BODEGA &CO

Evénements privés – Carte Printemps Eté

BODEGA Réceptions

&SCAPADE Croisières

Bateaux de réception

Stéphanie PESENTI-ROSSI

Chargée de projets événementiel

02.35.73.00.19 - 06.62.27.91.95

Stephanie.pesenti-rossi@bodegaandco.com

MENUS

Pour vous offrir le meilleur lors de vos réceptions, Bodega&Co s'associe au savoir-faire de la maison Cirette Traiteur.

MENU IRIS

Assortiment de 4 amuse-bouche de saison par personne

***

Les Entrées

Mi-cuit de foie gras au Monbazillac et pomme confite au cidre de Normandie
OU saumon mariné aux essences de gingembre et chips de parmesan
OU Transparence de lentille et tartare de choux fleur aux baies roses
OU Terrine mer & rivière, sauce aux crustacés
OU Tiramisu de fromage frais et tartare de tomates, pesto
OU Rillette de cabillaud de nos côtes normandes, croustille
OU Canard confit en terrine, pomme fruit au Calvados

***

Les Plats Chauds

Bœuf confit (Race Normande) de 7h00, sauce bordelaise
galette de pomme de terre & tian de légumes
OU Filet de bar et tomate confite
coulis de poivrons doux et écrasé de pommes de terre à la fleur de Guérande
OU Quasi de veau (Origine France),
carottes glacées au cumin, bouton d'artichaut et galette de pommes de terre
OU Magret de canard cuit basse température,
carottes glacées au cumin, galette de pommes de terre et bouton d'artichaut
OU Cocotte légumes rôtis au miel et romarin frais, polenta au lait de soja et olives noires,
tagliatelles de légumes

***

Duo de fromages affinés en cave par maître Olivier et salade mêlée

***

Les Desserts : voir la carte des desserts Page 4

***

Eau minérale Vittel, Perrier, jus d'orange, Coca cola

Café et thé

*Photos non contractuelles

Quai Ferdinand de Lesseps - 76 000 Rouen - Information : 02.35.73.08.59 - Réservation : www.bodegaandco.com

MENU LE PONT JAPONNAIS

1ère partie : cocktail apéritif 8 pièces

***

Assortiment de 8 amuse-bouche de saison par personne

Mini-club Rillettes de bar
Tataki de thon au sésame noir
Tapenade au basilic, saumon mariné à l'aneth
Pain noir aux champignons de saison
Canapé Boeuf relevé aux épices wasabi
Brochette Canard confit et griotte en gelée
Végé'Tables(tomate cerise, épis de maïs et œuf de caille)
Macacake (macaron aux herbes, fromage frais et épices trappeur)

***

2ème partie : Repas servi à table

Les Plats Chauds

Suprême de volaille aux olives,
Galette de pommes de terre et tian de légumes
OU Bœuf confit (Origine France) de 7h00 au foie gras,
Carottes glacées au cumin, bouton d'artichaut et galette de pommes de terre
OU Filet de bar et tomate confite
Coulis de poivrons doux et écrasé de pommes de terre à la fleur de Guérande
OU Dos de cabillaud aux crustacés,
Polenta moelleuse, carottes glacées au cumin et bouton d'artichaut

***

Le Fromage

Brick de Camembert AOP affiné et salade mêlée
OU Neufchâtel AOP au miel poivré tiédi sur toast, salades mêlées

***

Les Desserts : voir la carte des desserts Page 4

***

Eau minérale Vittel, Perrier fines bulles, jus d'orange et Coca Cola

Café et Thé

*Photos non contractuelles

Quai Ferdinand de Lesseps - 76 000 Rouen - Information : 02.35.73.08.59 - Réservation : www.bodegaandco.com

CARTE DES DESSERTS
Menus Iris & Le Pont Japonais

Servis à l'assiette

Royal au chocolat* de chez Michel Cluizel torréfié à Damville
Progrès noisette, mousse au chocolat Mangaro, feuillantine pralinée

OU **Tatin d'aujourd'hui**
Pomme cuite façon Tatin, mousse caramel et biscuit amande

OU **Tarte citron revisitée***
Crème citron, meringue italienne et éclats de meringue française

OU **Tarte aux fraises*** (en été uniquement)
OU **Assiette gourmande** pour accompagner votre café

OU **Tryptique***
Moelleux aux trois crus de chocolat Cluizel

OU **Fraisier et son coulis de fruits rouges*** (en été uniquement)
(Génoise et crème mousseline légère au kirsch, fraises fraîches, pâte d'amande)

OU **Le Vynile***
(Biscuit au chocolat, caramel au beurre salé et dés de poires caramélisées)

OU **Green B**
Bavarois de pommes et abricots

OU **Les craquelins**
Variante de choux croustillants (Ananas, Pistache & Framboise)

OU **Fleur de sel**
Mousseline de pommes sautées et fondue de caramel au beurre salé d'Isigny

OU **Pistacchio**
Macaron & mousseline pistache, framboises fraîches, chocolat blanc

Ou **Roll'**
Cylindre de mousse légère au chocolat noir, ganache et crémeux de passion

*Photos non contractuelles

Quai Ferdinand de Lesseps - 76 000 Rouen - Information : 02.35.73.08.59 - Réservation : www.bodegaandco.com

COCKTAIL LES COQUELICOTS
Cocktail 20 pièces

Les Pièces bistronomiques
(Équivalent à 6 pièces assorties par personne)
Pain polaire poulet aux épices tandoori
Bagel au poulet rôti normand, sauce barbecue et chou rouge
Bagel au saumon fumé norvégien, concombre, tartare de légumes
Pain Bretzel jambon normand et pesto rosso

Panier du Jardinier (crudités variées), sauce aux herbes...
(Équivalent à 1 pièce assortie par personne)

Les Pokebowl en salad'bar
(Équivalent à 3 pièces assorties par personne)
Bouddha bowl :*Boulgour, radis, fèves soja, mangue, graines courge bio, oignon*
OU Salade de blé, aubergine grillée, tomates confites & pignons
OU Poulet grillé, pommes de terre rattes & oignons rouges

Les Wraps
(1 pièce assortie par personne)
Wrap végétarien de saison
OU Saumon fumé & roquette sauce cocktail
OU Porchetta, mozzarella & tartare de tomates

La boite lunch chaude
(Équivalent à 4 pièces/pers.)
Faites votre choix
Volaille sauce Vallée d'Auge et sa garniture Jardin d'été
OU Tajine de veau aux fruits secs
OU Filet de Sandre et confit niçois

Plateau de fromages normands affinés Cave maître Olivier
(Équivalent à 1 pièce assortie)
Pain multi céréales

*Photos non contractuelles

Quai Ferdinand de Lesseps - 76 000 Rouen - Information : 02.35.73.08.59 - Réservation : www.bodegaandco.com

COCKTAIL LES COQUELICOTS (suite)

Les Douceurs sucrées (4/pers.)
Mini financier chocolat noisette
Chou craquelin framboise
Chou craquelin abricot
Mini moëlleux au chocolat
Tartelette citron sur pâte sablée
Tartelette caramel au beurre salé

Eau minérale Vittel, Perrier, Jus d'orange, Coca-Cola

Café et thé

*Photos non contractuelles

Quai Ferdinand de Lesseps - 76 000 Rouen - Information : 02.35.73.08.59 - Réservation : www.bodegaandco.com

COCKTAIL LES NYMPHEAS
Cocktail 24 pièces

Les Mignardises salées (3/pers.)
Moelleux citron, saumon mariné et fleur de bleuet
Friand aux piments et chorizo Ibérique
Focaccia romaine (olives vertes et chèvre)
Feuilleté aux graines de pavot
Panier du Jardinier (crudités variées), sauce aux herbes

Les Pokebowl (représentant 3 pièces/pers.)
Salade de blé, aubergine grillée, tomates confites et pignons
Poulet grillé, pommes de terre rattes et oignons rouges
Buddha bowl (boulgour, radis, fèves de soja, mangue, courge bio

Les Wraps (1 pièce/pers)
Effiloché de cabillaud, salade fraîche et pointe de rouille
L'oriental (agneau, houmous et noix de cajou)

Les Petits Pains (2/pers.)
Saumon fumé et roquette sauce cocktail
Végétarien de saison
Porchetta, mozzarella et tartare de tomates

La dégustation de canapés (3/pers.)
Crevettes roses et graines de sésame grillées
Mosaïque de petites crudités
Bœuf relevé aux épices wasabi

L'harmonie des brochettes (1/pers.)
Canard et pommes confites au Calvados de Normandie
Œuf de caille et mouillette de saumon
Mini légumes farcis au fromage

Les Mini-Cocktails Chauds (2/pers.)
Gougère à la méditerranéenne
Quiche marinière
Cro'c jambon prosciutto normand
Brochette de gambas et abricot moelleux, crémeux d'agrumes
Mini pizza

*Photos non contractuelles

Quai Ferdinand de Lesseps - 76 000 Rouen - Information : 02.35.73.08.59 - Réservation : www.bodegaandco.com

COKTAIL LES NYMPHEAS (suite)

La boite lunch chaude (équivalent à 4 pièces/pers.)
Faites votre choix
Volaille sauce Vallée d'Auge et sa garniture
Jardin d'été
Tajine d'agneau aux fruits secs
Filet de sandre et confit niçois

Plateau de fromages normands affinés Cave maître Olivier
(Équivalent à 1 pièce assortie)
Pain multi céréales

Les Douceurs sucrées (4/pers.)
Chou craquelin abricot
Chou craquelin framboise
Tartelette citron sur pâte sablée
Mini Financier chocolat noisette
Mini moelleux au chocolat
Tartelette caramel au beurre salé
OU -> 1 part de gâteau par personne

Eau minérale Vittel, Perrier, Jus d'Orange, Coca cola

Café et thé

*Photos non contractuelles

LE JARDIN DE L'ARTISTE

Minimum 50 personnes

(Poids indiqué pour 100 personnes)*

L'assortiment peut varier en fonction de la saison.

LE CHARCUTIER (6,3 Kilos)
Stick de saucisson des Roches Blanches
Saucisson du marin de Cany Barville
Andouille de Vire
Mini saucisse au piment
Filet de porc séché de Cany Barville
Rosette fuseau de Cany Barville
Cornichons
Micro beurre d'Isigny
Baguette de campagne géante (1.80m)

LE BOUCHER (6 Kilos)
Côte de bœuf normande
Brochette de poulet et pommes de Normandie
Filet de canard de Ouainville
Sauce au poivre, Sauce béarnaise

LE MARAICHER (6.7 Kilos)
Tomates cerises
Chou-fleur
Bâtonnets de carotte de Créance
Radis roses
Bâtonnets de concombre
Chips vitelottes
Crème épaisse d'Isigny

LE POISSONNIER (7.5 Kilos)
Bulots et Mayonnaise
Rillettes de cabillaud de nos côtes
Truite fumée de Fécamp et Maquereau aux poivres
Moules en escabèche
Hareng fumé et pommes de terre rattes, Beurre d'Isigny
Haddock fumé de Fécamp
Baguette de campagne géante (1.80m)

*Photos non contractuelles

Quai Ferdinand de Lesseps - 76 000 Rouen - Information : 02.35.73.08.59 - Réservation : www.bodegaandco.com

LE JARDIN DE L’ARTISTE (suite)

LE FROMAGER (3.3 Kilos)
Galet d'albâtre fermier
Pont l'Evêque au lait cru AOP
Coeur de neufchatel AOC
Camembert au lait cru AOP
Camembert au Calvados
Livarot lait cru, Double bonde de Neufchâtel fermier
Bûchette de chèvre Normand cendré
Briquette de Neufchâtel fermier AOP
Graval double crème et Crottin de chèvre frais
Pavé d'Auge et Beurre d'Isigny
Baguette géante (1.80m)

LE FRUITIER (7.6 Kilos)
Fraises en quartier
Cerises
Pastèque
Melon
Douceurs sucrées

Eau minérale Vittel, Perrier, Jus d'Orange, Coca cola

*Pour 50 personnes, un assortiment des différentes planches sera proposé

*Photos non contractuelles

Les animations culinaires

Les animations hiver

Les animations salées froides

- Foie gras frais et ses chutneys
- Banc d'huitres Saint Vaast n°3

Les animations salées chaudes

- Préparation de minis hamburgers de viande de bœuf
- Préparation de minis hamburgers de homard
- Foie gras flambé et caramel au Porto
- Gambas poêlées et velouté de pois gourmands au gorgonzola
- Noix de St Jacques poêlées, brunoise et espuma de carotte
- Noix de St Jacques poêlées et brunoise de pomme Granny Smith
- Pop'Art (+2,50 HT par personnes)

Les animations sucrées froides

- Millefeuille de Brest et éclat de nougatine
- Éclairs XXL (chocolat, praliné et pistache)

Les animations sucrées chaudes

- Ananas caramélisé et noix de coco
- « Spéculo'Pom » (pomme tatin, spéculoos brisés et chantilly)

Les animations été

Les animations salées froides

- Foie gras frais et ses chutneys
- Préparation de tartare de bar finies herbes
- Découpe de jambon Serrano sur toasts de tapenade noire
- Banc d'huitres Saint Vaast n°3

Les animations salées chaudes

- Préparation de crêpes salées (jambon, fromage, œuf)
- Gambas marinées à la plancha, mayonnaise aux herbes
- Préparation de minis hamburgers de homard
- Foie gras flambé et caramel au Porto
- Filet de bœuf poêlé façon Rossini, duxelle de champignons (+1,50 HT/pers)
- Pop'Art (+2,50 HT par personnes)

Les animations sucrées froides

- Préparation de smoothies
- Eclairs XXL (chocolat, praliné et pistache)
- Pop meringue framboise
- Millefeuille de Brest et éclat de nougatine

Les animations sucrées chaudes

- Ananas caramélisé et noix de coco
- « Spéculo'Pom » (pomme tatin, spéculoos brisés et chantilly)

2 pièces / pers.

Quai Ferdinand de Lesseps - 76 000 Rouen - Information : 02.35.73.08.59 - Réservation : www.bodegaandco.com