



MENU Conscrit

MENU 1

- Salade landaise (salade, magret fumé, tomate, œuf de caille)
- Soufflé de brochet et sa nage de légumes sauce écrevisses
- Sorbet pomme calvados
- Suprême de volaille forestière, écrasé de pommes de terre, tomates provençales
- Trilogie de fromages ou fromage blanc
- Vague des desserts
- Café

MENU 2

- Tourte tiède de lapin à l'abricot sauce porto et son bouquet de salade
- Pavé de merlu et son huile vierge, polenta crémeuse
- Glace vanille whisky
- Paleron braisé de veau et son jus corsé la sauge, soufflé de carotte cumin, gratin dauphinois
- Trilogie de fromages ou fromage blanc
- Vague des desserts
- Café

MENU 3

- Gravelax de saumon et sa crème de ciboulette
- Filet de dorade et sa réduction de vinaigre de xérès et son risotto crémeux,
- Sorbet poire Get
- Magret de canard et sa sauce Jack Daniel's Raifort, frite de polenta, crémeux de panais à la fève de tonka, tomate cocktail
- Trilogie de fromages ou fromage blanc
- Vague des desserts
- Café

MENU 4

- Foie gras de canard maison son chutney de pomme mangue et toast de pain au maïs
- Dos de cabillaud sauce vanille gingembre, écrasé de patate douce et son confit d'oignons rouge
- Sorbet mandarine cognac,
- Filet de bœuf et sa crème de morilles, crêpes parmentières poêlée de légumes du soleil
- Trilogie de fromages ou fromage blanc
- Vague des desserts
- Café

Mini 100 pers, nous consulter pour un nombre inférieur.

Ces prestations de traiteur comprennent...

La vaisselle, le pain, le nappage, serviettes et un interlocuteur présent pendant toute la durée de la réception. Rod & Sève assure le service pendant 6 h 00 (mise en place et débarrassage inclus et prévoit 1 serveur pour 30 personnes.

Mais ne comprennent pas...

La mise en place des tables, chaises, nettoyage de la salle, les boissons soft et alcoolisé, le dépassement du forfait horaire sera facturé à 55 € TTC par heure et par personnel cuisine et salle mis à disposition.

La casse et le manque de vaisselle seront facturés en supplément.