

Au Fin Gourmet Traiteur

" vos réceptions méritent le Meilleur de nous-mêmes "

Benoît Bouchet

Samuel Arlaud

Quartier Bévennes

07120 RUOMS

Tél : 04.75.93.99.40

e-mail : Traiteur.ardeche@orange.fr

site : www.traiteurardeche.com

SAISON
2017

MENU Méridional n° 1

Salade de taboulé à l'Orientale

Cuisse de poulet à l'estragon

Ratatouille

1 fruit + pain

Eau Minérale kit couvert et gobelet

12.00 €

MENU de la Mer n° 2

Salade Italienne au basilic

Terrine de l'Océan sauce Corail

pommes de terre à l'échalotte

1 fruit + pain

Eau Minérale kit couvert et gobelet

12.00 €

MENU du Terroir n° 3

Salade Camarguaise

Saucisse de Toulouse

Ratatouille

1 fruit + pain

Eau Minérale kit couvert et gobelet

12.00 €

MENU Végétarien n° 4

Salade de Lentilles au Persil Plat

Aubergines à la tomate

1 fruit + pain

Eau Minérale kit couvert et gobelet

12.00 €

Menu Complet 15.00 €

Salade sombréro au thon

(Maïs doux haricot rouge mango carotte poivron riz)

ou

Salade Italienne au basilic

(pate, poivrons concombre olives saumon fumé)

ou

Salade de taboulé à l'Orientale

~~~~~

Cuisse de poulet rôti à l'estragon

ou

Dos de porc rôti à la moutarde

ou

Darne de saumon poché aux épices

~~~~~

Ratatouille de légumes

Pommes de terre chips

~~~~~

Fromage portion

ou

Compote de fruits

~~~~~

1 fruit et 1 biscuit (cake ou gâteau)

Pain et Eau Minérale

1 Kit couvert + 1 assiette + 1 gobelet

Menu Bivouac 18.00 €

Salade de tomate à la Niçoise

~~~~~

Grillade : (merguez chipolatas poulet) assaisonnement et sauce

ou

Grillade : (darne de Saumon en Papillote) assaisonnement et sauce

~~~~~

Pommes de terre nouvelle grill

~~~~~

Fromage portion

ou

Compote de fruits

~~~~~

1 fruit et 1 biscuit (cake ou gâteau)

Pain et Eau Minérale

1 Kit couvert + 1 assiette + 1 gobelet

Petit Déjeuner 6.50 €

Lait café chocolat ou thé et sucre

Compote de fruit et jus de fruit

Fromage portion et brioche

Tasse cuillère couteau gobelet Plastique

Prévoir un réchaud + 1 casserole

Conditions générales de vente : Toute commande doit être passée 5 jours à l'avance. Les prix sont indiqués par menu TTC livraison comprise

Nos menus sont élaborés pour un minimum de **16 personnes**. Le choix des plats doit être le même pour tout le monde.

L'élaboration de nos menus sont effectués dans les règles d'hygiène les plus strictes conformément à la législation ainsi que leur livraison. Ils doivent être conservés à une température de +3° afin d'éviter leur détérioration.

Prix net par personne assujettis au taux de TVA à 5.50%