange.

1 verre par convive env. 13 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,10 €

Soupe Normande

Toute la Normandie dans ce cocktail acidulé au Vouvray pétillant AOP. Très apprécié pour ses arômes de pomme verte.

1 verre par convive env. 13 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,10 €

Soupe Fabdecaen

Notre célèbre cocktail au Vouvray pétillant AOP et aux subtils parfums de fraise et de fruit de la passion. Un pur délice.

1 verre par convive env. 13 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,90 €

La Dame en Bleu

Notre dernière création toute habillée de bleu océan, au Vouvray pétillant AOP et aux arômes exotiques subtiles.

1 verre par convive env. 13 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,90 €

Le Royal Blossom

Une explosion de saveurs pour ce délicieux cocktail associant jus de fruits, alcools de caractère et vin pétillant. Un incontournable sur le Continent Américain.

1 verre par convive env. 13 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,90 €



LES LONG-DRINKS MAISON

Un air de vacances quand vous le voulez !

Punch

Préparé à partir de rhum blanc antillais, de jus et de fruits sélectionnés, (maturation : 2 mois).

1 verre par convive env. 20 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,10 €

Sangria blanche

Élaborée avec un vin blanc sec sélectionné, d'agrumes et d'épices choisies, (maturation : 1 semaine).

1 verre par convive env. 20 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,50 €

Sangria corail

Élaborée avec un vin rosé fruité sélectionné, d'agrumes et d'épices choisies, (maturation : 1 semaine).

1 verre par convive env. 20 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LES FORAITS-BOISSON

Il y a forcément un forfait adapté à vos envies et vos besoins.

Softs

Jus d'orange, Jus de pomme,
Coca-cola, Schweppes indien tonic,
Eau d'Évian, Eau gazeuse,

- Vin d'honneur (35 cl) 1,90 €
- Cocktail apéritif (45 cl) 2,40 €
- Cocktail dînatoire (80 cl) 4,30 €

Minimum 24 personnes et multiples de 8
contenants en plastique recyclables
prix par personne

Eaux

Eau d'Évian
et Eau gazeuse,

- Repas (80 cl) 3,50 €
- Buffet (100 cl) 3,90 €

Minimum 24 personnes et multiples de 8
contenants en plastique recyclables
prix par personne



Alcools

- Calvados ^{AOC} (70 cl) 48,00 €
- Pommeau ^{AOC} (70 cl) 35,00 €
- Limoncello (70 cl) 39,00 €
- Rhum blanc antillais (70 cl) 49,00 €
- Vodka pur grain (70 cl) 49,00 €

prix à la bouteille

Chaud

Café, thés et infusions
sélectionnés.

- Repas, buffet (1 tasse) 2,50 €

Minimum 40 personnes
prix par personne



Pauses digestives

- **Trou normand traditionnel** 2,50 €
sorbet pomme (alcool d'accompagnement non compris),
- **Pause gourmande** 3,50 €
parfum au choix : mangue • citron • poire • rhum-raisin • coco •
(alcool d'accompagnement non compris),
- **Trou normand Création Fabdecaen** 5,30 €
(Compotée de pommes et de poires, sorbet poire,
mini-pomme d'amour au caramel rouge,
pipette de Pommeau ^{AOC}),

Minimum 24 personnes
prix par personne

Pétillants Normands

- Cidre fermier brut (13 cl) 1,90 €
- Poiré fermier brut (13 cl) 2,10 €

Minimum 24 personnes et multiples de 8
prix par personne

Méthode traditionnelle

- Vouvray brut ^{AOC} (13 cl) 2,90 €

Minimum 24 personnes et multiples de 8
prix par personne

Champagne

- Brut SA ^{AOC} (13 cl) 6,70 €
- Rosé Brut SA ^{AOC} (13 cl) 7,20 €

Minimum 24 personnes et multiples de 8
prix par personne



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LES MENUS

Pour votre plat principal, faites-vous plaisir en choisissant librement votre sauce et vos deux garnitures ♦

Menu Taillevent

Roulade de dorade à l'huile vierge
sur lit de risotto de blé au safran

Trio de cannelloni de courgette
au saumon, thon et crevettes, et sa crème de langoustine

Cheese-cake au saumon fumé maison
et sa crème veloutée au mascarpone

Tatin d'andouille de Vire au Camembert
et pomme au beurre, crème de pommeau

Œuf poché au foie gras
et sa matelote de légumes de Provence

Râble de lapin
au cœur forestier

Suprême de volaille rôti

Dos de cabillaud poêlé
au beurre noisette

Pavé d'omble chevalier poché

Duo de fromages normands
Camembert, Pont l'Évêque et salade

Aumônière de fromages normands tiède
Camembert, Pont l'Évêque, pomme poêlée au beurre, salade

Plateau de fromages affinés **SUP 3,50 €**
Camembert, Livarot, bleu d'Auvergne, Comté, salade

Buffet de 3 pâtisseries maison
à choisir dans la liste « Pâtisseries maison » ci-contre

Dessert à l'assiette
à choisir dans la liste « Desserts individuels à l'assiette » ci-contre

Minimum 24 personnes
par personne

33,50 €

Menu Vatel

Tartare aux 2 saumons
sur lit de lentilles conti et crème scandinave

Brochette de Saint Jacques en ventrèche
et sa tarte tatin de tomates confites, crème d'herbes

Croustade de la mer aux petits légumes
et sa sauce hollandaise

Foie gras de canard maison
et son chutney de fruits secs, petit pain d'épices

Tourte aux trois viandes marinées au Riesling
et ses petits légumes

Filet mignon de porc
au lard fumé et Cheddar

Flan de canette
et sa farce aux éclats de pomme

Souris d'agneau braisée

Filet de sandre vapeur

Duo de fromages normands
Camembert, Pont l'Évêque et salade

Aumônière de fromages normands tiède
Camembert, Pont l'Évêque, pomme poêlée au beurre, salade

Plateau de fromages affinés **SUP 3,50 €**
Camembert, Livarot, bleu d'Auvergne, Comté, salade

Buffet de 3 pâtisseries maison
à choisir dans la liste « Pâtisseries maison » ci-contre

Dessert à l'assiette
à choisir dans la liste « Desserts individuels à l'assiette » ci-contre

Minimum 24 personnes
par personne

37,50 €

Sauces ♦

- **Normandes** : Marie Harel (crème-cidre-camembert) • Vallée d'Auge (crème-cidre) • Pommeau,
- **Du Sud-Ouest** : Périgourdine (foie gras de canard),
- **Avec alcool** : Banyuls • Vigneronne • Armagnac • Marc de champagne,
- **Aux champignons** : Forestière (champignons des bois) •

- Morilles fumées • Essence de truffes,
- **Épicée** : Trois poivres, Parmesan et poivre de Timut • Chorizo fort,
- **Aux fruits** : Airelles • Tomatée à la mangue et à la coco,
- **Pour poissons** : Beurre blanc • Crème de langoustines • Citron-basilic • Coulis de beurre clarifié à l'orange.

Menu Carême

Crumble de cabillaud aux tomates confites
accompagné d'un gravelax de saumon maison

Hâtelet de lotte rôti
et sa tarte fine aux carottes sur fondue de poireaux
accompagnée d'une sauce au beurre blanc

Fantaisie de Saint Jacques et gambas
et ses petits légumes frais, crème de safran à l'aneth

Duo de foie gras de canard maison
(nature et opéra) accompagné d'un chutney de fruits secs
et d'un petit pain d'épices

Ris de veau
quartier de pomme rôti et timbale de champignons des bois
accompagnés d'une fine crème de morilles

Tournedos de bœuf

Pavé de veau

Magret de canard

Filet de bar vapeur

Trilogie de fromages affinés
Camembert, Pont l'Évêque, Comté et salade

Aumônière de fromages normands tiède
Camembert, Pont l'Évêque, pomme poêlée au beurre, salade

Plateau de fromages affinés **SUP 3,50 €**
Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, bleu d'Auvergne, Comté, salade

Trilogie de petits desserts à l'assiette
Verrine Passion, entremet chocolat intense, macaron fruits rouges

Buffet de 3 pâtisseries maison
à choisir dans la liste « Pâtisseries maison » ci-contre

Dessert à l'assiette
à choisir dans la liste « Desserts individuels » ci-dessous

Minimum 24 personnes
par personne

42,50 €

Desserts individuels à l'assiette ■

- **Macaron Fabdecaen** (macaron bicolore, crème mousseline au citron vert et framboises fraîches),
- **Lingot** (sablé breton, crème diplomate vanille, fruits rouges assortis, coulis de fruits rouges),
- **Tartelette tatin et sa glace vanille** (pommes au beurre caramélisées, feuilletage pur beurre, glace vanille).

Garnitures ♦ (2 au choix)

- **Pommes de terre** : Écrasé de pommes de terre • Écrasé de pommes de terre et patates douces • Pomme de terre rôtie au lard • Pomme de terre Anna • Timbale dauphinoise • Pressé de vitelotte au parmesan •
- **Riz** : Basmati et sauvage au naturel • Timbale de riz blanc,
- **Céréales** : Boullgour tomate aux poivrons et coriandre • Polenta crémeuse aux petits légumes,
- **Légumes** : Gratin de chou-fleur et brocolis • Crumble de caviar d'aubergines • Tarte fine aux carottes sur fondue de poireaux • Brochette de légumes du soleil • Poêlée de crosnes et pois mange-tout • Poêlée de petits légumes frais • Pressé de légumes maraichers • Fine ratatouille • Tarte tatin de tomates confites,
- **Champignons** : Poêlée de pleurotes et champignons de Paris frais.

Pâtisseries maison ■

Au chocolat :

- **Le Royal chocolat** (mousse chocolat noir-extra, pailleté feuilletine praliné, biscuit succès amandé),
- **La Forêt noire** (biscuit génoise au chocolat noir imbibée d'un sirop à la liqueur de griottes, griottes, crème chantilly, copeaux de chocolat noir),
- **Le Mogador** (mousse chocolat-caramel, poire cuite au beurre, pailleté feuilletine praliné, biscuit succès amandé),
- **Le Gillou** (mousse chocolat noir-extra au thé, éclats d'oranges confites, crème brûlée à l'orange, biscuit brownie),
- **La Promenade** (fondant chocolat noir, moelleux chocolat au lait et noisettes, moelleux chocolat blanc et coca, ganache au chocolat blanc),

Aux fruits rouges :

- **L'Impérial** (mousse chocolat blanc aux noisettes, insert fruits rouges, pailleté feuilletine praliné, biscuit succès aux amandes),
- **Le Rubis (façon charlotte)** (mousse parfait cassis-mûre, mousse vanille, insert fruits rouges façon tatin, biscuits de Reims),
- **Le Suprême** (biscuit dacquoise moelleux aux fruits rouges, éclats d'amandes torréfiées),
- **Le Framboisier** (génoise, crème mousseline vanille, framboises, biscuit succès amandé),
- **Le Pastel** (moelleux vanille imbibé de trois laits, crème chantilly au mascarpone et fruits des bois),

Les autres parfums :

- **Le Cheese-cake** (crème fromagère et pâtisserie à la vanille, biscuit spéculoos et coulis de mangue),
- **Le Georgia** (Crèmeux passion-vanille, insert passion pur, biscuit succès pistache),
- **Le Mistral** (mousse abricots et éclats de pistache, compotée d'abricots au miel, biscuit succès amande-pistache),
- **Le Parfait Rhubarbe** (biscuit madeleine à l'orange, compotée à la rhubarbe, crème chiboust à la vanille),
- **Le 68** (biscuit de gène, meringue italienne, crèmeux de duo de citrons),
- **Le Gâteau Sainte Catherine** (moelleux aux ananas confits et gingembre, glaçage au chocolat blanc).

SUR-MESURE

Faites évoluer votre menu au gré de vos envies.

Mises en bouche

- **Crumble de saumon fumé et gambas** sur caviar de tomates confites, 🐟
- **Brouillade d'œuf façon Fabdecaen** à la truite marinée et tapenade d'olives vertes au basilic, 🌿
- **Panna cotta à la mozzarella** fromage frais et compotée de tomate à l'échalote, chips de lard, 🍷
- **Cuisse de caille rôtie** boulgour à l'aubergine et crème de morille, 🍄
- **Émiété de canard confit** sur lit d'épeautre et lentille corail, jus de cidre, 🍷
- **Filet de caille grillé** et haricots cocos, crème de foie gras, 🍷

En complément ou remplacement de l'entrée de votre menu
Minimum 24 personnes

Corbeilles de fruits

Pommes, poires, oranges, bananes, ananas, raisin, kiwis, pêches, fraises, litchis, physalis.

- 40 personnes (env. 5kg)..... 130,00 €
- 60 personnes (env. 8kg)..... 200,00 €
- 100 personnes (env. 13kg)..... 330,00 €

La composition et la répartition peut varier en fonction de la saison et du nombre de convives

Macarons

Macarons aux parfums assortis, vanille, chocolat, caramel beurre salé, citron, framboise, pistache.

- 80 macarons 69,00 €
- 120 macarons 99,00 €

Les parfums peuvent varier en fonction de notre production

Les Soupes

- **Soupe à l'oignon**..... 3,20 €
recette traditionnelle,
- **Soupe à l'oignon Royale**..... 3,90 €
ciboulons et emmental râpé.

Minimum 24 personnes
bois et cuillères jetables inclus
Prix par personne

LES PLATS UNIQUES

Pour vos réunions de famille, entre amis ou vos lendemains de fêtes, une idée copieuse.

- **Longe de porc caramélisée**..... 9,20 €
accompagnée d'une timbale de pommes de terre au lard (longe de porc rôtie au miel, oignons, carottes, céleri, poireaux, cumin), 🍷
- **Rôti de porc Orloff**..... 9,20 €
accompagné d'un gratin dauphinois (rôti de porc, duxelle de champignons, sauce mornay gratinée au gruyère, jus de veau au cognac), 🍷
- **Sauté de porc marengo**..... 9,50 €
accompagné de pommes de terre vapeur (échine de porc, carottes, oignons, champignons frais, tomates, olives noires), 🍷
- **Rougail saucisse**..... 9,20 €
accompagné de riz blanc (saucisses fumées, tomates, oignons, ail, laurier, curcuma, piment choisissez votre force 🍷🍷), 🍷
- **Tartiflette Savoyarde**..... 11,50 €
accompagnée de salade verte (pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc, reblochon, crème fraîche), 🍷
- **Tartiflette Normande**..... 11,90 €
accompagnée de salade verte (pommes de terre, andouille de Vire, oignons, vin blanc, Camembert, crème fraîche), 🍷
- **Bœuf Bourguignon** 10,50 €
accompagné de pommes de terre vapeur (morceaux de bœuf VF choisis, lardons, jus de veau, vin rouge, oignons, carottes, champignons de Paris), 🍷
- **Chili con carne** 9,50 €
accompagné de riz blanc (bœuf haché VF, haricots rouges, tomates, maïs, oignons, coriandre, piment choisissez votre force 🍷🍷), 🍷
- **Pot au feu au Camembert**..... 9,70 €
accompagné de pommes de terre vapeur (morceaux de bœuf VF choisis, carottes, navets, poireaux, choux vert, jus émulsionné au Camembert), 🍷
- **Bœckeffe Alsacien** 11,50 €
(échine de porc, épaule de mouton, gîte de bœuf VF, jus de veau, Riesling AOP, carottes, poireaux, oignons, pommes de terre, ail, laurier, thym), 🍷🍷
- **Choucroute Alsacienne** 10,50 €
(choux, morceaux choisis de porc, saucisses de Strasbourg, ail, laurier, oignon, Riesling AOP, pommes de terre), 🍷
- **Couscous royal**..... 11,50 €
accompagné de semoule nature et méditerranéenne (morceaux choisis de poulet, d'agneau et de bœuf VF, merguez, oignons, tomates, poivrons rouges et verts, carottes, navets, céleri, pois chiches, courgettes), 🍷🍷🍷
- **Tajine de volaille**..... 11,50 €
accompagnée de semoule nature et méditerranéenne (morceaux de volaille choisis, carottes, navets, pois chiches, courgettes, poivrons, tomates, amandes, abricots, dattes, cannelle, sauce au citron-vert), 🍷
- **Poulet mafé**..... 10,20 €
accompagné de riz blanc (morceaux de poulet choisis, oignons, tomates, piments antillais, carottes, chou blanc, poivrons, beurre d'arachide), 🍷
- **Carry de poulet**..... 10,20 €
accompagné d'une timbale de courgettes (morceaux de poulet choisis, poivrons rouges, oignons rouges, ail, tomates, thym, curcuma, gingembre), 🍷
- **Blanquette de volaille**..... 11,10 €
accompagnée de riz blanc (filets de volaille, carottes, poireaux, oignons, céleris branche et rave, navets, champignons, crème fraîche), 🍷
- **Cassoulet de canard façon Castelnaudary**..... 11,90 €
(canard confit, saucisse de Toulouse, morceaux choisis de porc et de volaille, oignons, carottes, haricots blancs), 🍷🍷
- **Paella Valencia** 11,20 €
(échine de porc, morceaux choisis de poulet, crevettes, moules, calamars, tomates, oignons, poivrons rouges et verts, petits pois, ail, échalote, persil, riz safrané), 🍷🍷🍷
- **Tajine de la mer** 13,20 €
accompagnée d'une semoule méditerranéenne (filets de rouget, saumon mariné mi-cuit, cabillaud, gambas, petits encornets, moules, carottes, navets, courgettes, poivrons, tomates, sauce au citron-vert), 🍷🍷🍷

Minimum 12 personnes
prix par portion

Desserts

- **Pâtisseries maison**..... 4,90 €
parfum à choisir dans la liste « Pâtisseries maison » page 13, ■
- **Tartes maison** 3,90 €
parfum à choisir dans la liste « Desserts buffet » page 17, ■
- **Number ou letter cake** 6,90 €
parfum à définir.

Minimum 16 personnes et multiples de 8
prix à la part

Plateau de Fromages

Camembert AOP, Pont l'Évêque AOP, Livarot AOP, bleu d'Auvergne AOP, Comté AOP, beurre, salade et vinaigrette aux herbes.

Pour 12 personnes
le plateau

37,90 €

Vous ne trouvez pas le menu de vos envies dans notre carte, demandez-nous !
Nous réaliserons pour vous le menu sur-mesure dont vous rêvez pour vos invités.

LES BUFFETS

Froids ou avec plat chaud, pour vos soirées ou vos lendemains, vous avez le choix !

Campagnard

Crudités,

Charcuteries assorties, 🍖

2 Salades composées

à choisir dans la liste « Salades fraîcheur », ★

Poulet rôti 🍗

🍷 Noix de jambon braisé, 🍖
accompagnés de pommes-chips,

Plateau de fromages et salade

Camembert, Pont l'Évêque, Emmental français,

Tarte Normande aux pommes

🍷 Moelleux au chocolat.

Les condiments, assaisonnement et beurre sont inclus

Minimum 16 convives
par personne

21,50 €

Saveurs

Crudités,

Charcuteries assorties, 🍖

2 Salades composées

à choisir dans la liste « Salades fraîcheur », ★

Darne de saumon en bellevue,

Rôti de bœuf 🍖 au sel de Guérande 🍷

🍷 Rôti de porc farci aux herbes, 🍖
accompagnés de pommes-chips,

Plateau de fromages et salade

Camembert, Pont l'Évêque,
Emmental français, bleu d'Auvergne,

2 desserts buffet

à choisir dans la liste « Desserts buffet », page ci-contre. ■

Les condiments, assaisonnement et beurre sont inclus

Minimum 16 convives
par personne

24,50 €

Gourmand

Crudités,

Charcuteries assorties, 🍖

2 Salades composées

à choisir dans les listes « Salades fraîcheur »
et « Salades gourmandes », ★★

Duo des 2 seigneurs 🍷

Médaille de saumon et cabillaud
farce aux épinards,

Rôti de bœuf 🍖 au sel de Guérande 🍷

🍷 Aiguillettes d'agneau façon barbecue 🍷

🍷 Jambon rôti au miel, 🍖
accompagnés de pommes-chips,

Plateau de fromages et salade

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot,
Emmental français, Bleu d'Auvergne,

3 desserts buffet

à choisir dans la liste « Desserts buffet » ci-dessous. ■

Les condiments, assaisonnement et beurre sont inclus

Minimum 24 convives
par personne

27,50 €

Desserts buffet ■

Au chocolat :

- Moelleux au chocolat,
- Tarte chocolat-expresso,

Aux fruits rouges :

- Tarte aux framboises,
- Fondant aux fruits rouges,

Les autres parfums :

- Tarte Grand-Mère aux pommes,
- Tarte Bourdaloue aux poires,
- Tarte aux abricots sur crème d'amande,
- Tarte au citron (nature, semi-meringuée ou meringuée),

Les spécialités Fabdecaen Traitreur :

- Far breton (nature, abricots ou pruneaux),
- Torta della nonna (pâte sablée, crème pâtissière aux zestes de citron vert, pignons de pin).

Terroir

(avec plat chaud)

Crudités,

Charcuteries assorties, 🍖

2 Salades composées

à choisir dans les listes « Salades fraîcheur »
et « Salades gourmandes », ★★

Duo des 2 seigneurs 🍷

Médaille de saumon et cabillaud
farce aux épinards,

Poulet fermier façon Vallée d'Auge 🍷

OU Grenadin de porc au pommeau 🍷

OU Filet de canette Marie Harel 🍷

OU Flanc de pintade forestière 🍷

plat chaud accompagné de 2 garnitures
à choisir dans la liste ci-dessous,

Plateau de fromages et salade

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot,
Emmental français, Bleu d'Auvergne,

3 pâtisseries maison

OU desserts buffet

à choisir dans les listes « Pâtisseries maison » page 13
et « Desserts buffet » ci-dessous. ■

Les condiments, assaisonnement et beurre sont inclus

Minimum 24 convives
par personne

33,50 €

Garnitures ♦ (buffet « Terroir », 2 garnitures au choix)

- **Pommes de terre** : Écrasé de pommes de terre • Écrasé de pommes de terre et patates douces • Pomme de terre rôtie au lard • Timbale dauphinoise,
- **Légumes** : Gratin de choux-fleur et brocolis • Poêlée de crosnes et pois mange-tout • Poêlée de petits légumes frais • Fine ratatouille,
- **Champignons** : Poêlée de pleurotes et champignons de Paris frais.

Salades fraîcheur ★

- **Ionienne** (poulet mariné, concombre, menthe fraîche, pomme de terre, fromage frais), 🍗
- **Fermière** (haricots verts, filets d'oie fumés, foies de volaille, frisée à l'échalote, tomates, vinaigrette), 🍗
- **Égyptienne** (foies de volaille, jambon, champignons, fonds d'artichaut, petits pois, tomates, piments rouges, vinaigrette), 🍗
- **Bretonne** (chou-fleur, haricots rouges, flageolets, lardons, oignon, vinaigre, huile de noix, persil), 🍗
- **Piémontaise** (tomates, cornichons, pommes de terre, jambon, œufs durs, mayonnaise), 🍗
- **Parisienne** (tomates, œufs durs, jambon, emmental, petits pois, vinaigrette), 🍗
- **Alsacienne** (Emmental, chou-rouge, chou-chinois, lard, poitrine demi-sel, vinaigrette), 🍗

Salades fraîcheur ★

- **Chicago** (tomates, haricots verts, asperges, carottes, lames de foie gras, vinaigrette), 🍗
- **Prestige** (foie gras, gésiers de canard, champignons, salade, haricots verts, vinaigrette), 🍗
- **Hollandaise** (dés de saumon fumé, pommes de terre, saumon frais, oignons, ciboulette, raifort, crème, citron), 🍷
- **Pénélope** (crevettes bouquet, salade croquante, tomates confites, pois chiches, houmous), 🍷
- **Saint Jean** (asperges, haricots verts, petits pois, fonds d'artichaut, concombre, œuf dur, mayonnaise), 🍷
- **Taboulé** (semoule, tomates, concombre, poivrons verts et rouges, menthe et huile d'olive), 🍷
- **Estivale** (céleri rave, artichaut, pommes de terre, asperges, carottes, mayonnaise), 🍷
- **Balkans** (pommes de terre, tomates fraîches et confites, oignons, olives noires, bœuf cuit, coriandre, huile d'olive et ail), 🍷
- **Valencia** (riz, moules, crevettes, jambon blanc, olives noires, poivrons rouges, tomates, concombre, vinaigrette), 🍷
- **Vénitienne** (pâtes torsadées, surimi, crevettes, poivron rouge, emmental, mayonnaise, ketchup), 🍷
- **Niçoise** (thon, riz, olives, tomates, poivrons verts et rouges, haricots verts, vinaigrette), 🍷
- **Normande** (batavia, pomme fruit, crevettes, noix de Saint Jacques, sauce crème-fraîche), 🍷
- **Pêcheur** (feuille de chêne, haricots verts, champignons, tomates, saumon fumé, moules, crabe, crevettes, vinaigrette), 🍷
- **Méli-mélo terroir et marée** (noix de Saint Jacques, saumon fumé, viande des grisons, salade, crevettes, vinaigrette), 🍷

LES PETITS-DÉJEUNERS ET BRUNCH

Parce qu'il n'y a rien de mieux pour commencer une belle journée ensemble !

Chevreuse

- 3 pièces par convive (Mini-viennoiseries assorties pur beurre (pains au chocolat, croissants, pains aux raisins)),
- 2 boissons chaudes (Café, Thé),
- Boissons froides (Jus d'orange, Eaux plate et gazeuse).

Gobelets et touilleurs pour boisson chaude, verrière et serviettes jetables, sucre inclus

Minimum 16 personnes
par personne

5,50 €

Sèvre

- 4 pièces par convive (Mini-viennoiseries assorties pur beurre (pains au chocolat, croissants, pains aux raisins), chouquettes au sucre et pépites de chocolat),
- 2 boissons chaudes (Café, Thé),
- Boissons froides (Jus d'orange, Eaux plate et gazeuse).

Gobelets et touilleurs pour boisson chaude, verrière et serviettes jetables, sucre inclus

Minimum 16 personnes
par personne

6,00 €

Gobelins

- 5 pièces par convive (Mini-viennoiseries assorties pur beurre (pains au chocolat, croissants, pains aux raisins), chouquettes au sucre et pépites de chocolat, quatre-quarts à l'orange),
- 2 boissons chaudes (Café, Thé),
- Boissons froides (Jus d'orange, Eaux plate et gazeuse).

Gobelets et touilleurs pour boisson chaude, verrière et serviettes jetables, sucre inclus

Minimum 16 personnes
par personne

6,50 €

Brunch Sully

Mini-viennoiseries
pains au chocolat, croissants, pains aux raisins,

Baguettes tradition et
Confitures maison (3 sortes),

Fromage blanc fermier,

2 Salades composées
à choisir dans la liste « Salades fraîcheur » page 16, ★

Charcuteries assorties, 🍖

Clubs-sandwiches maison, 🍷

Plateau de fromages et salade,
Camembert, Pont l'Évêque,
emmental français, bleu d'Auvergne,

Douceurs maison
tarte Normande aux pommes,
moelleux au chocolat, riz au lait à la vanille.

Les condiments, assaisonnements et beurre sont inclus

Minimum 16 convives
par personne

24,50 €



LES PLATEAUX REPAS

Pour vos rencontres professionnelles, pensez à nos plateaux froids.

Hersant

Terrine de poisson
au saumon fumé maison
sur lit de salade verte et fine mayonnaise, 🐟

Pavé de saumon
sauce béarnaise et « salade Niçoise »
de riz et thon, 🐟

Camembert,

Tartelette aux abricots
sur crème d'amande.

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Min. 8 plateaux identiques
par personne

15,60 €

Brazier

Lasagnes de saumon à l'aneth
et coulis de tomates nordique, 🐟

Effeillé de lieu noir
et tapenade d'olives noires,
tomates confites au jus d'anis, 🐟

Duo de fromages Normands
Camembert et Pont l'Évêque,

Far breton aux abricots
et beurre demi-sel
et crèmeux de vanille Bourbon.

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Min. 8 plateaux identiques
par personne

18,60 €

Castamar

Mille-feuilles aux deux saumons
sur croustillant d'amandes
et crème scandinave, 🐟

Pavé d'omble chevalier poché
et « salade Pêcheur » (feuille de chêne,
haricots verts, champignons, tomates, saumon
fumé, moules, crabe, crevettes), 🐟🐟🐟🐟

Duo de fromages Normands
Camembert et Pont l'Évêque,

Crèmeux vanille-passion.

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Min. 8 plateaux identiques
par personne

24,60 €

Céron

Terrine charcutière maison
sur lit de salade verte et ses condiments, 🍖

Faux-filet de bœuf 🍖
rôti à l'estragon
et « salade Prestige » au foie gras
et gésiers de canard, 🍖

Camembert,

Fondant au chocolat
et crème anglaise.

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Min. 8 plateaux identiques
par personne

15,60 €

Damian

Tortilla de pommes de terre
au chorizo et oignons
confits au lard
coulis de poivrons rouges, 🍖

Suprême de pintadeau rôti
timbale d'asperges et salade d'ébly, 🐔

Duo de fromages Normands
Camembert et Pont l'Évêque,

Tartelette aux poires sur crème
d'amande et éclats
de pistache
coulis de caramel d'Isigny.

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Min. 8 plateaux identiques
par personne

18,60 €

Escoffier

Opéra de foie gras
et son pain d'épices toasté, 🍷

Filet mignon de veau 🍖
rôti aux herbes,
tarte Tatin de tomates confites
et fine ratatouille, 🍷

Duo de fromages Normands
Camembert et Pont l'Évêque,

Royal chocolat
et crème anglaise

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Min. 8 plateaux identiques
par personne

26,60 €

Vous ne trouvez pas le plateau de vos envies dans notre carte, demandez-nous !
Nous réaliserons pour vous le plateau sur-mesure dont vous avez besoin.



SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
FACEBOOK.COM/FABDECAEN



DÉCOUVREZ NOS PRODUITS SUR
PINTEREST.COM/FABDECAEN

Fabdecaen Traiteur a le plaisir de vous recevoir dans ses locaux :
ZAC Porte de la Suisse Normande • N° 9 Espace Activa 1, Allée des paitis blancs
14320 SAINT ANDRÉ SUR ORNE, sur rendez-vous uniquement.

Coordonnées GPS • Latitude : 49.125555 [49° 07' 32" N] • Longitude : -0.385833 [0° 23' 09" W]

☎ 02 31 82 37 81 • 📠 09 55 14 69 92 • ✉ contact@fabdecaen.fr • 🌐 www.fabdecaentraiteur.fr

EURL Fabdecaen au capital de 8.000 € • SIRET 495 212 003 00026 • NAF 5621Z
TVA Intracommunautaire FR 26 495 212 003

*Tous nos prix s'entendent Toutes Taxes Comprises, hors : boissons, service, fourniture de matériel, vaisselle et nappage.
Les tarifs et les mets de cette brochure sont susceptibles d'être modifiés sans préavis. Photos et illustrations non contractuelles.*

Tous nos devis ont une validité de 30 jours à compter de la date d'émission.

Des arrhes à hauteur de 50% du devis sont demandées à la réservation, le solde de la facture est à régler au plus tard 10 jours avant la date de la prestation ou de la livraison.

