

# Traiteur Au Fin Gourmet

BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

SAISON 2008

## *Nos charcuteries Maison et Régionale*

*Terrine de campagne comme jadis*

*Jambon cru et saucisson de Pays*

*Caillette de blette Maison*

*Beurre et cornichons*

~~~~~

## *Nos salades quatre saveurs quatre recettes*

*Salade camarguaise au thon*

*Salade Piémontaise au jambon*

*Salade Italienne au basilic*

*Salade de taboulé aux épices*

Ou

*Saumon en bellevue*

*Saumon poché et décoré*

*Accompagné de tomate farcie à la macédoine de légumes*

*Oeuf mimosa citron et sauce mayonnaise*

~~~~~

## *Plat chaud*

~~~~~

*Buffet de fromages*

~~~~~

*Pâtisserie de notre carte*

Prix net **22.00 €** Livré

**Supplément :**

Pain : 0.50 €

Vaisselle : 1 verre + 1 assiette + 1 jeu de couvert : 2.00 €

Vaisselle en plus : 0.30 € pièce

Vaisselle rendue sale débarrassée de tous déchets

*Jean-Luc CHARMASSON / Benoît BOUCHET*

**Quartier Bévennes**

**07120 RUOMS**

**Tel:04.75.93.99.40**

**Fax:04.75.39.69.93**

**[www.traiteurardeche.com](http://www.traiteurardeche.com)**