



MAISON CAMUS

CARTE





MAISON CAMUS

HORS BRASERO

ANTIPASTI

- **NAVETTE POULET | CURRY**

Émincé de poulet, curry, salade, mayonnaise

- **WRAPS SAUMON | JAMBON**

Boursin, saumon ou jambon, salade

- **THON SAINT-MORET**

Thon, saint-Moret, échalote, ciboulette, jus citron

- **PLANCHE CHARCUTERIES & FROMAGES**(variable possible)

SALADE / ACCOMPAGNEMENT (MINIMUM 1kg)

- **SALADE TOMATES CERISE**

Tomates cerise, Menthe, huile d'olive

19,50€/kg

- **SALADE DE RIZ**

Riz, thon, maïs, tomates cerise, cube cheddar, mayonnaise

20,50€/kg

- **SALADE DE MELON, FRAISES & MOZZA**

Melons, fraises, mozzarella, pains pitas, basilic

23,50€/kg

- **SALADE TOMATES MOZZARELLA**

Tomates, mozzarella, basilic

20,50€/kg

- **SALADE DE PÂTES**

Pâtes penne, poivrons, tomates cerise, pesto, mozzarella, olives noire

20,50€/kg

- **SALADE DE POIVRONS MARINÉS**

Poivrons, oignons rouge, persil

23,50€/kg

- **SALADE HARICOTS VERT**

Haricots vert, vinaigrette miel & moutarde

19,50€/kg

- **TABOULÉ À LA FRAISE**

Semoule, concombre, menthe, fraises, huile d'olive

20,50€/kg

- **TABOULÉ À LA PASTÈQUE**

Semoule, concombre, citrons, menthe, pastèque, huile d'olive

19,50€/kg



MAISON CAMUS

HORS BRASERO

ANTIPASTI

- **NAVETTE POULET | CURRY**

Émincé de poulet, curry, salade, mayonnaise

- **WRAPS SAUMON | JAMBON**

Boursin, saumon ou jambon, salade

- **THON SAINT-MORET**

Thon, saint-Moret, échalote, ciboulette, jus citron

- **PLANCHE CHARCUTERIES & FROMAGES** (variable possible)

SALADE / ACCOMPAGNEMENT (MINIMUM 1kg)

- **SALADE TOMATES CERISE**

Tomates cerise, Menthe, huile d'olive

- **SALADE DE RIZ**

Riz, thon, maïs, tomates cerise, cube cheddar, mayonnaise

- **SALADE DE MELON, FRAISES & MOZZA**

Melons, fraises, mozzarella, pains pitas, basilic

- **SALADE TOMATES MOZZARELLA**

Tomates, mozzarella, basilic

- **SALADE DE PÂTES**

Pâtes penne, poivrons, tomates cerise, pesto, mozzarella, olives noire

- **SALADE DE POIVRONS MARINÉS**

Poivrons, oignons rouge, persil

- **SALADE HARICOTS VERT**

Haricots vert, vinaigrette miel & moutarde

- **TABOULÉ À LA FRAISE**

Semoule, concombre, menthe, fraises, huile d'olive

- **TABOULÉ À LA PASTÈQUE**

Semoule, concombre, citrons, menthe, pastèque, huile d'olive



MAISON CAMUS

- **TABOULÉ ROUGE**

19,50€/kg

Semoule, tomates cerise, menthe, citrons, huile d'olive, concassé de tomates

- **TABOULÉ D'ÉTÉ**

18,50€/kg

Semoule, concombre, citrons, menthe, tomates, huile d'olive

- **SALADE VERTE**

4,90€/kg

Salade (au choix), vinaigrette

DESSERT

- **SALADE DE FRUITS (SAISON)**

- PASTÈQUE
- ANANAS
- MELON

60,00€/P

25,00€/P

18,00€/P

Menthe, framboises, fraises, myrtilles, kiwi vert/jaune



MAISON CAMUS

- **TABOULÉ ROUGE**

Semoule, tomates cerise, menthe, citrons, huile d'olive, concassé de tomates

- **TABOULÉ D'ÉTÉ**

Semoule, concombre, citrons, menthe, tomates, huile d'olive

- **SALADE VERTE**

Salade (au choix), vinaigrette

DESSERT

- **SALADE DE FRUITS (SAISON)**

- PASTÈQUE
- ANANAS
- MELON

Menthe, framboises, fraises, myrtilles, kiwi vert/jaune



MAISON CAMUS

BRASERO

HORS D'OEUVRES

- **MINI CHORIZO**

- **BRICK' KEFTA**

Steak haché, pomme de terre, fromage vache qui rit

- **CROC' MONSIEUR**

Jambon ou poulet, fromage raclette truffes, béchamel

- **MINI HAMBURGER**

- **ROULET CORDON BLEU**

Jambon ou poulet, emmental ou vache qui rit, chapelure

- **COUTEAUX PERSILLÉS**

- **SARDINES PERSILLÉS**

- **ANCHOIS MOUTARDE**

- **CREVETTES FLAMBÉES RICARD | COGNAC**

- **ESCARGOTS PERSILLÉS**

- **CHAMPIGNONS PERSILLÉS**

- **PIMIENTOS DEVPADRÓN**

- **TRAVERS DE PORC MARINÉS**

- **ASPERGES VERTE | LARD | ESTRAGON**

- **MINI TACOS**

Viande hachée ou Saumon

- **PIQUES APÉRO**

Poitrine fumée, tomates cerise, mimolette

- **BROCHETTES GAMBAS | SAINT-JACQUES**

Saint-jacques, gambas, ketchup, cognac, sauce worcestershire

- **BROCHETTES GAMBAS AU CURRY**

Gambas, poivrons vert, courgettes, curry

- **BROCHETTES DE POULPE**

Poulpe, grenailles, oignons rouge, origan

- **YAKITORIS DE THON À LA COPPA**

Thon rouge, huile de sésame, coppa, sauce soja sucrée, graines de sésame

- **BROCHETTES FIGUES | VIANDE DES GRISONS**

Figues, viande des grisons, arachides grillées

- **BROCHETTES BOEUF | CREVETTES**

Boeuf, crevettes, sauce barbecue, sauce soja, tabasco



MAISON CAMUS

BRASERO

HORS D'OEUVRES

- **BROCHETTES DE MAGRET | ABRICOTS**

Magret de canard, abricots, romarin, vinaigre balsamique, miel

- **BROCHETTES BOUDINS ANTILLAIS**

Boudins antillais noir, tomates, curry

- **BROCHETTES SAUCISSE MARINÉE**

Saucisse de Toulouse, laurier, mélange de 5 épices, pomme de terre

- **BROCHETTES MIX SAUCISSE**

Saucisse, champignons de Paris, tomates cerise, thym séché

- **BROCHETTES DE POULET MARINÉE**

Poulet, poivrons, oignons, thym-citron

- **PILONS DE POULET**

Pilons de poulet, citrons, poitrine fumée, thym

- **ONGLET AU POIVRE**

Onglet de boeuf, fromage frais, poivre mignonnette

- **CÔTE DE BOEUF (TOUTES DÉCLINAISONS)**

- **HOT DOG À PARTAGER**

- Andouillette, mayonnaise, oignons frits, salade, tomates cerise
- Saucisse de Toulouse, oignons vert, salade, moutarde, tomates cerise
- Filet de poulet citron, oignons rouge, salade, mayonnaise, tomates

- **SAUCISSE / MERGUEZ**

- **OS À MOELLE | TOAST GRILLÉS**

ACCOMPAGNEMENT

- **WOK DE LÉGUMES (SAISON)**

Brocolis, choux-fleur, haricots vert, Pdt, petit pois

- **RATATOUILLES DE LÉGUMES (SAISON)**

Tomates, aubergines, poivrons, oignons, courgettes

- **PDT GRENAILLE | ROMARIN**



MAISON CAMUS

BRASERO

TERRE

- **ONGLET AU POIVRE**

Onglet de boeuf, fromage frais, poivre mignonnette

- **CÔTE DE BOEUF**

Black Angus, Galice, Tomahawk

- **MAGRET DE CANARD**

Magret de canard, thym, sauce Worcestershire, citron vert, poivre mignonnette, romarin

- **CAILLETES DE CÔTELETES**

Côtelettes d'agneau, crépine, basilic, tapenade noire, tomates

- **COQUELET | THYM**

- **BURGER DU MOMENT (SAISON)**

- **TRAVERS DE PORC | ÉPICES**

- **POITRINE DE PORC | THYM-CITRON**

- **SAUCISSE / SAUCISSE DE TOULOUSE / MERGUEZ**

- **PICANHA**



MAISON CAMUS

BRASERO

MER

- **BROCHETTES ST-JACQUES (SAISON)**

Saint-Jacques, tomates cerise, thym

- **BAR | SAUMON SUR ÉPÉE**

Citrons, romarin ou aneth

- **SARDINADES PERSILLÉES**

- **PAVÉS DE SAUMON LAQUÉS AUX HERBES**

Saumon, aneth, menthe, citrons verts, sauce soja sucrée

DESSERT

- **BRIOCHE PERDU**

Brioche, caramel, glace vanille

- **CRÊPES RHUM**

Crêpes, rhum, caramel ou chocolat, glace vanille

- **BANANES FLAMBÉES**

Bananes, rhum, sucre roux, chocolat

- **FRUITS RÔTI (SAISON)**

Bananes, ananas, abricots, poires

- **MONT D'OR**

Mont D'or, thym, miel, pain toast



MAISON CAMUS

FORMULES BRUNCH

| FORMULE 1 | MINIMUM 85 PERS. (~39.50€/PERS.)

- 3 PLATS AU CHOIX
- 2 EXTRA AU CHOIX
- 2 SALADES AU CHOIX
- CAFÉ | THÉ | EAU

| FORMULE 2 | MINIMUM 60 PERS. (~42.50€)

- 4 PLATS AU CHOIX
- 2 EXTRA AU CHOIX
- 2 SALADES AU CHOIX
- TOUTES LES BOISSONS

| FORMULE 3 | MINIMUM 45 PERS. (~48.00€)

- 5 PLATS AU CHOIX
- 3 EXTRA AU CHOIX
- 3 SALADES AU CHOIX
- TOUTES LES BOISSONS



MAISON CAMUS

BRUNCH

PLATS

- **OEUFS BROUILLÉS**
- **OEUFS SUR PLATS**
- **PANCAKES**
- **BACON | JAMBON**
- **FRUITS RÔTI (SAISON)**
- **CRÊPES AU RHUM | GLACES AU CHOIX**
- **BRIOCHE PERDU | GLACES AU CHOIX**
- **MAÏS RÔTI**
- **POMME RÖSTI**
- **CROC' MONSIEUR | FROMAGE TRUFFES & BÉCHAMEL**
- **HOT DOG | PAIN BRIOCHE**

SALADES

- **SALADE CONCOMBRES**
Concombres, fêta, tomates cerise, olives noire
- **TABOULÉ ROUGE**
Semoule, tomates cerise, menthe, citrons, huile d'olive, concassé de tomates
- **TABOULÉ D'ÉTÉ**
Semoule, concombre, citrons, menthe, tomates, huile d'olive
- **SALADE HARICOTS VERT**
Haricots vert, vinaigrette miel & moutarde
- **TABOULÉ À LA FRAISE**
Semoule, concombre, menthe, fraises, huile d'olive
- **TABOULÉ À LA PASTÈQUE**
Semoule, concombre, citrons, menthe, pastèque, huile d'olive
- **SALADE DE MELON, FRAISES & MOZZA**
Melons, fraises, mozzarella, pains pitas, basilic
- **SALADE TOMATES MOZZARELLA**
Tomates, mozzarella, basilic



MAISON CAMUS

BRUNCH

EXTRA (SAISON)

- **BRIOCHE PERDU**

Brioche, caramel, glace vanille

- **CRÊPES RHUM**

Crêpes, rhum, caramel ou chocolat, glace vanille

- **BANANES FLAMBÉES**

Bananes, rhum, sucre roux, chocolat

- **MONT D'OR OU CAMEMBERT RÔTI**

Mont D'or, thym, miel, pain toast

- **GRANOLA FRUITS**

Granola, fromage blanc, fruits rouge

- **PLATEAU DE FRUITS | FROMAGES | CHARCUTERIE**

BOISSONS

- **JUS DE FRUITS PRESSÉS (+1,50€/P)(SAISON)**

- **CAFÉ | THÉ**

- **CITRONNADE**

- **SODA (COCA, ICE TEA, ORANGINA, OASIS,...)**

- **EAU (PLATE ET PÉTILLANTE)**



MAISON CAMUS

TARIFS 2024

BRASERO

• OFYR 100 STORAGE CORTEN (MAXIMUM 70 PERS.)

| TARIFS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS |

24H → 249,00 €

48H → 399,00 €

| TARIFS SEMAINE |

24H → 229,00 €

48H → 379,00 €

• OFYR REMORQUE (MAXIMUM 250 PERS.)

| TARIFS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS |

24H → 449,00 €

48H → 599,00 €

| TARIFS SEMAINE |

24H → 429,00 €

48H → 579,00 €

/ TOUT LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE EST COMPRIS /

MAITRE D'HÔTEL

• SERVEUSE / SERVEUR → 230,00 €

• COMMIS (AIDE CUISSON) → 230,00 €

• CHEF CUISINIER → 300,00 €

• BARMAID → 300,00 €

(DÉPASSER 6H MAJORATION 50€/H)

| FORFAIT TRANSPORT | (ALLER/RETOUR)

• RAYON 10KM À 30KM → 60,00 €

• RAYON 30KM À 60KM → 75,00 €

• RAYON 60KM À 100KM → 120,00 €

• RAYON 100KM À 200KM → 235,00 €

Dans un rayon de 10 KM à partir de **CERGY-PONTOISE 95000**
GRATUIT