



Benoît Bouchet

Samuel Arlaud

Quartier Bévannes

07120 RUOMS

Tél : 04.75.93.99.40

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

Menu autour du Méchoui

Buffet d'entrée

Cascade de Jambon cru et Melon de Pays



Mosaïque de l'océan sauce corail et Bouquet de Crevettes



Tomate cœur de bœuf Mozzarella au basilic



Salade de Concombre à la menthe et fromage blanc



Spaghettis aux deux courgettes vinaigrette à l'hydromel



Salade de Haricots verts aux Pois Chiche et Oignon Rouge



Le Méchoui

Cochon de lait à la broche et Baron d'agneau

Sauces d'accompagnement Moutarde et Béarnaise



Les Accompagnements

Gratin de pommes de terre au lard et à l'oignon

Aubergines façon Vivaraise



Buffet de fromages et faisselle de fromage



Escaliers de douceurs

(2 desserts au choix)

Prix net: 51.70€

Méchoui réalisé pour un minimum de 80 personnes

Prestation comprenant :

L'assistance cuisine le jour même, Le service, le pain, le café,

la vaisselle complète du repas, Nappe et serviette en papier blanc pour table rectangulaire

Verres et couverts à venir chercher la veille pour le montage de votre table

Montage des tables non effectué par nos soins

Condition générale pour le Méchoui: avoir une autorisation du propriétaire pour effectuer un feu, un point d'eau sur place, l'électricité, l'éclairage et des tables pour la découpe / Bois à fournir par vos soins

En cas d'intempérie, de pluie ou de vent violent, les viandes seront cuites dans nos cuisines

Tarif 2018 / Prix net par personne