



*Catalogue Traiteur et Événementiel*

[www.abountartines.com](http://www.abountartines.com)

02 44 84 94 48





# Sommaire

**Nos formules cocktail 3-4**

**Nos pièces cocktail à la carte 5-14**

**Nos animations culinaires 15-16**

**Nos buffets traiteur 17-19**

**Notre buffet brunch 20-22**

**Nos boissons et desserts 23-24**

**Abon événementiel 25-26**

**Privatisation de la guinguette 27-28**

**La guinguette mobile 29-30**





# *Nos formules cocktail*



**Nos pièces sont gourmandes, c'est pourquoi nous vous recommandons pour :**

un cocktail, 1h = 6 à 8 pièces salées

un déjeuner, 1h30 = 10 à 12 pièces (8/9 salées + 2/3 sucrées )

un diner, 2h = 13 à 15 pièces (11/12 salées + 2/3 sucrées)



# Cocktail avec service, pièces recommandées par le chef

(minimum 20 personnes)

Panaché de pièces choisies par le chef

Cocktail tropézien et vins

Soft (Jus de fruits, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, eau plate, eau pétillante)

Service inclus

Cocktail: 1h = 8 pièces salées = 22,50€ HT/personne **TTC: 24,75€**

Déjeuner: 1h30 = 12 pièces (9 salées + 3 sucrées) = 30,50€ HT/personne **TTC: 33,50€**

Diner: 2h = 15 pièces (12 salées + 3 sucrées) = 38 € HT/personne **TTC: 41,80€**

## Plateau cocktail à emporter ou en livraison

(Livraison: 40€ HT/TTC: 48€ sur l'agglomération havraise)

Panaché de pièces choisies par le chef (à partir de 20 personnes)

Cocktail: 8 pièces = 12eur HT/pers **TTC: 13,20€**

Déjeuner: 12 pièces = 18 eur HT/pers **TTC: 19,80€**

Diner: 15 pièces = 22,50 HT/pers **TTC: 24,75€**



*Nos pièces cocktail à la carte*



*Pièces froides*





# *Pièces froides*

## **Pôle tartinable et ses croutons de pain**

pour 6 personnes: 4,55€ HT/ **TTC: 5€**

**Tapenade aux deux olives**

**Tartinable de la mer**

**Houmous**

**Tzatzíki**

**Guacamole**

## **Planches accompagnées de pains spéciaux**

2,80€ HT/ **TTC: 3,08€**

**Charcuterie fine : Jambon de pays, chorizo, rosette, rilette fermière**

**Fromage : Gouda au pesto, crottins de chèvres, camembert normand, tome de Savoie etc.**

**De la mer : Saumon fumé tranché, grosses crevettes, rilette de poisson**



# Verrines

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

**Verrine de crème de betterave et feta**

**Verrine de confit de tomates, crème chèvre frais, basilic**

**Verrine de mousse de fromage frais, jambon speck, dés de tomates**

**Verrine de guacamole, mousse de betterave, saumon fumé**

**Verrine de guacamole et mousse de thon**

## Grand format

2,25€ HT/ **TTC: 2,48€**

**Verrine latine à base poulet, crudités, aïoli et chorizo**

**Verrine libanaise, céréales asiatique, houmous, crudité**

## Muffins

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

**Muffins méditerranéen aux olives et tomates séchées**

**Muffins normand, au camembert et à la pomme**

**Muffins aux lardons et au fromage de chèvre**

(Autres assemblages possibles sur demande)



# Brochettes

**Brochette de tomate et bille de mozzarella marinée au basilic**

1,40€ HT/ **TTC: 1,54€**

**Sucette de tomate cerise aux graines de sésame**

1,40€ HT/ **TTC: 1,54€**

**Brochette de melon et jambon de pays**

1,40€ HT/ **TTC: 1,54€**

**Brochette d'abricot séché et magret de canard**

1,40€ HT/ **TTC: 1,54€**

**Brochette de fromage frais, magret de canard, tomate confite**

1,40€ HT/ **TTC: 1,54€**

**Brochette de gambas et ananas**

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

## Toast en légumes

**Guacamole sur son toast en carotte, cheveux d'ange de betterave**

1,25€ HT/ **TTC: 1,38€**

**Crevette marinée, crème ail et fines herbes, concombre, blinis, perle de balsamique**

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

**Saumon fumé mariné à l'aneth sur son toast en radis, perles de yuzu**

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

**Champignons farcis de crème de parmesan et oignons frits**

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**



## **En cuillère**

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

**Tataki de bœuf à l'Asiatique**  
**Gravlax de saumon et ses perles acidulées**  
**Carpaccio de boeuf, pesto, parmesan et pignons de pain**

## **Navettes**

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

**Pain navette garni de jambon, beurre pommade aromatisé, emmental**  
**Pain navette garni de saumon fumé, crème fromagère, ail et fines herbes**  
**Pain navette garni de thon, crème fouettée à l'échalote et à la ciboulette**  
**Pain navette garni de mousse de chèvre et légumes du soleil**



# Mini burgers et wraps

**Mini burger végé garni de crème fromagère, légumes du soleil, concombre**

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

**Mini burger de foie gras, confit de figue, roquette**

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

**Wrap poulet, crème fromagère au parmesan, salade, oignons frits**

1,40€ HT/ **TTC: 1,54€**

**Wrap saumon, crème fromagère ail et fines herbes, salade, concombre**

1,40€ HT/ **TTC: 1,54€**

**Wrap jambon, crème fromagère ail et fines herbes, salade, oignons frits**

1,40€ HT/ **TTC: 1,54€**

**Wrap végé, houmous, salade et légumes croquants**

1,40€ HT/ **TTC: 1,54€**

**Tranche de foie gras du sud ouest sur son pain d'épices, confit de figues**

1,50€ HT/ **TTC: 1,65€**

Toute autre recette à la demande est envisageable.

Toutes nos viandes peuvent être remplacées sur demande par de la viande Halal.

Les pièces cocktails de ce catalogue peuvent varier en fonction de la conjoncture et des saisons.

La liste des allergènes est disponible sur demande.



*Nos pièces cocktail à la carte*



*Pièces chaudes*





# *Pièces chaudes*

**Hot-dog 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Croque monsieur 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Croque saumon 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Croque italien 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Croque fromage 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Croque à la truffe 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Burger 2,00€ HT/ TTC: 2,20€**

**Croissant jambon fromage 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Croissant saumon 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Quiche (Lorraine, pomme camembert ou lardons et 4 épices) 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Gougère au fromage 1,50€ HT/ TTC: 1,65€**

**Effiloché de canard confit au miel, sauce chèvre et moutarde à l'ancienne, croûtons de pain**

**1,80€ HT/ TTC: 1,98€**

**Cabillaud sur son lit d'épinard et butternut, sauce coco, crispy de chorizo**

**1,80€ HT/ TTC: 1,98€**

**Risotto parmesan et chorizo**

**1,80€ HT/ TTC: 1,98€**

**Risotto parmesan et truffes**

**2,00€ HT/ TTC: 2,20€**



# *Nos pièces cocktail sucrées*





## *Pièces sucrées*

**Cake citron pavot 1,25€ HT/TTC 1,38€**

**Cake citron vert et noix de coco 1,25€ HT/TTC 1,38€**

**Cake vanille au pépites de chocolat ou tout choco 1,25€ HT/TTC 1,38€**

**Cake aux amandes 1,25€ HT/TTC 1,38€**

**Chouquettes aux perles de sucre 1,00€ HT/TTC 1,10€**

**Mini viennoiserie 1,35 HT/TTC 1,49€**

**Mini brioche perdue coulis au choix 1,35HT/TTC 1,49€**

**Fromage blanc coulis au choix 1,35HT/TTC 1,49€**

**Canelé 1,25€ HT/TTC 1,38€**

**Brochette de fruits 1,25€ HT/TTC 1,38€**

**Salade de fruits 1,50€ HT/TTC 1,65€**

**Macaron 1,36€ HT/TTC 1,50€**

**Fontaine à chocolat, fruits et chamallow 2,50€ HT/TTC 2,75€**

## *Animations*

(sur demande)

**Smoothies sur vélo low-tech avec participation des convives**  
**Glaces ou sorbet créé devant les convives à l'aide d'une sorbetière**



# *Nos animations culinaires*



*Devis à la demande*





## *Plancha*

**Brochette noix de St-Jacques et chorizo, saupoudrée de spéculoos**

**Brochette de poulet à l'asiatique saupoudrée de graines de sésame**

**Brochette de poulet marinée au curry et ananas**

**Mini-burger**

**Tataki de thon**

**Poêlée de champignon et persillade**

## *Découpe*

**Jambon de pays**

**Carpaccio de boeuf**

**Gravlax de saumon**

## *Syphon*

**Concombre et espuma du chef**

## *Bar à huîtres*

**Ouverture des huîtres devant les convives, citron et vinaigre à l'échalotte**







# Buffet froid

**Pôle tartinable et ses croûtons de pain**

**Planche de pièces cocktail : verrine, pain navette et divers toasts**

**Planche de charcuterie fine**

**Salade asiatique : Riz blanc, crevette, ananas, avocat, tomates, sauce au balsamique blanc**

**Salade libanaise : boulgour, tomate, concombre, menthe, persil**

**Salade italienne : pâtes, roquette, tomates confites, pesto, mozzarella**

**Tataki de boeuf**

**Planche de fromages divers, Salade verte**

# Buffet chaud

**Bol thaï curry panang, légumes poêlés mijotés au lait de  
coco  
végé ou poulet**

**Parmentier de boeuf, pomme de terre, crème fraîche**

**Parmentier de canard, patate douce, crispy de chorizo**

**Tartiflette, pomme de terre, reblochon, lardons, oignons**

**Croziflette (option végé possible)**

**Risotto à la truffe et au parmesan**

**Risotto au chorizo**



# Barbecue

**Brochettes de poulet mariné**  
**Brochettes de filet de boeuf épicé**  
**Saucisses / Merguez**  
**Cuisses de poulet à la camerounaise**  
**Côtes de boeuf**

**Pommes grenailles**  
**Salades**  
**Poêlée de légumes**  
**Confit d'oignons**

**Toute autre recette à la demande est envisageable.**

**Toutes nos viandes peuvent être remplacées sur demande par de la viande Halal.**

**Les pièces cocktails présentes sur ce catalogue peuvent varier en fonction de la conjoncture et des saisons.**

**La liste des allergènes est disponible sur demande.**



# Notre buffet Brunch



À partir de 22€ HT / **TTC 24,20€**



# *Sucré*

**Viennoiseries**

**Brioche perdue**

**Pôle tartinable: Confiture, Pâte à tartiner, Caramel, Miel**

**Fruits frais et/ou salade de fruits de saison**

**Fromage blanc et ses toppings : spéculoos, noisette, sucre, miel, chocolat, caramel**

**Compote de pommes maison**

**Mini fondant, mini tarte tatin**

# *Boissons formule brunch*

**Café**

**Thé**

**Chocolat chaud**

**Citronnade**

**Thé glacé**



# *Salé*

## **Cake**

**Pôle tartinable et ses croûtons de pain:**

**Tzatzíki, tapenade, mousse de thon et/ou guacamole, houmous**

**Planche de fromages divers**

**Planche de charcuterie fine**

**Planche de la mer, saumon gravlax maison, crevette**

**Oeufs brouillés**

**Croque-monsieur**

**Croque-italien**

**Pommes grenailles**

**Salades diverses**

**Pain spéciaux, beurre**

# *Animation brunch*

**Bar à huîtres**

**Atelier pancakes/crêpes**

**Bar à omelettes**



# *Boissons et desserts*



*Devis à la demande*



# Boissons

## **Forfait boissons illimitées**

(avec service uniquement, devis sur demande)

## **Boissons sans forfait**

vin, cidre, crémant à la bouteille

Soft: Coca-Cola, jus de fruits, eau plate, eau pétillante, à la bouteille

Soupe de champagne, planteur, thé glacé, citronnade en broc de 3 à 7 litres

Bière bouteille ou fût de bière

## **Les animations cocktails**

Bar à mojito et à ti-punch

Bar a Spritz

et plein d'autres....

# Desserts

(sur demande)

**Nous vous recommandons différent(e)s pâtissier(e)s locaux et passionné(e)s pour la réalisation de vos entremets, number/letter cakes, pièces montées etc.**



# *Aboun événementiel*



*Devis à la demande*



# Notre équipe vous propose diverses animations

DJ set

Groupe de musique

Location de polaroid

Borne à selfies et ses accessoires

Magicien

Animateur pour jeux de cohésion et jeux apéro

Vélo mix





*Privatisez notre guinguette pour vos événements*  
de 11h à 22h



**Privatisation complète, l'établissement est fermé au public**

**Pour une journée = 583,33€ HT / TTC 700€**

**Pour une heure = 100€ HT / TTC 120€**



*Privatisez notre guinguette pour vos événements*  
de 11h à 22h



**Semi-privatisation, nous aménageons un espace pour vous  
(demi terrasse ou mezzanine, 30 pers max)  
Pour une journée = 333,33€ HT / TTC 400€  
Pour une heure = 66,67€ HT / TTC 72€**



# *La Guinguette Mobile*



*Devis à la demande*



# Un kit guinguette, pour toutes vos festivités

Fêtes de quartier, événement d'entreprise, rassemblement familial etc.

La p'tite mère (notre caravane)

Une offre de boissons et restauration adaptée à votre événement

Des guirlandes guinguette

Des tables et bancs en bois

Notre orchestre et sa sono

Vélo-mixeur low-tech

Animations enfants







*Nous suivre*



Aboun Traiteur



ABOUN TRAITEUR



aboun\_traiteur

*Nous contacter*

**abountraiteur@gmail.com**

**02.44.84.94.48**

