

## Menu Carte

Terrine de Foie Gras de Canard Maison (origine Auvergne domaine de Limagne)  
Mi-cuit au Vendange d'octobre Chutney pommes/ coing

Ou

Rillettes aux deux Truites

(L' une fumée par nos soins, l' autre pochée au vin blanc des coteaux de l' Ardèche)

Ou

Terrine de Gibier à l'Armagnac, Chutney de Pomme-Coings

Saladette de Mesclun, Vinaigrette au Balsamique



Tournedos de Brochet au Coulis d'Ecrevisses

Ou

Couronne de Sole, étuvée de chou aux Agrumes,

Beurre blanc aux Baies de Timur

(filet de sole garni d'une fondue de choux au zeste d' Orange accompagné d' une infusion aux  
Baies de Timur )

Ou

Tourte feuilletée de Caille et raisin et son jus Corsé

((pâte feuilletée, caille, porc, genièvre flambée au vieux Marc)



Suprême de Pintadeau farci à la mousseline de Foie Gras de Canard

(Suprême de Pintadeau garnie d' une fine mousseline au foie-gras de canard, cuit en basse température).

Ou

Civet de cerf-Biche Grand Veneur

(découpe d'épaule de cerf biche marinée, cuisinée en civet liée au sang et additionnée de gelée de groseille)

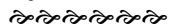
Ou

Cuisse de canard à l'Orange et Zestes Confits

(cuisse de Canard cuite dans son jus déglacé au sauternes)



Une Garniture au choix



Dessert entremet individuel au choix

Prix net hors service: entrée, plat principal, dessert : 20.50 €

Prix net hors service: menu complet : 26.50 €

Prix net à emporter

Vaisselle et Pain non compris



*Benoit Bouchet et Samuel Arlaud*  
*Vous proposent la carte 2017/2018*  
*Automne/Hiver*



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

**Contactez nous**

Quartier Bévennes

07120 Ruoms

Tél : 04.75.93.99.40

[traiteur.ardeche@orange.fr](mailto:traiteur.ardeche@orange.fr)

## Apéritifs

Plaque de pizza Thon, Poivron	(60 morceaux)	20.50€
Plaque de pizza jambon, emmental	(60 morceaux)	20.50 €
Plaque de pissaladière:	(60 morceaux)	25.40 €
Plaque de quiche au jambon	( 60 morceaux)	32.00€
Plaque de quiche au saumon et à l'ail des Ours	( 60 morceaux)	32.00€
Assortiments 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€  
(Jambon cru de pays, beurre aux Morilles  
Fromage de chèvre frais de l'Ardèche à l'ail et à la ciboulette  
Saumon fumé par nos soins à la sciure de Hêtre  
Mousse de foie gras au vin doux)

Chouquettes à l'emmental (40 pièces) 16.00€

## Les Entrées chaudes

Tourte feuilletée de Caille et Raisin et son jus Corsé  
(pâte feuilletée, caille, porc, genièvre flambée au vieux Marc)  
.....la portion.. 6.80€

Tournedos de Brochet au Coulis d'Ecrevisses  
.....la portion... 6.50 €

Couronne de Sole, étuvée de chou aux Agrumes, Beurre blanc aux Baies de Timur  
(filet de sole garni d'une fondue de choux au zeste d' Orange accompagné d'  
une infusion aux Baies de Timur )  
.....la portion.. 6.70 €

Toute nos viandes bovine et ovine proviennent de la communauté européenne

## Les desserts

### Les Entremets Individuels

Tiramisu à la châtaigne	2.90€
Délice de chocolat à la Poire	2.90€
Montélimar miel, amande, framboise	2.90€
Entremet Maeva, mangue, coco, citron vert	2.90€
Opéra café, Chocolat	2.90€
Caprice vanille/ Cassis, Chocolat Blanc	2.90€
Gourmandise Pomme Spéculos façon crumble	2.90€

### Les Entremets à découper ( 12 parts)

Tiramisu à la châtaigne	32.00€
Délice de chocolat à la Poire	32.00€
Montélimar miel, amande, framboise	32.00€
Entremet Maeva, mangue, coco, citron vert	32.00€
Opéra café, Chocolat	32.00€
Caprice vanille/ Cassis, Chocolat Blanc	32.00€
Gourmandise Pomme Spéculos façon crumble	32.00€

## Les Poissons et crustacés

### 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 safranée)

.....la portion ...6.80 €

### Médailles de Lotte au Mousserons

(médailles de Lotte pochées dans un fumé de poisson, rôti de Mousserons)

.....la portion 11.50 €

### Matelote du Pêcheur au Champagne

(noix de st Jacques, médaillon de lotte,, gambas, moules cuisinées au champagne, accompagné de petits champignons, oignons glacés, jeunes carottes, pointes d'asperges, nappée de leur jus de cuisson).....la portion .11.80 €

### Escalope de Sandre Rôti sur peau au Beurre blanc

(Escalope de sandre rôti sur peau accompagné d'une sauce au beurre blanc)

.....la portion ...8.50 €

### Pavé de Cabillaud au coulis d' Etrilles

(pavé de Cabillaud braisé dans son coulis d' Etrilles)..... la portion ...9.00 €

## Les viandes

### Tournedos de Bœuf, escalope de foie gras poêlée

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

.....la portion...13.80 €

### Cuisse de Poule, Crème de Mousserons

(Cuisse de Poule cuite au Bouillon, crème de Mousserons)..... la portion...7.00 €

### Cuisse de canard à l'Orange et Zestes Confits

(cuisse de Canard cuite dans son jus déglacé aux Vendanges Tardives).....la portion..7.50€

### Civet de Cerf-Biche Grand Veneur

(Découpe d'épaule de Cerf-Biche marinée, cuisinée en civet liée au sang et additionnée de gelée de Groseille)

.....la portion...7.00 €

### Souris d'Agneau cuite en cocotte aux écorces de Citron, Fenouil et Coriandre

(jarret d'Agneau cuit très lentement en cocotte copieusement assaisonné et additionné en cours de cuisson de Fenouil Citron et Coriandre)

.....la portion..11.00 €

### Suprême de Pintadeau farci à la mousseline de Foie Gras de Canard

( Suprême de Pintadeau garnie d' une fine mousseline au foie-gras de canard, cuit en basse température).

.....la portion...8.00 €

### Grenadin de Veau aux Ecrevisses et safran

(pièce de veau poêlée accompagnée d' écrevisse)

.....la portion....10.00 €

## Les Spécialités

### Le Cassoulet Toulousain

(Haricots blancs cuisinés à la couenne fraîche et confit de canard, Travers de Porc, Saucisse de Toulouse).....

la portion 11.80 €

### La Bombine à notre façon

(jarret de porc, saucisse, poitrine fumée, pommes de terre, oignon, tomates cèpes secs).....

la portion 11.00 €

### Choucroute Alsacienne

(choucroute, lard fumé, palette de porc cuit au fumoir, saucisse de Strasbourg, saucisse de Montbéliard et pommes de terre)

.....la portion... 11.00 €

### Epaule de Porcelet Rôti garniture grill

(gratin de Pommes de terre au lard et à l'oignon, tomate provençale, haricots verts persillade, champignons, sauce bearnaise)

.....la portion... 16.00 €

## Les Entrées froides

Terrine de Foie Gras de Canard Maison (origine Auvergne domaine de Limagne)

Mi-cuit au Vendange d'octobre Chutney pommes/ coing

.....la portion ... 7.50 €

Pressé de Magret fumé et Foie Gras de Canard (origine Auvergne ferme de Limagne)

confiture au Vin Rouge.....la portion ... 7.10€

Marbré de Bœuf et pépites de foie gras, confiture d'oignons

Jarret de Bœuf cuit au bouillon.....la portion... 6.50 €

Plateau de charcuterie ( Maison et régionale )

(jambon cru, caillette aux herbes maison, saucisson de pays, terrine maison, radis, cornichons, beurre)

.....la portion... 7.00€

Terrine de Gibier à l'Armagnac, Chutney de Pomme-Coings

Saladette de Mesclun, Vinaigrette au Balsamique

.....la portion 6.30€

Rillettes aux deux Truites

(L' une fumée par nos soins, l' autre pochée au vin blanc des coteaux de l' Ardèche)

.....la portion... 6.80€

Côtelettes de Saumon d' Ecosse fumé pas nos soins à la sciure

de Hêtre, (85gr) crème double au Raifort et Citron Vert

.....la portion ... 7.20 €

Cœur de Saumon ( D' Ecosse) fumé par nos soins

(sur plaque non tranché).....la plaque de environ 500g..... 28.50€

## Les garnitures

Ecrasé de Pomme de terre et Patates Douces.....la portion 2.80€

Ecrasé de Pomme de terre et châtaignes.....la portion 2.80€

Duo de Riz Pilaf.....la portion 2.00 €

Flan de potiron pistaché.....la portion 2.00 €

Linguines fraîches.....la portion 2.00 €

Gâteau d'endives et cèpes.....la portion 2.80 €

Gratin de pomme de terre du Fin Gourmet.....la portion 2.80 €

Poêlée forestière aux champignons petits oignons et châtaignes.....la portion 3.50 €

### 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°