



Calvaioli

★ *Cuisine du Nord, mets du Sud* ★

COMMANDES AU 09.72.83.43.74

45 rue du commerce — 14100 Saint-Martin-de-la-Lieue

Retrouvez toutes les informations sur calvaioli.fr



Fait Maison

Plateaux apéritifs

Mini Feuilletés 24 pièces : 14€

chorizo-emmental, tapenade, tomate-mozzarella, roquefort

Mini Tartelettes 24 pièces : 14€

légumes-curry, livarot-pommes, champignons, tomate-olives

Mini Pizza 24 pièces : 12€

emmental-olives, royale, chèvre, pissaladière

Mini Sandwichs 15 pièces : 15€

poulet-crudités, poulet-curry, jambon-emmental-salade

Assortiment 100 pièces : 45€

mini feuilletés, mini tartelettes, mini pizza, mini cakes, mini sandwichs

Tartes salées

Tarte aubergine : aubergines confites, jambon, sauce tomate, emmental

Tarte provençale : tomates, courgettes, oignons, moutarde

Quiche lorraine : lardons, appareil aux œufs, emmental

Flammiche aux poireaux : fondue de poireaux, appareil aux œufs, emmental

Tarte au thon : thon, tomates, oignons, crème, emmental, moutarde

Tarte butternut : courge butternut, chèvre, bacon (selon saison)

4/6 pers 10€

6/8 pers 12€

8/10 pers 16€

Pizza plaque 35x25cm : 15€

Royale : jambon, champignons, emmental, sauce tomate

3 fromages : chèvre, mozzarella, emmental, sauce tomate

Jambon : emmental, jambon, olives noires, sauce tomate

Les Entrées

Assiette provençale : tartelette provençale, papeton d'aubergine, toasts de tapenade.....	6,10€
Ferrine de campagne maison (≈100g).....	3,50€
Feuilleté normand : andouille de vière, camembert au lait cru, pommes flambées au calvados.....	5,50€
Foie gras de canard entier au cognac & son chutney d'oignons (≈60g).....	13,00€
Foie gras de canard entier aux pommes et calvados (≈60g).....	13,00€
Salade de gésiers confits et magret de canard fumé.....	9,80€
Millefeuilles de crêpes du pêcheur.....	4,50€
Ferrine de bar et saumon (≈100g).....	5,60€
Cassolette de Saint Jacques à la Dieppoise.....	14,50€

Les Plats

Bœuf Stroganoff.....	6,50€
bœuf mijoté dans une sauce au vin rouge, oignons, champignons, moutarde, fromage blanc et paprika	
Daube Provençale.....	8,50€
bœuf mijoté dans une sauce au vin rouge, olives, lardons, oignons, carottes, échalotes, ail, épices, relevé par un zeste d'orange	
Magret de canard à l'orange.....	8,50€
Magret de canard aux poires.....	9,80€
sauce au vin rouge, quatre épices et fruits rouges	
Magret de canard aux pommes et miel.....	8,50€
Médaille Normand.....	6,00€
filet de poulet farci à l'andouille de vière et au camembert, accompagné d'une sauce crémée au camembert	
Médaille Provençal.....	5,70€
filet de poulet farci au jambon cru, tapenade et mozzarella, accompagné de sauce tomatée aux olives	
Médaille Forestier.....	7,50€
filet de poulet farci au magret fumé et champignons, accompagné d'une sauce au porto, pleurote et crème	
Porc curry-coco.....	6,30€
mijoté à la crème de coco, ananas, curry, vin blanc, oignons, accompagné de tranches d'ananas rôties	
Poulet Vallée d'Auge.....	5,50€
blanc de poulet mijoté au cidre, pommes flambées au calvados, champignons, échalotes, crème, accompagné de pommes rôties	

Garnitures (≈120g la part)

Crumble de patate douce.....	2,20€
Ecrasée de pommes de terre.....	1,30€
Fagot d'haricots verts.....	0,85€ pièce
Fondue de poireaux crémée.....	1,90€
Gratin dauphinois.....	1,60€
Poêlée de courge butternut.....	2,50€
Pommes de terre byron.....	2,00€
Ratatouille.....	1,80€
Tagliatelles.....	1,00€
Tian de légumes.....	1,50€
Tomate provençale.....	0,85€ pièce
Trilogie de riz.....	1,00€



Les Plats uniques

Aïoli garni, spécialité provençale.....	8,50€
dos de cabillaud, légumes cuits vapeur (pommes de terre, haricots verts, carottes, chou fleur) et œuf dur servis froids ou tiède, accompagnés d'une « mayonnaise » montée à l'ail et à l'huile d'olive	
Cannelloni bolognaise & salade verte.....	6,00€
Tartiflette & salade verte.....	8,00€
Gratinée de julienne à la Dieppoise & salade verte.....	12,50€
filet de julienne et pommes de terre recouverts d'une sauce à base de fumet de poisson crémé avec des moules, crevettes roses et champignons, le tout gratiné à l'emmental	
Risotto de gambas et filet de rouget.....	17,50€

Salades composées (≈150g la part)

Salade de pâtes : penne, jambon blanc, emmental, tomates, salade, vinaigrette balsamique.....	2,30€
Chèvre-miel : chèvre, cranberries, pignons grillés, salade, vinaigrette au miel.....	2,50€
Italienne : penne, jambon cru, mozzarella, melon, tomate, salade, vinaigrette balsamique.....	2,50€
Mexicaine : riz, chorizo, haricots rouges, maïs, tomate, salade, vinaigrette.....	2,30€
Nantaise : riz, thon, œuf dur, maïs, cornichons, tomates, salade, vinaigrette.....	2,40€
Piémontaise : pommes de terre, jambon, œuf dur, cornichons, tomates, mayonnaise.....	2,20€
Salade du chef : émincés de poulet, œuf dur, mimolette, croûtons, tomate, salade, vinaigrette balsa.....	2,50€
Saumon : penne, saumon fumé, carottes, mozzarella, salade, vinaigrette balsamique.....	2,90€



Fait Maison

Buffets froids

Buffet campagnard

14,90€

(minimum 20 personnes)

Terrine charcutière (50g)
Trilogie d'œufs mimosa
Cornet de jambon à la macédoine
Assortiment de crudités
Rôti de bœuf (60g)
Rôti de porc (60g)
Tartes salées (2 variétés au choix)
Salades composées (250g)
(2 variétés au choix)

Buffet complet

17,80€

(minimum 40 personnes)

Plateau apéritif
Terrine charcutière (50g)
Terrine de bar et saumon (50g)
Trilogie d'œufs mimosa
Cornet de jambon à la macédoine
Cake jambon-poivrons-olives
Cake chèvre-raisins-noix
Assortiment de crudités
Rôti de bœuf (60g)
Rôti de porc (60g)
Tartes salées (3 variétés au choix)
Salades composées (250g)
(3 variétés au choix)

Buffet du pêcheur

24,50€

(minimum 20 personnes)

Terrine de bar et saumon (50g)
Verrine d'avocat et crevettes
Mille-feuilles de crêpes au thon et saumon fumé
Assortiment de crudités
Cake aux crevettes et poivrons flambés au pastis
Tarte au thon
Pavé de saumon froid (100g)
Salade Nantaise (125g)
Salade de pâtes au saumon (125g)

Mayonnaise maison, cornichons, moutarde

Pain baguette compris (1 pour 3)

Option plateau de fromages & salade = 2€50/pers
camembert, livarot, pont l'évêque, bûche de chèvre, roquefort, gruyère

Option dessert = 3€/pers

Assortiment de petits fours sucrés (5 pièces/pers)
ou Entremets (1 à 4 variétés au choix)
ou Buffet de desserts

Vaisselle et service non compris

Entremets



After Eight : mousse chocolat et mousse menthe sur croustillant praliné
Castel praliné, chocolat ou café : crème au beurre et biscuit meringué
Ernestine : mousse passion, insert framboise sur biscuit noix de coco
Baiser sucré : mousse chocolat, crémeux framboise, coulis framboise sur croustillant praliné
Bananasplit revisité : trio de mousses banane, fraise, vanille, compotée de banane sur fondant chocolat
Fraisier ou framboisier : crème mousseline vanillée, fraises ou framboises, génoise (selon saison)
Fruits rouges : mousse framboise, mousse vanille, coulis fraise, biscuit aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, crème pralinée, noisettes caramélisées
Passionnement : mousse chocolat, coulis fruit de la passion sur croustillant praliné
Trianon : mousse au chocolat sur croustillant praliné
Tutti frutti : crème mousseline vanillée, fruits frais de saison, génoise

4/6 pers 16€	6/8 pers 20€	8/10 pers 25€	10/12 pers 30€
	30/35 pers 85€	35/40 pers 100€	

Tartes sucrées

Amandine aux poires
Tarte caramel coulant à la fleur de sel et chocolat
Tarte au chocolat
Tarte au citron

4/6 pers 10€	6/8 pers 12€
8/10 pers 16€	10/12 pers 20€

Tarte fine aux pommes ou aux poires
Tarte aux fruits de saison
Tarte aux fraises (selon saison)
Tarte aux pignons, spécialité du Luberon
Tarte tatin aux pommes

4/6 pers 12€	6/8 pers 14€
8/10 pers 18€	10/12 pers 22€

Assortiment petits fours sucrés : 1€/pièce (minimum 30 pièces)

tartelettes aux fruits, citron, caramel-chocolat, pignons, financiers, pana cotta, choux vanillés caramélisés, éclairs chocolat, éclairs café, nougatine fourrée au chocolat, trianon, passion-coco, framboisier

Pièce montée : devis sur demande

Privatisation du foodtruck : minimum 40 personnes

devis sur demande

Nos produits traiteur sont à commander le plus tôt possible, au plus tard 24 à 72h à l'avance