



OPÉRA DE FOIE GRAS
Produit Maison



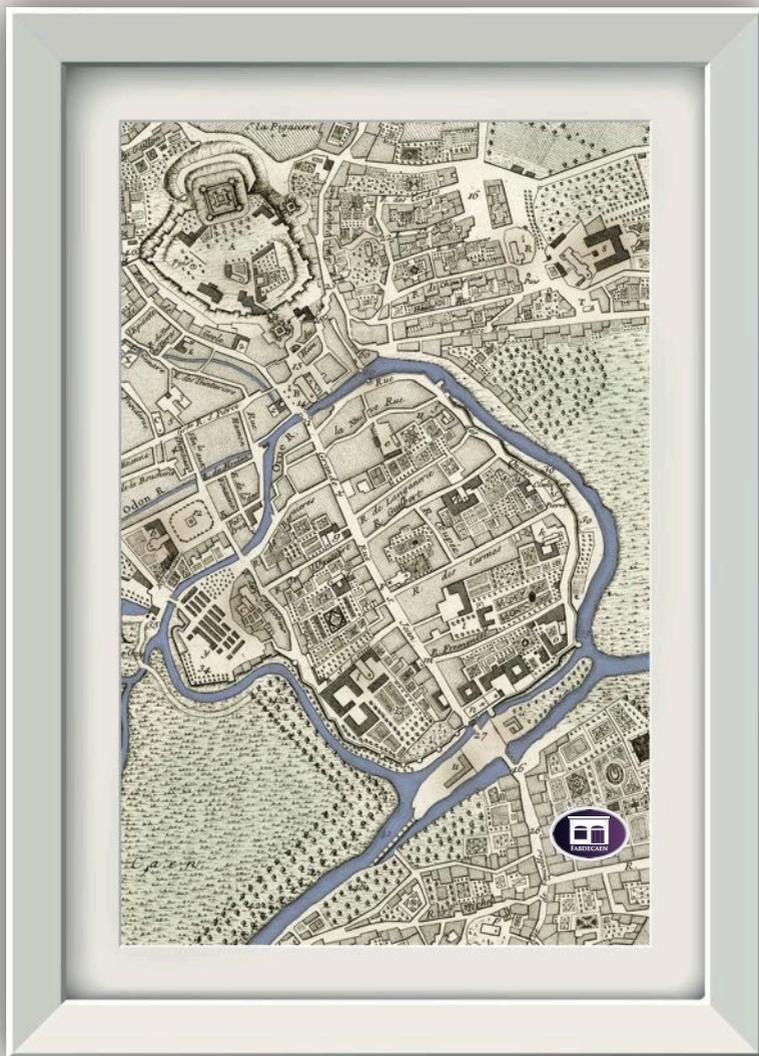
AUMÔNIÈRE DE FROMAGES
NORMANDS TIÈDE



Notre carte

Fabdecaen
traiteur

Traiteur • Pâtissier • Organisateur de réceptions
MAISON DE QUALITÉ



CAEN 1736

Fabdecaen Traiteur est né au cœur du Faubourg de Vaucelles, berceau de la gastronomie caennaise, où dès le XI^e siècle, ses célèbres auberges ont acquis leurs lettres de noblesse.

Galiniers, rôtisseurs, tripiers, fourniers et oublieurs ont, génération après génération, façonné un patrimoine culinaire que nous sommes fiers de perpétuer aujourd'hui.

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

Depuis 2007, nous avons pour ambition de vous guider au mieux dans la mise en scène de vos événements, qu'ils soient professionnels ou privés, pour que chaque instant partagé avec vos invités demeure unique et inoubliable.

Choisir *Fabdecaen Traiteur*, c'est opter pour l'excellence des mets, la diversité des saveurs et un accompagnement personnalisé garantissant sérénité et plaisir gustatif.

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



DÉCOUVREZ NOS PRODUITS SUR
[INSTAGRAM.COM/FABDECAEN_TRAITEUR](https://www.instagram.com/fabdecaen_traiteur)



Menu interactif



- Apéritif à la maison 5
- Vin d'honneur 5
- Cocktails apéritifs et dînatoires 6 et 7
 - Liste des pièces cocktail froides et chaudes 6
 - Liste des ateliers d'animations culinaires salés inclus 6
 - Liste des grands ateliers d'animations culinaires salés inclus 7
 - Liste 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



Retour au Menu interactif



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 présentées sur une vaisselle festive jetable de qualité.

Les 70 pièces
95 €

Pain surprise

Pain de campagne garni de 40 toasts aux saveurs terre, mer et végétariennes

Le pain
35 €

Petits feuilletés apéritif

Petits feuilletés garnis et pré-cuits, à réchauffer chez vous.

Minimum 16 personnes
Les 4 pièces
par personne
3,00 €

Canapés charcutiers

Canapés maison assortis, garniture charcutière et décoration festive.

Minimum 16 personnes
Les 4 pièces
par personne
3,50 €

Sommerfest

Assortiment de 60 pièces apéritives de qualité, à réchauffer chez vous.

(beignets de crevette, pastilla de poulet, mini-tacos assortis, mini-pizzas bœuf-mozzarella, enchiladas assorties, briochettes bœuf-paprika).

Les 60 pièces
95 €

Anne d'Etampes

- Mini-viennoiseries assorties,
- Chouquettes au sucre et chocolat,
- Mini-beignets au sucre,
- Mini-muffins au caramel,
- Mini-brownies au chocolat,
- Guimauves assorties.

Minimum 30 personnes
Les 4 pièces
par personne
6,90 €



VIN D'HONNEUR

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.

Alix des O'Ellets

8 pièces
dont 2 ateliers,
à choisir dans les listes suivantes :

Minimum 24 personnes
par personne

12,90 €

Gabrielle d'Estrées

10 pièces
dont 2 ateliers,
à choisir dans les listes suivantes :

Minimum 24 personnes
par personne

15,90 €

Anne de Vaujours

12 pièces
dont 2 ateliers,
à choisir dans les listes suivantes :

Minimum 24 personnes
par personne

18,90 €

Pièces froides

- Millefeuilles de foie gras au pain noir,
- Macarons au foie gras de canard maison,
- Briocheins de volaille grillée au paprika doux,
- Ravioles de poulet sur lit d'algues wakamé,
- Petits wraps de bœuf,
- Mini-muffins aux lardons, tapenade d'olives noires et tomate,
- Tartelettes à la tapenade d'olives et jambon Serrano,
- Piques gourmandes au salame italien et mozzarella,
- Petits bagels au haddock fumé et mousse de roquette,
- Tatakis de thon,
- Mini-clubs terre et mer,

Pièces chaudes

- Petits parmentiers de canard fondant,
- Grignottes de volaille au miel et curry,
- Mini-kebabs de volaille,
- Petits cheeseburgers au pain brioché,
- Assortiment de mini-nems et de mini-samosas,

Ateliers d'animations culinaires salés

- Plancha de brochettes de volaille yakitori,
- Plancha de jambonnettes de caille à l'orange,
- Plancha de bonbons de Saint Jacques au lard,
- Plancha de pommes de terre grenaille au jambon de Bayonne marinées à l'huile de truffe,
- Plancha de brochettes d'agneau façon Madras,
- Plancha de gambas marinées,
- Cuisson d'accras de saumon et cabillaud,

- Assortiment de canapés fins (terre • mer • végétarien),
- 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),
- Carpaccio de poule et purée de patate douce,
- Duos de savarins poivron rouge et œuf de caille,
- Petites lasagnes de légumes,
- Tomates cocktail confites, à la mozzarella aux herbes,
- Dômes de riz et petits légumes chop suey,
- Assortiment de légumes façon antipasti (tortare d'artichaut, mini-tomate au celeri, dôme de brocoli et carotte, mini-poivron farci à la ricotta)

- Pastéis crémeux de morue,
- Crevettes en habit de pomme de terre,
- Mini-bouchées craquantes au camembert,
- Petits-falafels aux épices d'orient.

- Découpes de saumon et longe de thon fumés maison (répartition en fonction du nombre de convives),
- Bœuf au pommeau façon wok (échalote, poireau, noix de joue de bœuf, pommeau, jus de veau lié à la crème fraîche),
- Gaufres de pommes de terre réalisées à la minute, à garnir de fromages crémeux (3 choix : crème de roquefort • crème de cheddar • cancoillate).

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

- Grand atelier de découpes de viandes fumées maison (jambon rôti au miel, pastrami à la montrealaise, magret de canard fumé),
- Grand atelier de fondue normande (brochettes de volaille aux petits légumes et velouté au Camembert),
- Grand atelier de fondue de nos côtes (brochettes de petres Saint Jacques et lotte accompagnées de crème veloutée).

Pièces sucrées

- Mini-moelleux au chocolat et noix de pécan,
- Mini-cannelés bordelais,
- Mini-macarons aux saveurs variées,
- Mini-clafoutis aux griottes,
- Mini-moelleux pomme-ananas,
- Mini-crêpes Suzette à l'orange,
- Mini-babas au rhum,
- Petits mendiants au chocolat,
- Rouleaux au chocolat, amandes et crème veloutée,
- Tartelettes au citron meringuée.

LE COCKTAIL DÎNATOIRE

Pour vos soirées de fêtes et d'exception.

Marie-Anne de Nesle

8 pièces cocktail
froides et chaudes,

à choisir dans les listes précédentes et ci-contre,

2 ateliers d'animation 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,

3 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

36,90 €

Encas sélection

- Sauté de porc marenco,
- Chili con carne,
- Basquaise de poulet,
- Tajine de volaille,
- Paella Valenciana,
- Dauphinois au saumon,
- Bœuf sauté aux oignon, poivre de Sichuan SUP 1,50 €
- Sarladaise aux lardons et gésiers de volaille SUP 1,50 €
- Blanquette de veau à l'ancienne SUP 3,00 €

Stand de 4 fromages sélectionnés inclus

Comprenant : Camembert AOP, Pont l'Évêque AOP, chèvre frais, 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

4,50 €

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

6,90 €

Atelier d'Artagnan

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

Minimum 24 personnes
et multiples de 24
par personne

5,50 €

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 Xocolàtl

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

Minimum 40 personnes
par personne

5,50 €



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. 12 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,50 €

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. 12 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,50 €

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. 12 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,90 €

La Dame en Bleu

Une création Fabdecaen habillée de bleu océan, au Vouvray pétillant. AOP
et aux arômes exotiques subtiles

1 verre par convive env. 12 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,90 €

Le Saint Michel

Cocktail normand au jus de clémentines et sirop de gingembre maison. Adoré pour son Poiré. AOP
fruité et délicat.

1 verre par convive env. 12 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. 18 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,50 €

Long Island iced tea

Mythique et audacieux : Cinq alcools de caractère et un soupçon de mystère.

1 verre par convive env. 18 cl
Minimum 24 convives
par personne

4,50 €

Sangria corail

Élaborée à partir de vin rosé fruité, d'agrumes et d'épices finement choisis. (maturation : 1 semaine).

1 verre par convive env. 18 cl
Minimum 24 convives
par personne

3,90 €

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

LES FORFAITS-BOISSON

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

Softs

Jus d'orange, Jus de pomme,
Coca-cola, Thé glacé pêche,
Eau d'Évian, Eau gazeuse,

- Vin d'honneur (30 cl) 2,50 €
- Cocktail apéritif (40 cl) 2,90 €
- Cocktail dinatoire (60 cl) 4,10 €

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

Eaux

Eau d'Évian
et Eau gazeuse,

Repas, buffet (70 cl) 4,10 €

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



Chaud

- Café, thé, infusions sélectionnées (1 tasse) 2,50 €
- Chocolat chaud à l'ancienne (15 cl) 3,50 €
- Vin chaud à la cannelle (12 cl) 3,20 €
- Egg nog (lait de poule 12 cl) 3,50 €

Minimum 24 personnes
prix par personne



Alcools

- Calvados AOC (70 cl) 49,00 €
- Pommeau AOC (70 cl) 36,00 €
- Limoncello (70 cl) 39,00 €
- Rhum blanc antillais (70 cl) 49,00 €
- Vodka pur grain (70 cl) 49,00 €

prix à la bouteille

Pauses digestives

- Trou normand traditionnel 2,90 €
sorbet pomme (alcool d'accompagnement non compris),
- Pause gourmande 3,90 €
parfum au choix : mangue • citron • poire • rhum-raisin • coco •
(alcool d'accompagnement non compris),
- Trou normand Création Fabdecaen 5,50 €
(Compotée de pommes et de poires, sorbet poire, mini-pomme d'amour,
glacage vermillon, pipette de Pommeau AOC.)

Minimum 24 personnes
prix par personne



Pétillants Normands

- Cidre fermier brut (12 cl) 1,90 €
- Poiré fermier brut (12 cl) 2,10 €

Minimum 24 personnes et multiples de 8
prix par personne

Méthode traditionnelle

- Vouvray brut AOC (12 cl) 3,20 €

Minimum 24 personnes et multiples de 8
prix par personne

Champagnes

- Brut SA AOC (12 cl) 6,90 €
- Rosé Brut SA AOC (12 cl) 7,50 €

Minimum 24 personnes et multiples de 8
prix par personne



LES MENUS

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



Roulade de dorade à l'huile vierge 🐟🌿
et sa brochette de légumes marinés,

Cheesecake au saumon fumé maison 🐟
et sa crème veloutée au mascarpone,

Tarte Tatin au magret de canard fumé 🐟
et ses éclats de pomme rôtis,

Œuf poché au foie gras 🐟🥚
et sa matelote de légumes de Provence,

Suprême de volaille rôti, 🐔🌿

Fran de canette 🐓
et sa farce aux éclats de pomme,

Dos de cabillaud poêlé 🐟
mariné au jus bœuf,

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, Pont l'Évêque, chèvre frais, 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

34,90 €



Tartare aux 2 saumons 🐟
sur lit de lentilles vertes du Puy et crème citron-vert,

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

Croustillant de la mer 🐟
aux petits légumes et sa sauce béarnaise tomate,

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

Filet mignon de porc 🐷
au lard fumé et Cheddar,

Ballotin de volaille 🐔
farci aux cépes,

Souris d'agneau confite, 🐏

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, Pont l'Évêque, chèvre frais, 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

38,90 €

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,
- **Épicée** : Trois poivres • Parmesan et poivre de Timut

- **Aux champignons** : Forestière (champignons des bois) • Morilles fumées • Essence de truffes,
- **Aux fruits** : Aïrelles,
- **Pour poissons** : Beurre blanc • Crème de langoustines • Hollandaise au yuzu • Coulis de beurre clarifié à l'orange.



VERSAILLES

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

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

Coulibiac aux deux saumons 🐟
croûte de graines rôties, crème sûre,

Opéra de foie gras de canard maison 🐟
accompagné d'un chutney de fruits secs
et d'un petit pain d'épices,

Tournedos de bœuf, 🐮

Magret de canard, 🐟

Filet de bar vapeur, 🐟

Duo de fromages affinés
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, Pont l'Évêque, chèvre frais, 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 » ci-dessous. ■

Minimum 24 personnes.
par personne

44,90 €

Desserts individuels à l'assiette ■

- **Macaron Fabdecaen** (macaron bicolore, crème mousseline au citron vert et framboises fraîches),
- **Lingot** (sablé breton, crème diplomate à la vanille, fruits rouges assortis, coulis de fruits rouges),
- **Tartelette tatin et sa glace vanille** (pommes au beurre caramélisées, feuilletage pur beurre, glace vanille),
- **Trésor bavarois** (biscuit génoise au chocolat noir imbibé d'un sirop à la liqueur de griottes, griottes, crème chantilly, copeaux de chocolat noir).

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,
- **Riz** : Basmati et sauvage au naturel • Timbale de riz blanc,
- **Céréales** : Boulgour tomate aux poivrons et coriandre,
- **Légumes** : Crumble de caviar d'aubergines • Tarte fine aux carottes sur fondue de poireaux • Brochette de légumes du soleil • Poêlée de petits légumes frais • Fine ratatouille,
- **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 amande),
- **L'Abzacarambar** (mousse carambar aux éclats croustillants, insert teurgoule caramel sur génoise chocolat, billes craquantes aux trois chocolats et biscuit financier à la châtaigne),
- **Le Gillou** (mousse chocolat noir extra au thé, éclats d'orange confite, crème brûlée à l'orange, biscuit brownie),
- **Le Mogador** (mousse chocolat-caramel, poire cuite au beurre, pailleté feuilletine praliné, biscuit succès amande),
- **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 tiramisu groseilles** (biscuit cuillère imbibé au passoa, mousse mascarpone aux éclats de pistache et billes de groseilles gélifiées, insert compotée de groseilles sur biscuit Joconde, finition cacao poudre plein arôme),
- **L'Tagada** (biscuit sablé breton au cassis, croustillant au chocolat blanc, mousse fraise au caviar de fruits rouges, insert fraises des bois à la guimauve tagada, génoise vanille),
- **Le Framboisier** (génoise, crème mousseline vanille, framboises, biscuit succès amande),
- **Le Pastel** (moelleux vanille imbibé de trois laits, crème chantilly au mascarpone et fruits des bois),

Les autres parfums :

- **Le Cheesecake** (crème fromagère et pâtisseries à la vanille, biscuit spéculoos et coulis de mangue),
- **Le Georgia** (Crèmeux passion-vanille, insert passion pur, biscuit succès pistache),
- **Le Banana split** (cake au beurre d'Isigny, lit chocolat noir intense, crème diplomate à la vanille Bourbon et insert Tatin de banane flambée au rhum),
- **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),
- **Le Louise-Marie** (mousse diplomate au jus de pomme et pomme confite, gâteau aux noix torréfiées, beurre d'Isigny et fleur de sel).

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,
- **Thon mariné au soja et huile de sésame** croquant de légumes d'Asie,
- **Panna cotta à la mozzarella** fromage frais et compotée de tomate à l'échalote, chips de lard,
- **Mousse aux deux pois** et son velours de fromage frais,
- **Gaspacho d'elote** aux tomates, concombre, poivrons jaunes et sa croquette à l'ail.

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

Les Soupes

- **Soupe à l'oignon**..... 3,90 €
recette traditionnelle,
- **Soupe à l'oignon Royale**..... 4,90 €
croûtons et emmental râpé.

Minimum 24 personnes
bois et cuillères jetables inclus
Prix par personne

Macarons

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

- 80 macarons76,00 €
- 120 macarons 115,00 €

Les parfums peuvent varier en fonction de notre production

LES PLATS UNIQUES

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

- **Longe de porc caramélisée** 10,50 €
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** 10,50 €
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** 10,80 €
accompagné de pommes de terre vapeur (échine de porc, carottes, oignons, champignons frais, tomates, olives noires),
 - **Rougail saucisse** 10,50 €
accompagné de riz blanc (saucisses fumées, tomates, oignons, ail, laurier, curcuma, piment choisissez votre force),
 - **Tartiflette Savoyarde** 12,80 €
accompagnée de salade verte (pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc, reblochon, crème fraîche),
 - **Tartiflette Normande** 13,20 €
accompagnée de salade verte (pommes de terre, andouille de Vire, oignons, vin blanc, Camembert, crème fraîche),
-
- **Bœuf Bourguignon** 11,80 €
accompagné de pommes de terre vapeur (morceaux de bœuf choisis, lardons, jus de veau, vin rouge, oignons, carottes, champignons de Paris),
 - **Chili con carne** 10,80 €
accompagné de riz blanc (bœuf haché), haricots rouges, tomates, maïs, oignons, coriandre, piment choisissez votre force)
 - **Pot au feu au Camembert** 11,00 €
accompagné de pommes de terre vapeur (morceaux de bœuf choisis, carottes, navets, poireaux, choux vert, jus émulsionné au Camembert),
 - **Lasagnes bolognaises aux deux bœufs** 10,80 €
accompagnées d'une salade verte (bœuf haché, pastrami de bœuf, sauce tomate, sauce béchamel, mozzarella râpée, pâtes aux œufs),
 - **Bœuf sauté aux oignons, poivre de Sichuan** 11,80 €
accompagné de riz Morgane (morceaux de bœuf choisis, oignons rouges et jaune, sauce soja, poivre de Sichuan),
-
- **Curry d'agneau** 12,80 €
accompagné de riz madras (morceaux d'agneau choisis, tomate, ail, pomme, coco, curry),
-
- **Baeckoeffe Alsacien** 12,80 €
(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** 11,80 €
(choux, morceaux choisis de porc, saucisses de Strasbourg, ail, laurier, oignon, Riesling AOP), pommes de terre),
 - **Couscous royal** 12,80 €
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** 12,80 €
accompagnée de semoule nature et méditerranéenne (morceaux de volaille choisis, carottes, navets, pois chiches, courgettes, poivrons, tomates, amandes, abricots, dates, cannelle, sauce au citron-vert),
 - **Poulet mafé** 11,50 €
accompagné de riz blanc (morceaux de poulet choisis, oignons, tomates, piments antillais, carottes, chou blanc, poivrons, beurre d'arachide),
 - **Carry de poulet** 11,50 €
accompagné d'une timbale de courgettes (morceaux de poulet choisis, poivrons rouges, oignons rouges, ail, tomates, thym, curcuma, gingembre),
 - **Blanquette de volaille** 12,40 €
accompagnée de riz blanc (filets de volaille, carottes, poireaux, oignons, céleris branche et rave, navets, champignons, crème fraîche),
 - **Cassoulet de canard** 13,20 €
façon Castelnaudary (canard confit, saucisse de Toulouse, morceaux choisis de porc et de volaille, oignons, carottes, haricots blancs),
-
- **Paella Valenciana** 12,50 €
(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** 14,50 €
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⁽¹⁾** 4,90 €
parfum à choisir dans la liste « Pâtisseries maison » page 13,
- **Tartes maison⁽²⁾** 3,90 €
parfum à choisir dans la liste « Desserts buffet » page 17.

⁽¹⁾ Minimum 16 personnes, puis multiples de 8
⁽²⁾ Minimum 30 personnes, puis multiples de 8
prix à la part

Plateau de Fromages

Camembert AOP, Livarot AOP, chèvre frais, Comté AOP, beurre, salade et vinaigrette aux herbes.

L'assortiment peut évoluer selon l'occasion.
Pour 12 personnes
le plateau

42,00 €



**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

22,90 €

Saveurs

Crudités,

Charcuteries assorties,

2 Salades composées

à choisir dans la liste « Salades fraîcheur », ★

Duo des 2 seigneurs

Médaille de saumon et cabillaud
farce aux épinards,

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, chèvre frais,

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

25,90 €

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,

Filet de dinde rôti aux épices,
Jambon rôti au miel,
accompagnés de pommes-chips,

Plateau de fromages et salade

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot,
Emmental français, chèvre frais,

3 desserts buffet

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

Les condiments, assaisonnement et beurre sont inclus

Minimum 24 convives
par personne

28,90 €

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, chèvre frais,

3 pâtisseries maison

OU desserts buffet

et « Desserts buffet » ci-dessous. ■

Les condiments, assaisonnement et beurre sont inclus

Minimum 24 convives
par personne

34,90 €

Salades fraîcheur ★

Base pomme de terre

- **Ionienne** (poulet mariné, concombre, menthe fraîche, pomme de terre, fromage frais), 🍷
- **Balkans** (pommes de terre, tomates fraîches et confites, oignons, olives noires, bœuf cuit, coriandre, huile d'olive et ail), 🍷
- **Piémontaise** (tomates, cornichons, pommes de terre, jambon, œufs durs, mayonnaise), 🍷
- **Estivale** (céleri rave, artichaut, pommes de terre, asperges, carottes, mayonnaise), 🍷

Base riz et céréales

- **Niçoise** (thon, riz, olives, tomates, poivrons verts et rouges, haricots verts, vinaigrette), 🍷
- **Valencia** (riz, moules, crevettes, jambon blanc, olives noires, poivrons rouges, tomates, concombre, vinaigrette), 🍷
- **Taboulé** (semoule, tomate, concombre, poivrons vert et rouge, menthe et huile d'olive), 🍷

Salades gourmandes ★

Base pomme de terre

- **Hollandaise** (dés de saumon fumé, pommes de terre, saumon frais, oignons, ciboulette, raifort, crème, citron), 🍷

Base légumes

- **Chicago** (tomates, haricots verts, asperges, carottes, lames de foie gras, vinaigrette), 🍷
- **Prestige** (foie gras, gésiers de canard, champignons, salade, haricots verts, vinaigrette), 🍷

Base pâtes

- **Vénitienne** (pâtes torsadées, surimi, crevettes, poivron rouge, emmental, mayonnaise, ketchup), 🍷

Base légumes

- **Bretonne** (chou-fleur, haricots rouges, flageolets, lardons, oignon, vinaigre, huile de noix, persil), 🍷
- **Alsacienne** (Emmental, chou-rouge, chou-chinois, lard, poitrine demi-sel, vinaigrette), 🍷
- **Égyptienne** (foies de volaille, jambon, champignons, fonds d'artichaut, petits pois, tomates, piments rouges, vinaigrette), 🍷
- **Fermière** (haricots verts, filets d'oiseaux fumés, foies de volaille, frisée à l'échalote, tomates, vinaigrette), 🍷
- **Parisienne** (tomate, œuf dur, jambon, emmental, petits pois, vinaigrette), 🍷
- **Saint Jean** (asperges, haricots verts, petits pois, fonds d'artichaut, concombre, œuf dur, mayonnaise), 🍷

- **Normande** (batavia, pomme fruit, crevettes, noix de Saint Jacques, sauce crème-fraîche), 🍷
- **Pêcheur** (feuille de chêne, haricots verts, champignons, tomate, saumon fumé, moules, crabe, crevettes, vinaigrette), 🍷
- **Méli-mélo terroir et marée** (noix de Saint Jacques, saumon fumé, viande des grisons, salade, crevettes, vinaigrette), 🍷

Desserts buffet ■

Au chocolat :

- Moelleux au chocolat,
- Kouign amann aux pépites de chocolat,

Aux fruits rouges :

- Tarte aux framboises,
- Fondant aux fruits rouges,
- Pastiza aux griottes,

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 Traiteur :

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

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** : Timbale de céleri et carottes • Poêlée de petits légumes frais • Fine ratatouille,
- **Champignons** : Poêlée de pleurotes et champignons de Paris frais.

LES PETITS-DÉJEUNERS ET BRUNCH

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

Chevreuse

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

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

Minimum 16 personnes
par personne

5,50 €

Sèvre

- 3 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 et Lait),
- Boissons froides (Jus d'orange, Eaux plate).

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

Minimum 16 personnes
par personne

6,00 €

Gobelins

- 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 et Lait),
- Boissons froides (Jus d'orange, Eaux plate).

Gobelets et tailleurs 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,

Rillettes aux deux saumons,

Pain joignant crudités œuf,

Plateau de fromages et salade,
Camembert, Pont l'Évêque,
emmental français, chèvre frais,

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

Menu hors boissons. Les condiments, assaisonnements et beurre sont inclus

Minimum 16 convives
par personne

25,90 €



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,

Rôti de cabillaud au
jambon de Bayonne
sauce tzatziki et « salade grecque »
à la féta,

Duo de fromages Normands
Camembert et Pont l'Évêque,

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

Pain, bouteille de 33 cl d'eau de source

Min. 8 plateaux identiques
par personne

18,60 €

Castamar

Omelette roulée au thon
et au paprika doux,
Corolle de rouget et mousseline
de saumon fumé aux algues
sauce crème-citron et tian de légumes

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,

Rôti de bœuf ^{VF}
aux herbes
sauce choron et « salade façon César »
au salami danois,

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, oignons confits au lard
coulis de poivrons rouges,

Suprême de pintadeau rôti
sauce cocktail, 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 €

Escaffier

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

Filet mignon de porc ^{VF}
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
INSTAGRAM.COM/FABDECAEN_TRAITEUR

Fabdecaen Traiteur a le plaisir de vous recevoir dans ses locaux :
ZAC Porte de la Suisse Normande • Espace Activa 1 • 3 Allée des paitis blancs • Porte N° 9
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 • ✉ contact@fabdecaen.fr • 🌐 www.fabdecaen.fr

EUURL 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.*

*Sauf information contraire, 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.*

