



" Vos réceptions méritent le Meilleur de nous-mêmes "

Benoît Bouchet
Samuel Arlaud
70 chemin des Oliviers
07120 RUOMS
Tél : 04.75.93.99.40

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

Mariage 2021

Menu

Mise en bouche

*Brouillade aux Truffes d'été (Tuber Aestivum) du marché de Ruoms
Accompagné de ses mouillettes au Parmesan*



*Opéra aux deux Truites de l'Ardèche
(L'une fumée par nos soins à la sciure d'Hêtre, l'autre pochée aux fines Herbes et vin blanc de l'Ardèche)
coulis à l'ail des Ours, Bouquet de Mesclun à l'Huile d'Olive*



*Suprême de Pintadeau farci à la mousseline de Foie Gras de Canard,
Flan de Courgette aux Morilles
Purée de Patate douce*



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



*Escalier de douceurs
(2 desserts aux choix)*

Prix net : 49.20€

Prestation comprenant :
L'assistance cuisine le jour même
Le service, le pain ,la vaisselle complète du repas, le café,
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 2021 / Prix net par personne