



" 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

Cocktail Apéritif

Les croustades (3)

soufflé Tiède au Parmesan et infusion de Champignons
Chouquette à l'Emmental

Assortiments de verrines (2)

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

Pain Surprise de Campagne garni 4 sandwiches

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 Noires à la Grecque

Découpe de Charcuterie Ardéchoise par nos Chefs

Jambon Cru de Pays
Saucisson de l'Ardèche
Accompagné de minis Pains de Campagne

Pic végétarien (duo) sur socle

Mini brochettes de légumes et fruits frais

Nos soupes façon Smoothie (duo)

Nectar de légumes de saison
Nectar de fruits de saison

Atelier Plancha Terre et Mer

(1 de chaque)
Escalopine de fois gras, confiture de vin rouge
Brochetine de Saumon d'Ecosse, sésame blond et Gingembre

Atelier Plancha du monde

(choix de 3 brochetines)
Brochetine de Magret de canard au Piment d'Espelette
Brochetine d'Onglet de bœuf Tex Mex
Brochetine de Poulet au curry, soja
Brochetine de Porc au Chorizo
Brochetine de Veau, petit oignons, épice à l'Orientale
Brochetine de Thon frais et jambon cru

Notre Plat chaud servi à table



Buffet de Fromages de nos contrées, Fromage blanc Faisselle,
Pain aux noix



Escalier de Desserts
(2 desserts au choix)

Prix net: 67.70 €

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
Verre pour l'apéritif compris

Tarif 2021 / Prix net par personne