

# Traiteur Au Fin Gourmet

SAISON  
2008

## MENU Méridional n° 1

Salade de taboulé à l'Orientale

Cuisse de poulet à l'estragon

Ratatouille

1 fruit + pain

Eau Minérale kit couvert et gobelet

8.50 €

## MENU de la Mer n° 2

Salade Italienne au basilic

Saumon poché aux épices

pommes de terre à l'échalote

1 fruit + pain

Eau Minérale kit couvert et gobelet

8.50 €

## MENU du Terroir n° 3

Salade Camarguaise

Saucisse de Toulouse

à la ratatouille

1 fruit + pain

Eau Minérale kit couvert et gobelet

8.50 €

## MENU Végétarien n° 4

Salade de pommes de terre à l'échalote

Aubergines frites à la tomate

1 fruit + pain

Eau Minérale kit couvert et gobelet

8.50 €

## Menu Complet 12 Euros

Salade sombrero au thon

(Maïs doux haricot rouge carotte poivron riz)

ou

Salade Italienne au basilic

(pate, poivrons concombre olives saumon fumé)

ou

Salade de taboulé à l'Orientale

ou

Cuisse de poulet rôti à l'estragon

ou

Dos de porc rôti à la moutarde

ou

Darne de saumon poché aux épices

ou

Ratatouille de légumes

Pommes de terre chips

ou

Fromage portion

ou

Compote de fruits

ou

1 fruit et 1 biscuit (cake ou gâteau)

Pain, ¼ de vin et Eau Minérale

1 Kit couvert + 1 assiette + 1 gobelet

## Menu Bivouac 13 Euros

Salade de tomate à la Niçoise

ou

Grillade : ( merguez chipolatas poulet ) assaisonnement et

sauce

ou

Grillade : ( truite en papillote)

assaisonnement et sauce

ou

Pommes de terre nouvelle grill

ou

Fromage portion

ou

Compote de fruits

ou

1 fruit et 1 biscuit (cake ou gâteau)

Pain, ¼ de vin et Eau Minérale

1 Kit couvert + 1 assiette + 1 gobelet

## Petit Déjeuner 5.00 €

Lait café chocolat ou thé et sucre

Compote de fruit et jus de fruit

Fromage portion et brioche

Tasse cuillère couteau gobelet

**Prévoir un réchaud + 1 casserole**

**Conditions générales de vente :** Toute commande doit être passé 72 heures à l'avance. Les prix sont indiqués par menu TTC livraison comprise

Nos menus sont élaborés pour un minimum de 8 personnes. Tous types de menus peuvent faire l'objet d'un choix à partir de 20 personnes.

L'élaboration de nos menus sont effectués dans les règles d'hygiène les plus strictes conformément à la législation ainsi que leur livraison. Ils doivent être conservés

à une température de +3° afin d'éviter leur détérioration.

J.L CHARMASSON / B Bouchet

07120 RUOMS

Tel : 04.75.93.99.40 Fax : 04.75.39.69.93

www.traiteurardeche.com