Menus 2025
VALLEE FLEURIE

Mme LECOMTE

contact@lecomte-traiteur-octeville.com

06.11.35.93.08 ou 02.35.49.01.04

Salle de réception

« La Vallée Fleurie » à Octeville sur mer

Avec son jardin fleuri pour vous détendre, son chapiteau pour vos cocktails et une grande salle de réception pour vos repas, la Vallée Fleurie est l'endroit idéal pour tous vos événements.

La salle de réception a une superficie totale de 200m² que nous mettons totalement à la disposition de nos clients lors de la location. Les tables, la vaisselle et le nappage blanc sont fournis. Pour faciliter l'arrivée de vos convives sur place, nous proposons un parking de 30 places. Pour votre tranquillité, le forfait ménage est inclus.

La salle peut être louée avec un minimum de 50 personnes.

Pour le week-end complet : vous disposez de la salle du samedi 9h au dimanche 20h

Le samedi : vous disposez de la salle de 9h à 4h du matin

Le dimanche : Vous disposez de la salle de 9h à 20h

Pour la tranquillité du voisinage, l'arrêt de la musique doit se faire à 4h du matin. Et vos départs de la salle doivent s'effectuer calmement (ne pas klaxonner).

Prix de la location

Week-end complet : 1700 €

Samedi : 1200 €

Dimanche et Jours fériés : 800 €

Du lundi au vendredi : 500 €

Chapiteau : 200 €

Gîte 250€ (Deux chambres de 4 personnes)

VIN D'HONNEUR

Le traditionnel

20 € TTC / pers

*

Les petites bulles des mariés

Jus de fruits et sodas

Eau plate et gazeuse

*

Chouquettes

Mini viennoiseries

(5 pièces par personnes)

Le duo sucrés-salés

20 € TTC / pers

*

Les petites bulles des mariés

Jus de fruits et sodas

Eau plate et gazeuse

*

Mini viennoiseries

Mignardises salées

Verrines salées

(5 pièces par personnes)

OPTION

BAR à BIERES

300€

Le vin d'honneur des enfants

12 € TTC / pers

*

Bar à sirop

*

Mini beignets

Candy bar

Cocktail dinatoire 62 €/pers

Un cocktail au choix (planteur, mojito, soupe champenoise, sangria, americano…)

Deux alcools forts au choix (Whisky, Ricard, rhum, vodka, martini…)

Chardonnay et Blaye Côte de Bordeaux

Jus de fruits et sodas

Eaux

Café/Thé

***

Assortiments de canapés froids (charcuterie, saumon fumé, crabe, œuf de lump, pesto mozza…)

Vérines garnies (tartare de légumes, pomme foie gras, crabe pamplemousse, billes marines …)

Assortiments de canapés chauds (quiches, croque-monsieur, bouchée à la reine ou fruits de mer, escargotines, brochettes…)

Navettes garnies (rillettes diverses) Mini-club sandwich

Cassolettes chaudes (tartiflette, poisson, foie gras...)

(12 pièces cocktail par personne)

Plateau de fromages

Déclinaison de mignardises sucrées (mini gâteaux classique, verrines sucrées, macarons)

Deux animations culinaires au choix

ANIMATIONS CULINAIRES

Stand « Entre terre et mer »

Plancha de foie gras et son pain d'épice et ses noix de saint jacques marinées en brochettes

Stand « Le délice du pêcheur »

Saumon fumé à la découpe et ses huitres fraiches

Stand « Couleur du sud »

Spécialité de Parme accompagnée et son imbroglio de fromages

Stand « Les îles à l'honneur » :

Plancha de produits exotiques : crevettes marinées et ananas

Stand « Le Mexique à l'honneur »

Chili con-carne en wok à la minute, guacamole et ses nachos, mini-fajitas

Menu Marmite 70 €/pers

Alcools forts au choix (Whisky, Ricard, rhum, vodka, martini…)

Un cocktail au choix (planteur, mojito, soupe champenoise, sangria, americano…)

Jus de fruits et sodas

***

Déclinaison de toasts froids et chauds

Cassolettes et brochettes

(8 pièces cocktail par personne)

Une animation culinaire au choix (*cf. p3, liste des animations culinaires*)

Plat unique au choix

Couscous, paëlla, chili con carne

Tartiflette, truffade

Findeau, poêlée catalane

Colombo de porc, rougail saucisse, bœuf à la bière

Barbecue et ses accompagnements

Choucroute, cassoulet, Pot au feu

***

Salade, fromage, pain

***

Déclinaison de mignardises sucrées (mini gâteaux classique, verrines sucrées, macarons)

Ou

Déclinaison d'entremets maisons

***

Café et thé

Vin blanc, vin rosé et vin rouge

Eau plate et gazeuse

MENUS BUFFETS FROIDS

Buffet des saveurs 69 €/pers

Alcools forts au choix (Whisky, Ricard, rhum, vodka, martini…)

Un cocktail au choix (planteur, mojito, soupe champenoise, sangria, americano…)

Jus de fruits et sodas

***

Déclinaisons de mises en bouches froides

(5 pièces cocktail par personne)

***

Planches de Charcuteries et Jambon de Parme

Déclinaison de la mer : vérines garnies, pain de poisson, rillettes de la mer et tapas

**

Jambon à l'os

Roti de bœuf

***

Salades composées et leurs condiments

***

Plateau de fromage et son bouquet de verdure, pain

***

Déclinaison de mignardises sucrées (mini gâteaux classique, verrines sucrées, macarons)

Ou

Déclinaison d'entremets maisons

***

Café et thé

Vin blanc, vin rosé et vin rouge

Eau plate et gazeuse

Buffet des délices 77 €/pers

Alcools forts au choix (Whisky, Ricard, rhum, vodka, martini…)

Un cocktail au choix (planteur, mojito, soupe champenoise, sangria, americano…)

Jus de fruits et sodas

***

Déclinaisons de mises en bouches froides et chaudes

(8 pièces cocktail par personne)

***

Planches de Charcuteries et Jambon de Parme

Assortiment de Foie gras, compotée d'oignons et pain d'épices

Déclinaison de la mer : saumon fumé maison sous différentes formes et fruits de mer (crevettes et bulots)

**

Jambon à l'os

Roti de bœuf

Poulet

***

Salades composées et leurs condiments

Plateau de fromage et son bouquet de verdure, pain

***

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits

et

Déclinaison de mignardises sucrées (mini gâteaux classique, verrines sucrées, macarons)

Ou

Déclinaison d'entremets maisons

***

Café et thé

Vin blanc, vin rosé et vin rouge

Eau plate et gazeuse

MENUS REPAS CHAUDS

Menu Prestige 85 €/pers

Alcools forts au choix (Whisky, Ricard, rhum, vodka, martini…)

Un cocktail au choix (planteur, mojito, soupe champenoise, sangria, americano…)

Jus de fruits et sodas

***

Déclinaisons de mises en bouches froides et chaudes

(8 pièces cocktail par personne)

***

Entrée au choix

Salade croquante et son toast de foie gras

Cocotte espagnole (gambas, chorizo, poivrons)

Trilogie de la mer : rouleau de saumon fumé maison, tartare de poisson et rillette de la mer

Trou normand

Plat au choix et ses accompagnements

Suprême de volaille farcie

Sauté de veau vallée d'Auge

Noix de joue de porc confite à la graisse de canard

Filet de sole à la dieppoise

Eventail de fromages froids à l'assiette et son bouquet de verdure

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits

et

Déclinaison de mignardises sucrées (mini gâteaux classique, verrines sucrées, macarons)

Ou

Déclinaison d'entremets maisons

Café et thé

Vin blanc, vin rosé et vin rouge

Eau plate et gazeuse

Menu Sensation 95 €/pers

Alcools forts au choix (Whisky, Ricard, rhum, vodka, martini…)

Un cocktail au choix (planteur, mojito, soupe champenoise, sangria, americano…)

Jus de fruits et sodas

***

Déclinaisons de mises en bouches froides et chaudes

(8 pièces cocktail par personne)

***

Une animation culinaire au choix

Entrée au choix

Tatin pain d'épices foie gras et toasts de saumon fumé maison

Feuilleté de Saint Jacques sauce normande et chips de chorizo

Gambas flambées au whisky sur son lit de patates douces

Trou normand

Plat au choix

Filet mignon de veau sauce foie gras ou aux morilles

Carré d'agneau et son jus

Tournedos de bœuf sauce au poivre vert

Filet de bar sauce champagne

Eventail de fromages chaud/froid à l'assiette et son bouquet de verdure

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits

Déclinaison de mignardises sucrées (mini gâteaux classique, verrines sucrées, macarons)

Déclinaison d'entremets maisons

Café et thé

Vin blanc, vin rosé et vin rouge

Eau plate et gazeuse

Le LENDEMAIN

Brunch 49€ /pers.

Café, Thé, chocolat chaud

Jus de fruits

Bulles

***

Mini viennoiseries

Pain de cake, Gaufres, Crêpes

et leurs accompagnements

**

Fruits de saison

Fromage blanc

***

Assortiment de charcuterie et éventail de fromages et vin rouge

***

Saumon fumé

***

Omelettes variées à la minute

Buffet ou Barbecue 54 € /pers.

Cocktail et kir

***

Déclinaisons de mises en bouches froides

(5 pièces cocktail par personne)

**

Assortiment de charcuterie et jambon de parme

***

Jambon à l'os et Rôti de bœuf

Ou

Saucisses/merguez et brochettes de poulet et bœuf

***

Salades composées et leurs condiments

***

Plateau de fromage et salade

***

Tartes et café

Vin blanc, vin rosé et vin rouge

Eau plate et gazeuse

Menu Enfant 22€/pers.

Jus de fruits et sodas

Eaux

Entrée au choix

Assortiment de charcuterie

Saumon fumé

Nuggets de fromage

Plat au choix

Hamburger maison et ses frites

Nuggets et ses frites

Lasagne maison

Dessert comme les « grands »

Plateaux repas prestataires : 25€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert