

TARIFS

**Notre fameux camembert
au Calvados** 5,50 €
250 g

Saumon fumé 4,50 €
Les 100g
Le kilo 40 €
Retrouvez le diaporama de la fabrication sur le site

Verrines apéritives (à partir de 10)
À l'unité 1 €
Trio (une base légume, une base viande, une base poisson) 2,50 €

Terrine de Campagne 8,50 €
Barquette 5 à 6 pers.

Nougat glacé à la pistache 10,00 €
et son coulis de fruits rouges
4 à 5 pers.

Le Trou Normand du Relais 7,50 €
(bouteille de 250 ml)

Crème de Pomme verte 17,50 €
Pour vos apéritifs et cocktails
70 cl

Pizza cocktail 15,00 €
Pour vos plateaux télé et cocktail dinatoire
Pizza rectangulaire coupée en 48 morceaux—5 variétés de pizzas

Le trou Normand à droite



Les verrines apéritives
ci dessous



SUR COMMANDE

24 HEURES à L'AVANCE

Nous réalisons aussi vos buffets
et plats à réchauffer à emporter !

Consultez-nous pour un devis personnalisé...

RELAIS D'ÉCOUVES
02.33.28.41.41

Service
'à emporter'
Été 2015



www.relaisdecouves.com



Le titre Maitre restaurateur décerné par l'État est la seule garantie officielle d'une cuisine élaborée sur place avec des produits bruts, essentiellement frais, par des restaurateurs qualifiés.

Choisir un Maitre restaurateur c'est opter pour le 'fait maison' et la compétence professionnelle en restauration.