

Menu Carte

Charlottine Soleïade au basilic Mousse de Chèvre frais

(Courgette confite à l'huile d'olive, aubergine grillée enrobant un fromage frais de chèvre agrémenté de fines herbes fraîches et pétale de tomate le tout confit dans un coulis de tomate fraîche)

Ou

Tarte fine de Rougets et mousseline de Pois chiche

(Tarte fine, Filets de Rougets, Aubergine, Courgette, Poivron Rouge, Oignon, Tomate Confite à l'Huile d'Olive)

ou

Caillette de Blette Maison, fondue de Tomates Fraîches



Timbale de St Jacques et Crevettes aux petits Légumes et Pistil de Safran

Sauce Crustacés

(fine mousseline de st Jacques à la crème fraîche farcie à cœur d'une brunoise de légumes et crevettes Safranées)

Ou

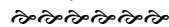
Tourte feuilletée Charcutière et son jus corsé

(pâte feuilletée garnie de farce de Porc marinée au vieux Marc, raisin sec, genièvre, foie gras)

Ou

Marmite de Supions à l'Armoricaine

(Supions Poêlés, mijotés à la sauce Tomate, crème)



Fricassée de Poulet Salsa de Tomate et Poivrons

(Découpe de Poulet sauté dans une sauce Tomate, Poivrons)

Ou

Gardianne de Taureau

(viande de Taureau découpée en morceaux, marinée au vin rouge, mijotée à feu doux avec de la couenne et du Jambon Cru)

Ou

Cuisse de canard aux myrtilles

(cuisse de Canard cuisinée au Vin de rouge de l'Ardèche jus de Volaille et Myrtilles)



Une Garniture au choix



Dessert entremet individuel au choix

entrée, plat principal, dessert : 20.50 €

menu complet : 26.50 €

Prix net hors service à emporter

Vaisselle et Pain non compris



*Benoit Bouchet et Samuel Arlaud
Vous proposent la carte 2018
Printemps/ Eté*



Un événement se prépare...
Un mariage, un repas de famille ou d'anniversaire.
Un buffet pour toute réception
Contactez nous

*Quartier Bevennes
07120 RUOMS
Tel : 04.75.93.99.40
traiteur.ardeche@orange.fr*

Apéritifs

Plaque de pizza Thon, Poivrons	(60 morceaux)	20.50€
Plaque de pizza jambon, emmental	(60 morceaux)	20.50 €
Plaque de pissaladière	(60 morceaux)	25.40 €
Plaque de quiche aux lardons	(60 morceaux)	32.00€
Plaque de quiche au saumon et à l'ail des Ours	(60 morceaux)	32.00€
Assortiment de feuilletés classique	(70 unités environ 1 kg)	38.50 €
Assortiments Tapas		
Assortiment de verrines 24 pièces	(trio de verrines)	43.20€
Pain Surprise de Campagne garni		45.00€
<i>(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 de Hêtre Tapenade d'Olive Noire à la Grecque) (40 portions)</i>		
Chouquettes à l'emmental	(40 pièces)	16.00€

Les Entrées chaudes

Tourte feuilletée Charcutière et son jus corsé	6.80€
<i>(pâte feuilletée garnie de farce de Porc marinée au vieux Marc, raisin sec, genièvre, foie gras)</i>	
Tartelette aux poireaux et Truite fumée par nos soins à la sciure de Hêtre	6.80€
Caillette de blette Maison fondue de tomates fraîches	
<i>(viande de Porc Epinard Blette charcutière)</i>	
la pièce	4.00 €

Les desserts

Les Entremets Individuels

Entremet Pomme Spéculos façon Crumble	2.90 €
Tiramisu Châtaigne	2.90 €
Entremet Maeva Mangue, Citron Vert, coco	2.90€
Délice Chocolat Poire	2.90€
Le Montélimar Nougatine Framboise	2.90€
Caprice Vanille, Cassis, Chocolat Blanc	2.90€
Tartelette réalisée avec les Fruits de Saison	2.90€
Salade de Fruits Frais de Saison	3.50€

Les Entremets à découper à 2.70€ la part (Minimum 8 personnes)

Entremet Pomme Spéculos façon Crumble
Tiramisu Châtaigne
Entremet Maeva Mangue, Citron Vert, coco
Délice Chocolat Poire
Le Montélimar Nougatine Framboise
Caprice Vanille, Cassis, Chocolat Blanc
Tarte réalisée avec les Fruits de Saison

Les Poissons et crustacés

Dos de Cabillaud, Chapelure de Chorizo, sauce Beurre Blanc

(Pavé de Cabillaud, pané au Chorizo, sauce beurre Blanc)

.....la portion...8.20€

Timbale de St Jacques et Crevettes aux petits Légumes et Pistil de Safran Sauce Crustacés

(fine mousseline de st jacques à la crème fraîche farcie à cœur d'une brunoise de légumes et crevettes

Safranées).....la portion6.80€

Médaille de Lotte aux Baies de Timur

(médaille de Lotte poché dans un fumet à la Baie de Timur)

.....la portion 13.50 €

Matelote du Pêcheur au Champagne

(Noix de st Jacques, médaille de Lotte, Gambas, Moules cuisinées au Champagne accompagnés de petits

champignons, oignons glacés, jeunes carottes pointes nappées de jus de cuisson).....la portion 11.00 €

Escalope de Sandre rôti sur peau, Sabayon Menthe/ Citron

(Escalope de Sandre rôti sur peau accompagnée d'une infusion à la Menthe et au Citron)

.....la portion8.70 €

Filet de Dorade Royale, fricot de légumes provençal à l'ail des Ours

(Filet de Dorade Royale rôti, fricots de légumes provençal à l'ail des Ours)

.....la portion...8.50€

Marmite de Supions à l'Armoricaine

(Supions Poêlés, mijotés à la sauce Tomate, crème)

.....la portion...6.50€

Les viandes

Tournedos de Bœuf, escalope de foie gras poêlé

(filet de bœuf rôti, accompagné d'une escalope de foie gras poêlé, sauce au vin rouge des coteaux de l'Ardèche)

.....la portion 11.00 €

Fricassée de Poulet Salsa de Tomate et Poivrons

(découpe de Poulet sauté dans une sauce Tomate, Poivrons)

.....la portion...6.50 €

Suprême de Pintade farce fine aux Raisins

(le filet avec l'aile farce fine aux Raisins, doré déglacé au vin doux et jus de volaille).....

.....la portion...8.00€

Emincé de Volaille à l'Ananas et au Curry

(émincé de Volaille marinée au Curry, Ananas dorés et rôtis, le tout cuit au Lait de Coco)

.....la portion...6.50 €

Gardianne de Taureau

(viande de Taureau découpée en morceaux, marinée au vin rouge, mijotée à feu doux avec de la couenne et du Jambon Cru)

.....la portion...6.90 €

Cuisse de Lapin confite aux Gousses d'Ail en chemise et Romarin

(cuisse de Lapin frottée au Romarin et dorée à l'huile d'Olive recouverte de petits Oignons, Tomates Cerveses, Gousses d'Ail en chemise et lanières de Poivrons grillés)

.....la portion...7.50 €

Souris d'Agneau cuite en Cocotte, Fenouil confit

(jarret d'Agneau cuit très lentement en Cocotte copieusement assaisonné et additionné en cours de cuisson de Fenouil confit)

.....la portion...11.00 €

Filet mignon de Porc aux Morilles

(filet mignon de Porc poêlé, relevé d'un jus de Veau et d'une fricassée de Morilles aux petits Oignons)

.....la portion...8.50 €

Paleron de Veau, poêlée de Champignons Forestières

(Paleron de Veau cuit 15 heures en basse température, sauce Forestière)

.....la portion....7.50 €

Cuisse de canard aux myrtilles

(cuisse de Canard cuisinée au Vin de rouge de l'Ardèche jus de Volaille et Myrtilles)

.....la portion....7.00 €

Toutes nos viandes Bovine et Ovine proviennent de la communauté Européenne

Les Spécialités

La Grande Aioli

(filet de Morue, Pomme de Terre, Carotte, Haricot Vert, Courgette, Artichaut, Oeuf dur, Bulots, sauce Aioli).....la portion 15.50 €

La Paëlla Andalouse

(Poulet, Echine de Porc, Riz, Légumes, Fruits de Mer, Crevette, Gambas, Langoustine, Chorizo et Citron).....la portion 10.00 €

La Bombine à notre façon

(Jarretton de Porc, Saucisse, Poitrine Fumée, Pommes de Terre, Oignon, Tomates, Cèpes Secs).....la portion 11.00 €

Couscous Royal

(Volaille, Agneau, Boeuf, Merguez, Boulette, Garniture de Légumes, Semoule et Harissa).....la portion 11.00

Porcelet à la broche Garniture grill

(Gratin de Pommes de Terre au Lard et à l'Oignon, Tomate Provençale, Haricots verts Persillade, Champignons, sauce Bearnaise)
.....la portion 16.50 €

Les garnitures

Polenta moelleuse aux Petits Légumes la portion 2.80 €

Duo de Riz Pilaf la portion 2.10 €

Haricots verts Persillade et Tomate Provençale la portion 2.80 €

Ratatouille de Légumes la portion 2.80 €

Pommes de terre cocotte persillade la portion 2.80 €

Aubergine à la Vivaraise la portion 3.00 €

Gratin de Pommes de Terre du Fin Gourmet (lardons et oignons) la portion 2.80 €

Poêlée Forestière aux Champignons petits Oignons et Châtaignes la portion 3.60€

Ecrasé de pomme de terre aux Châtaignes la portion 2.80€

Les Entrées froides

Terrine de Foie Gras de Canard Maison (origine Auvergne Domaine de Limagne)
Mi-cuit au Vendange d'Octobre confiture figue/cassis

.....la portion ...7.50 €

Terrine de Lapin aux éclats d'Amandes, chutney de Pruneaux

(Lapin désossé, mariné au cognac et brisure d'Amandes)

.....la portion 6.80€

Côtelettes de Saumon fumé pas nos soins à la sciure

de Hêtre, crème double au Raifort et Citron Vert

Sur commande (15 jours avant)

.....la portion 7.30 €

Charlottine Soleiade au basilic Mousse de Chèvre frais

(courgette dorée à l'huile d'olive, aubergine grillée enrobant un fromage frais de chèvre agrémenté de fines herbes fraîches et pétale de tomate le tout confit dans un coulis de tomate fraîche)

.....la portion... 6.60 €

Plateau de charcuterie «Maison et Régionale»

(Jambon cru, Caillette, Saucisson de Pays, Terrine de lapin, Radis, Cornichons, Beurre)

.....la portion..7.00 €

Tarte fine de Rougets et mousseline de Pois chiche

(Tarte fine, Filets de Rougets, Aubergine, Courgette, Poivron Rouge, Oignon, Tomate Confitée à l'Huile d'Olive)

.....la portion...7.00 €

Terrine de Truite aux Amandes

(Mousseline de Truite aux Eclats d'Amandes, sauce Océane)

.....la portion..6.80 €

Cœur de Saumon (d'Ecosse selon arrivage) fumé par nos soins

(sur plaque non tranché).....le kilo..... 58.00€

Sur commande (15 jours avant)

Conditions générales :

Chaque mets est réalisé pour un minimum de 16 personnes

Les prix sont indiqués par convive T.T.C.

Certains mets sont à remettre en température ou à maintenir au frais entre 1° et 3°