



" Vos réceptions méritent le Meilleur de nous-mêmes "

Benoît Bouchet

Samuel Arlaud

Quartier Bévennes

07120 RUOMS

Tél : 04.75.93.99.40

e-mail : Traiteur.ardeche@orange.fr / site : www.traiteurardeche.com

Mariage 2019

Menu

*Marbré de Foie Gras de Canard (origine Auvergne du domaine de Limagne) et Caille ,
Aux Raisins confits, Confiture de Vin Rouge, briochette pur beurre
Saladette de Mesclun , Vinaigrette à l'Huile de Sésame*



*Filet de Sandre rôti sur peau
Fondant d'Aubergines aux fines Herbes
Avec son Coulis d'Ecrevisses*



*Mignon de Porc en brochette à la crème de Morilles
Carottes fondantes à la fleur de Thym
Ecrasé de Pomme de Terre aux éclats de Châtaigne*



*Buffet de Fromages de nos contrées et Fromage Blanc Faisselle
Pain aux noix*



*Escalier de douceurs
(2 desserts aux choix)*

Prix net: 47.20 €

Prestation comprenant :
L'assistance cuisine le jour même
Le service, le pain ,la vaisselle complète du repas,
Nappe et serviette en papier pour table rectangulaire

Nappes, serviettes, verres et couverts à venir chercher la veille pour le montage de vos tables
Montage des tables non effectué par nos soins

Tarif 2019 / Prix net par personne