

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

*Timbaline de Rouget, Saumon et Saint Jacques, duo de citron et crevettes,
sauce cocktail*

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

Escalope de Sandre rôti sur peau, coulis d'Ecrevisses

(Escalope de Sandre rôti sur peau accompagnée d'un coulis d'Ecrevisses)



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 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 Cerises, Gousses d'Ail en chemise et lanières de Poivrons grillés)



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 2019
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		46.00€
(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)	
Chouquettes à l'emmental	(40 pièces)	20.00€

Les desserts

Les Entremets Individuels

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

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

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

Les Poissons et crustacés

Dos de Cabillaud, fondue de Fenouil, lait de Badiane et Coriandre
(Pavé de Cabillaud, fondue de Fenouil, lait de coco et Coriandre)
.....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 Sabayon Menthe, Citron
(médaille de Lotte poché dans un fumet à la Menthe et Citron)
.....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 nappée de jus de cuisson).....la portion 11.00 €

Escalope de Sandre rôti sur peau, coulis d'Ecrevisses
(Escalope de Sandre rôti sur peau accompagnée d'un coulis d'Ecrevisses)
.....la portion8.70 €

Les viandes

Tournedos de Bœuf aux Poivre Vert
(filet de bœuf rôti, accompagné d'une sauce au Poivre Vert,)
.....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 au Foie Gras
(le filet avec l'aile farce fine au Foie Gras, 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 Cerises, Gousses d'Ail en chemise et lamères de Poivrons grillés)
.....la portion...7.50 €

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 €

Pièce de Veau, poêlée de Champignons Forestières
(Pièce 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, Aubergine à la Vivaraise)
.....la portion 16.50 €

Les garnitures

Polenta moelleuse aux Petits Légumes	la portion 2.80 €
Duo de Riz Pilaf	la portion 2.10 €
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

Tartelette aux poireaux et Truite fumée par nos soins à la sciure de Hêtre 2.80€

Caillette de blette Maison
(viande de Porc Epinard Blette charcutière) la pièce 4.00€

Terrine de Foie Gras de Canard Maison (origine Auvergne Domaine de Limagne)
Mi-cuit au Vendange d'Octobre, Chutney oignons/ cassis
.....la portion ...7.50 €

Terrine de Canard aux Poivres Verts, Petits Oignons à la Grecques
(Chair de Canard, Poivre Vert, Cognac)
.....la portion 6.80€

Côtelettes de Saumon fumé par nos soins à la sciure
de Hêtre, crème double au Raifort et Citron Vert
Sur commande (15 jours avant)
.....la portion 7.30 €

Charlottine Soleïade 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 Campagne, Radis, Cornichons, Beurre)
.....la portion..7.00 €

Timbaline de Rouget, Saumon et Saint Jacques, duo de citron et crevettes,
sauce cocktail
(Superposition de Saumon Garni de Rouget et St Jacques cuit comme un soufflet)
.....la portion 6.50€

Terrine de Truite aux Amandes, duo de Citron et sauce Océane
(Mousseline de Truite aux Eclats d'Amandes, sauce Océane)
.....la portion..6.80 €

Cœur de Saumon (d'Écosse 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°