



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

PRÉPARATION BUFFET & ENTRÉE

Pâté en croûte

Arlequin de volaille aux cèpes & pistache



ROULEAU DE 30MM OU 50MM

 8 personnes

INGRÉDIENTS

Pâte à pâté en croûte :

- ♣ 500g de farine T55
- ♣ 330g de beurre pomme AOC
- ♣ 85g d'eau froide
- ♣ 65g d'œuf
- ♣ 10g de sel
- ♣ 20g de sucre

La farce :

- ♣ 300g de filet de poulet
- ♣ 300g de filet de caille
- ♣ 600g de Pâté Hénaff
- ♣ 300g de foie gras cuit en cube
- ♣ 300g de confit de canard
- ♣ 200g de cèpes poêlés
- ♣ 100g de pistache
- ♣ 8g de sel
- ♣ 2g de poivre
- ♣ 3g de sucre
- ♣ 20g de Porto rouge

PROGRESSION

- 1 Découper la viande en cubes. Assaisonner. Reposer 24 heures.
- 2 Pour la pâte, dissoudre le sel et le sucre dans l'eau, ajouter les œufs battus, mélanger, ajouter le beurre et la farine en 2 fois, pétrir un peu.
- 3 Étaler la pâte sur 2,5mm d'épaisseur, fonder le moule et cuire à blanc pendant 40mn à 160°C.
- 4 Abaisser le reste de pâte pour constituer le couvercle.
- 5 Mélanger les viandes avec le foie gras, le confit, les cèpes et les pistaches.
- 6 Disposer un peu de farce au fond du moule, ajouter le rouleau de pâté et combler le vide avec le restant de farce.
- 7 Placer le couvercle, faire 3 cheminées, dorer 3 fois, décorer si besoin.
- 8 Cuire à 180°C pendant 20mn, puis à 80°C pour obtenir une température à cœur de 62°C.

Hénaff

— 1907 —



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

MISE EN BOUCHE COCKTAIL

Club foie gras à la fève Tonka & ananas



ROULEAU DE 30MM

 60 pièces

INGRÉDIENTS

- ♣ 1 plaque de pain de mie 20x30
- ♣ 2 rouleaux de Pâté Hénaff
- ♣ 900g de foie gras (en tranche surgelée)
- ♣ 2 ananas
- ♣ Fève Tonka
- ♣ Fleur de sel
- ♣ Poivre du moulin

PROGRESSION

- 1 Détailler environ 60 disques de pain de mie à l'emporte pièce 30mm.
- 2 Découper autant de disques de pâté.
- 3 Poêler les tranches de foie gras surgelées, assaisonner à la fève Tonka, sel, poivre, découper à froid.
- 4 Découper les ananas en morceaux.
- 5 Faire le montage, pain de mie, pâté, foie gras, ananas, pic.
- 6 Servir chaud.

Hénaff

— 1907 —



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

MISE EN BOUCHE COCKTAIL

Grignotage du bout des doigts

Amuse Breizh



ROULEAU DE 30MM

 48 pièces (6 galettes)

INGRÉDIENTS

- ♣ 400g de Pâté Hénaff
- ♣ 100g de beurre fondu
- ♣ 100g de St Môret
- ♣ 50g de mélange d'algues fraîches
- ♣ Poivre du moulin
- ♣ 6 galettes de blé noir souples

PROGRESSION

- 1 Mélanger en mixant les éléments du tartinable.
- 2 Étaler sur chaque galette.
- 3 Rouler en serrant.
- 4 Découper les entâmes.
- 5 Filmer et conserver au frais jusqu'à la découpe.

Hénaff

— 1907 —



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

ENTRÉE CHAUDE

**Sur un farz blé noir
aux notes iodées, noix de
St Jacques & pâté chaud**
Marmelade pommes - poires,
crémeux de carottes
& jus de viande au cidre



ROULEAU DE 30MM OU 50MM

 12 entrées

INGRÉDIENTS

Farz :

- ♣ 500g de bouillon de volaille
- ♣ 250g de farine de sarrazin
- ♣ 100g de beurre fondu
- ♣ 2 œufs

Autres :

- ♣ 2 pommes
- ♣ 2 poires
- ♣ 50g de beurre
- ♣ 400g de carottes
- ♣ 36 noix de St Jacques
- ♣ 360g de Pâté Hénaff
- ♣ 5dl de fond de bœuf lié
- ♣ 2dl de cidre

PROGRESSION

- 1 Mélanger les éléments du farz, mouler et cuire 20mn à 160°C.
- 2 Découper les fruits en brunoise et confectionner la marmelade à chaud avec le beurre fondu.
- 3 Cuire les carottes en mirepoix, mixer avec un peu d'eau de cuisson, assaisonner.
- 4 Réduire le cidre de moitié, mouiller avec le fond de bœuf, réduire d'1/3, monter au beurre froid.
- 5 Snacker les noix de St Jacques.
- 6 Faire chauffer les disques de Pâté Hénaff.
- 7 Dresser chaud.



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

ANIMATION BUFFET

Brouillade d'œuf, mouillettes au beurre truffé & quelques pointes d'asperges



ROULEAU DE 30MM

 12 personnes

INGRÉDIENTS

- ♣ 12 œufs
- ♣ 20cl de crème fraîche
- ♣ 12 pointes d'asperges
- ♣ 4 tranches de pain de mie
- ♣ 50g de beurre
- ♣ 10g de brisure de truffe
- ♣ Tranches de Pâté Hénaff

PROGRESSION

- 1 Faire chauffer la crème au bain-marie.
- 2 Ajouter les œufs battus, cuire doucement en remuant au fouet.
- 3 Éplucher et cuire à l'anglaise les pointes d'asperges.
- 4 Faire fondre le beurre avec la truffe et imbiber les mouillettes toastées.
- 5 Servir en coquetier.



COLLECTIVITÉ

ENTRÉE FROIDE

Comme un jambon à la Russe



ROULEAU DE 50MM

 12 personnes

INGRÉDIENTS

- ♣ 1kg de légumes à macédoine cuits
- ♣ 300g de mayonnaise
- ♣ 2 grosses tomates
- ♣ 12 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ Salade verte

PROGRESSION

- 1 Mélanger les légumes cuits avec la mayonnaise, assaisonner.
- 2 Dans les emporte-pièces, disposer 1 tranche de Pâté Hénaff.
- 3 Ajouter la macédoine, tasser légèrement et réserver au frais jusqu'au service.
- 4 Au moment du service, ajouter une tranche de tomate et décorer avec de la salade verte.

Hénaff

— 1907 —



COLLECTIVITÉ

ENTRÉE FROIDE

Poireau confit & sauce gribiche



ROULEAU DE 75MM

 12 personnes

INGRÉDIENTS

- ♣ 12 poireaux
- ♣ 500g de mayonnaise
- ♣ Câpres
- ♣ Cornichons
- ♣ Cerfeuil
- ♣ Persil plat
- ♣ Copeaux de parmesan
- ♣ 480g de Pâté Hénaff
- ♣ Huile d'olive

PROGRESSION

- 1 Nettoyer le poireau, couper en 2 dans le sens de la longueur puis en 2 dans le sens de la largeur.
- 2 Cuire dans un fond blanc beurré à 85°C au four mixte.
- 3 Réaliser la sauce gribiche.
- 4 Au moment de servir, arroser le poireau d'huile d'olive et mettre à tiédir au four à 60°C.
- 5 Disposer les poireaux dans une assiette, ajouter la sauce gribiche, les dés de pâté, quelques copeaux de parmesan.
- 6 Décorer avec le reste d'herbes fraîches.



COLLECTIVITÉ

ENTRÉE CHAUDE

Croustillant de pâté aux notes indiennes



ROULEAU DE 50MM

 12 personnes

INGRÉDIENTS

- ♣ 12 feuilles de brick carrées
- ♣ 2 gros oignons
- ♣ 4 belles carottes
- ♣ 12 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ Beurre
- ♣ Huile d'olive
- ♣ Mélange d'épices indiennes
- ♣ Mélange de fruits confits

PROGRESSION

- 1 Émincer et faire confire les oignons avec du beurre et de l'huile d'olive.
- 2 Cuire les carottes à l'eau et les confire légèrement avec 1 filet d'huile d'olive, ajouter le mélange d'épices indiennes.
- 3 Étaler les feuilles de brick, disposer quelques fruits confits hachés puis la tranche de Pâté Hénaff.
- 4 Ajouter les carottes émincées puis le confit d'oignon.
- 5 Refermer la feuille de brick et cuire au four sec à 210°C jusqu'à coloration.
- 6 Servir avec une salade verte.

Hénaff

— 1907 —



COLLECTIVITÉ

PLAT CHAUD

Croq'N Toast



ROULEAU DE 75MM

 12 personnes

INGRÉDIENTS

- ♣ 24 tranches de pain de mie
- ♣ 12 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ 2 poireaux
- ♣ 2 oignons
- ♣ Beurre
- ♣ 2 belles tomates
- ♣ 12 tranches d'emmental
- ♣ 12 œufs
- ♣ Salade verte

PROGRESSION

- 1 Faire une fondue d'oignons et de poireaux.
- 2 Étaler la fondue sur 6 tranches de pain de mie.
- 3 Ajouter dans l'ordre une rondelle de tomate, 1 tranche de Pâté Hénaff, 1 tranche d'emmental.
- 4 Faire chauffer l'ensemble, puis recouvrir d'une tranche de pain de mie toasté.
- 5 Ajouter un œuf cuit au plat et servir avec une salade verte.

Hénaff

— 1907 —



RESTAURATION RAPIDE

STREET FOOD & FOOD TRUCK

Tacos de pâté, volaille & sauce fromagère



ROULEAU DE 50MM OU 75MM

 12 tacos

INGRÉDIENTS

- ♣ 12 galettes Mexicaines souples
- ♣ 600g de volaille cuite émincée
- ♣ 360g de Pâté Hénaff
- ♣ 3 carottes
- ♣ 2 poireaux
- ♣ 2 oignons
- ♣ 18 tomates cerise
- ♣ Sauce fromagère (au choix)
- ♣ Salade verte

PROGRESSION

- 1 Donner une forme cuvette aux galettes, les mettre au four chaud pour les sécher.
- 2 Faire une julienne fine avec les légumes.
- 3 Au fond de la galette disposer dans l'ordre, la salade verte, la volaille, le Pâté Hénaff, les légumes, les tomates cerise, la sauce fromagère.



RESTAURATION RAPIDE

FAST FOOD

Méli-mélo de choux croquants, pommes Granny & fruits secs

Vinaigrette miel-moutarde



ROULEAU DE 50MM

 12 salades

INGRÉDIENTS

- ♣ 1 chou blanc
- ♣ 1 chou rouge
- ♣ 2 pommes Granny
- ♣ 12 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ Figues et abricots confits
- ♣ Pignons torréfiés
- ♣ Huile de pépins de raisins
- ♣ Vinaigre de Xérès
- ♣ Miel
- ♣ Moutarde
- ♣ Herbes fraîches
- ♣ Sel & poivre

PROGRESSION

- 1 Faire une julienne de choux fine.
- 2 Confectionner la vinaigrette miel-moutarde.
- 3 Faire une brunoise d'1 pomme et l'autre en bâtonnets.
- 4 Mélanger les choux avec une partie des fruits confits, les pignons et la vinaigrette, la brunoise de pomme Granny.
- 5 Disposer au fond d'un cercle 1 tranche de Pâté Hénaff, la salade de choux.
- 6 Décorer avec les bâtonnets de pomme Granny, le reste des fruits confits et l'herbe fraîche.

Hénaff

— 1907 —



RESTAURATION RAPIDE

BOULANGERIE

Buns Parisien



ROULEAU DE 30MM, 50MM OU 75MM

 6 sandwiches

INGRÉDIENTS

- ♣ 6 buns légèrement briochés
- ♣ 6 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ 3 œufs durs
- ♣ 2 tomates
- ♣ Mizuna
- ♣ 150g de mayonnaise
- ♣ 6 tranches de poitrine de cochon snackées
- ♣ 6 tranches d'emmental

PROGRESSION

Disposer dans l'ordre sur le ½ pain :

- ① La mayonnaise.
- ② La salade Mizuna.
- ③ L'emmental.
- ④ Le Pâté Hénaff.
- ⑤ La tomate.
- ⑥ Les rondelles d'œufs.
- ⑦ La poitrine.
- ⑧ L'autre moitié de pain recouvert d'une couche de mayonnaise.

Hénaff

— 1907 —



RESTAURATION RAPIDE

CRÊPERIE

La fameuse galette saucisse



ROULEAU DE 30MM

 6 galettes

INGRÉDIENTS

- ♣ 6 galettes de blé noir souples
- ♣ Rouleau de Pâté Hénaff
- ♣ 2 oignons de Roscoff
- ♣ Beurre
- ♣ 10cl de cidre
- ♣ Sel & poivre

PROGRESSION

- 1 Confire les oignons émincés avec le beurre, déglacer au cidre, réduire, mixer pour obtenir une purée.
- 2 Étaler la purée en fine couche sur la galette.
- 3 Disposer le rouleau de pâté à la longueur voulue.
- 4 Faire les entames de la galette, rouler et serrer dans du film alimentaire.
- 5 Au moment de servir, découper chaque galette en 5 tranches et enfiler sur un grand pic en bois.
- 6 Réchauffer sur le billig.



RESTAURATION RAPIDE

CRÊPERIE

Galette de langoustines, poireau & fenouil

Caramel à l'orange & au gingembre



ROULEAU DE 50MM

 6 galettes

INGRÉDIENTS

- ♣ 300g de pâte de blé noir
- ♣ 24 queues de langoustines moyennes cuites
- ♣ 6 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ 1 poireau
- ♣ 1 fenouil bulbe
- ♣ Beurre
- ♣ Huile d'olive
- ♣ 100g de sucre
- ♣ 150g de jus d'orange
- ♣ 1cm de racine de gingembre
- ♣ Sel & poivre

PROGRESSION

- 1 Confectionner une fondue de poireau et fenouil avec du beurre et de l'huile d'olive.
- 2 Faire un caramel sec, déglacer avec le jus d'orange et faire infuser le gingembre.
- 3 Au moment de confectionner les galettes, disposer la fondue de légumes, la tranche de Pâté Hénaff, les langoustines, arroser avec le caramel.

Hénaff

— 1907 —



RESTAURATION RAPIDE

BAR

Tapas BZH



ROULEAU DE 30MM

 12 tapas

INGRÉDIENTS

- ♣ 12 blinis sarrazin
- ♣ 12 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ 200 de chèvre Petit Billy
- ♣ 50g de crème épaisse
- ♣ Herbes fraîches
- ♣ Sel & poivre

PROGRESSION

- 1 Mélanger le chèvre avec la crème, assaisonner et réserver dans une poche à douille cannulée.
- 2 Disposer sur chaque blinis une tranche de Pâté Hénaff.
- 3 Ajouter la crème de chèvre.
- 4 Décorer avec une herbe fraîche.



RESTAURATION COMMERCIALE

MISE EN BOUCHE • BISTRONOMIE/BRASSERIE

Huîtres gratinées & légumes glacés au curry

Sabayon agrumes



ROULEAU DE 30MM

 6 huîtres

INGRÉDIENTS

- ♣ 6 huîtres creuses n°2
- ♣ 6 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ 1 carotte
- ♣ ½ fenouil
- ♣ Huile d'olive
- ♣ Curry
- ♣ 1 jaune d'œuf
- ♣ 100g de beurre
- ♣ 10cl de jus d'agrumes
- ♣ Herbes fraîches
- ♣ Sel & poivre

PROGRESSION

- 1 Faire suer les légumes en julienne, assaisonnez au curry.
- 2 Décoquiller les huîtres.
- 3 Réaliser le sabayon.
- 4 Disposer l'huître dans la coquille, puis les légumes, le pâté, le sabayon. Faire gratiner à la salamandre.

Hénaff

— 1907 —



RESTAURATION COMMERCIALE

ENTRÉE FROIDE • BISTRONOMIE/BRASSERIE

Légumes d'un pot-au-feu en gelée, copeaux de foie gras & pain toasté



ROULEAU DE 50MM

 6 entrées

INGRÉDIENTS

- ♣ 600g de légumes pot-au-feu taillés cuits
- ♣ 6 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ 1L de bouillon de pot-au-feu
- ♣ 8 feuilles de gélatine
- ♣ 120g de foie gras mi-cuit
- ♣ Pain
- ♣ Cerfeuil

PROGRESSION

- 1 Disposer au fond d'une assiette creuse les légumes pot-au-feu.
- 2 Fondre la gélatine dans le bouillon, filtrer et verser sur les légumes, faire prendre au froid.
- 3 Au moment du service, ajouter la tranche de pâté, les copeaux de foie gras.
- 4 Décorer avec le pain toasté et les pluches de cerfeuil.

Hénaff

— 1907 —



RESTAURATION COMMERCIALE

PLAT CHAUD • BISTRONOMIE/BRASSERIE

Breizh burger

"Copain comme cochon"



ROULEAU DE 75MM

 6 burgers

INGRÉDIENTS

- ♣ 6 pains burger campagne
- ♣ 6 tranches de Pâté Hénaff
- ♣ 3 oignons de Roscoff
- ♣ 2 pommes
- ♣ 1 jarret de cochon confit
- ♣ Ketchup
- ♣ Beurre
- ♣ 6 tranches de tomme des Mont d'Arrée

PROGRESSION

- 1 Réaliser une compotée d'oignons.
- 2 Découper les pommes en rondelles et faire rôtir.
- 3 Au moment du dressage, mettre du ketchup sur le pain légèrement toasté.
- 4 Ajouter dans l'ordre, la compotée d'oignon, la pomme, le jarret, le pâté, la tomme.
- 5 Faire chauffer au four à 200°C.
- 6 Disposer le couvercle du pain.
- 7 Servir avec des pommes frites et de la salade verte.