



" Vos réceptions méritent le Meilleur de nous-mêmes "

**Benoît Bouchet**

**Samuel Arlaud**

Quartier Bévannes

07120 RUOMS

Tél : 04.75.93.99.40

e-mail : [Traiteur.ardeche@orange.fr](mailto:Traiteur.ardeche@orange.fr) / site : [www.traiteurardeche.com](http://www.traiteurardeche.com)

Réalisé à partir de  
50 personnes

## *Les Apéritifs avec petits fours sucrés*

### " Le Magnifique "

#### Assortiments de 2 Feuilletés salés

Par exemple : (Chèvre, Olive anchois, Saumon,  
Emmental, caillette Maison)

#### Assortiments de 2 Croustades

Pizza tomate jambon emmental  
Pizza tomate thon poivron oignon  
Pissaladière ( oignon, olives noire, Anchois)  
Chouquette Goudoulet

#### Navette au Pain Grec (2)

Pain Grec garni de Mousseline de Sardine  
Navette Charcutière

#### Pain Surprise de Campagne garni(2)

Jambon cru de Pays, Beurre de Moutarde à l' Ancienne  
Fromage de Chèvre frais de l' Ardèche à l' Ail et à la Ciboulette  
Saumon fumé par nos soins à la sciure d' Hêtre  
Tapenade d' Olives Noire à la Grecque

#### Assortiments de verrines( 3)

Tartare de Gambas sur lit de chou Chinois et citron Cumbava  
Emincé de Volaille au Curry Rouge sur Panna Cota au Lait de Coco  
Légumes croquant du soleil espuma de coriandre fraîche

#### Assortiments de 3 petits fours sucrés

Caprice Vanille, Cassis, Chocolat Blanc  
Mousseline de Fromage Blanc aux Myrtilles  
Croquant tout Chocolat

**Prix net 16.60€ TTC par personne**

**Livré**

**ou**

**20.00€ service compris avec**

*Verre jetable, Nappage et serviettes papier offerts*

Location de verre: + 0.40€

( durée maximum du temps de service 4h

Y compris le trajet aller/retour de Ruoms)

Tarif 2018/ Prix net par personne