



Maison Coufourier
3 rue Abbé Maze
76133 ROLLEVILLE
Tél. 02 35 30 85 89
Port. 06 80 08 13 67
www.traiteur-coufourier.com

Ouverture toute l'année
du lundi au samedi :
8h15-12h30 et 15h30-19h30
Fermeture le mercredi toute

Pour une rencontre en famille, entre amis, collègues clients ou professionnels, le cocktail fait par la Maison Coufourier est toujours un moment de rencontre très apprécié.

Choisir la Maison Coufourier et son chef Christoph c'est s'assurer la réussite d'un moment de convivialité gourmande dont vous repartirez longtemps.

Coupe Nationale 2013 de la Cuisine de Boudin Noir à la Havre
aux St Jacques et aux Algues
Coupe du Prix Nationale 2013 du Boudin Noir à l'Assiette

www.traiteur-coufourier.com

Apéritif

toast chaud 0.85 € p

Tortilla 0.95 p

Verrine froide 1.40 € p

Pain surprise charcuterie 30.85 € p

Pain surprise poisson 33.95 € p

Entrées froides

Foie gras de canard 6.70 € la tr

Marbré de Foie Gras aux pommes 5.20 € la tr

Tiramisu de foie gras ,pain d'épices et son confit de fruits secs 6.10€ p.

Galantine variées à partir de 25.95 € LE KG

_Suprême à partir de 40.95 € LE KG

Petit canard en galantine 2.40 € pièce

Cornet de jambon macédoine 2.65 € pièce

Cornet de jambon asperges 3.25 € pièce

Pâté en croûte à la mousse de canard 2.10 € la tr

Avocat au crabe ou aux crevettes 3.50 € pièce

Pamplemousse exotique 3.60 € pièce

Ananas cocktail 4.85 € pièce

Poissons froids

Saumon fumé maison 63.75 € le kg

1/2 queue de langouste mayonnaise 18.50€ pièce

Cupcakes au pesto rosso 5.80 € pièce

Cornet saumon fumé aux asperges 5.20 € pièce

Cornet de jambon salade de crustacés 3.40 € p

Médaille de saumon 5.50€ pièce

Coquille de saumon , crabe , ou surimi 3.50 € p

Terrine de langouste à l'armoricaine 4.95 € pièce

Chou craquelin au saumon et à la crème d'aneth

6.50 € p

Tous les supports en porcelaine seront consignés

nou-



Joyeux Noël et Bonne année 2015 !

Entrées chaudes

Bouchée à la reine 2.60 € pièce

Bouchée aux fruits de mer 3.10 € pièce

Ris de veau sauce Normande 6.80 € la part

Escargots de bourgogne 5.95 € la douzaine

Boudin blanc Havrais 19.95e €le kg

Boudin blanc Havrais truffé 26.10 € le kg

Boudin blanc aux st jacques et aux algues 23.90 € le kg

Cassolette d'escargots aux noisettes 6.10 € pièce

Feuilleté au saumon ou aux st jacques 2.60 € pièce

Feuilleté d'escargots 2.60 €pièce

Bavarois d'artichaut et magret de canard fumé sauce curcuma 5.90 € p

Poissons chauds en entrée

1/2 queue de langouste sauce whisky 19.30 € la part

Cassolette de st Jacques à la cauchoise 6.90 € p

Cassolette de st jacques aux petits légumes 6.90 € p

Cassolette de st jacques façon crumble 6.90 € p

Mousse de crevettes au coulis de crustacés 6.70 € pièce

Filet de sole aux st Jacques 8.90 € la part

Pavé de saumon 6.90 € la part

Cabillaud aux petits légumes 6.90 € la part

Duo de poissons sur fondue de poireaux 7.40e € la part

1/2 langouste sauce thermidor 17.00 € p

Poisson chaud en plat et sa garniture

Cabillaud au chorizo à la sauce chorizo et sa garniture 9.80 € la part

Pavé de merlu Breton au chouchen et sa garniture 12.95 € p

Pavé de bar sauce au coulis d'étrilles et sa garniture 11.90 € p

Garniture : voir page suivante

Concours 2014

Boudin noir traditionnel: grand prix d'excellence

Boudin noir aux pommes : coupe du prix national

Boudin noir à l'andouille : coupe du prix national

Boudin blanc havrais traditionnel:

Coupe du prix national

Boudin blanc havrais aux Saint Jacques

et aux algues : Coupe du prix national

*Carte et tarif valables
jusqu'au 15 janvier 2015*