



" 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

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

Ou

Terrine de Foie-Gras de Canard (origine Auvergne du domaine de Limagne) cœur de Figue marinée
mi-cuit aux vendanges Tardives des vigneron Ardéchois
Saladette de Mesclun, briochette pur beurre



Demi Caneton rôti aux Nectarines et son jus acidulé

Polenta moelleuse aux petits légumes

Spaghettis de Courgettes vertes

Ou

Pièce de Veau braisée au Sauvignon

Girolles rôties et Châtaignes

Petit gratin de Pommes de Terre et Tomate Cerise confite



Buffet de Fromages de nos contrées, Fromage blanc Faisselle,

Pain aux noix



Escalier de Desserts

(2 desserts aux choix)

Prix net: 51.20€

Prestation comprenant :

La mise en table la veille, assistance cuisine le jour même
Le service, le pain ,la vaisselle complète du repas, le café,
Nappe et serviette en papier pour table rectangulaire

Tarif 2021 / Prix net par personne