



" Vos réceptions méritent le Meilleur de nous-mêmes "

Benoît Bouchet

Samuel Arlaud

Quartier Bévannes

07120 RUOMS

Tél : 04.75.93.99.40

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

Mariage 2018

Cocktail Apéritif suivi du Méchoui

Les Croustades

1 soufflé Tiède au Parmesan et infusion de Champignon

1 Pissaladière (Oignon, Olives Noire, Anchois)

2 Chouquettes au Goudoulet

Assortiment de Verrines (2)

Tartare de Gambas sur lit de chou Chinois et citron Cumbava

Parfait de Volaille gelée de Tomate au Basilic

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 Noire à la Grecque

Pic végétarien (duo) sur socle

Mini brochette 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 Foie Gras, confiture de vin rouge

Brochetine de Magret de canard au Piment d'Espelette

Brochetine de Saumon d'Ecosse, sésame blond et Gingembre

Brochetine de Thon frais et jambon cru

Prix net: 34.70€

Formule réalisé pour un minimum de 80 personnes

Service, verrerie, nappe papier, serviette cocktail

Si vous souhaitez du nappage tissus blanc pour le buffet il faudra prévoir 12.00€ la nappe

Tarif 2018 / Prix net par personne