



MENU Groupe

NOS SOIRÉES DANSANTES*

- **Soirée beaujolaise** : salade beaujolaise (lardons, œuf pochés, croûtons, tomates), saucisson beaujolais, gratin dauphinois, fromage blanc, mousse au chocolat, café.
- **Soirée bourguignonne** : salade bourguignonne (lardons, escargots, champignons, tomates) bœuf bourguignon, tagliatelles, fromages blanc, moelleux au chocolat, café.
- **Soirée d'antan** : salade de chèvre chaud, blanquette de veau, riz pilaf, fromage blanc, chou à la crème, café.
- **Soirée alsacienne** : salade alsacienne (mais œuf tomate), choucroute garnie (poitrine, saucisse de Strasbourg, saucisse fumé, rôti de porc), pommes de terre vapeurs, fromage blanc, tarte aux pommes, café.
- **Soirée orientale** : salade orientale (tomate, fêta), couscous garnis, fromage blanc, île flottante, café.
- **Soirée savoyarde** : tartiflette, salade verte, charcuteries, tartelette aux myrtilles, café.
- **Soirée Bressanne** : salade bressanne (foie de volaille, maïs, tomates), poule au pot et son riz aux légumes, fromage blanc, île flottante, café.
- **Soirée espagnole** : salade catalane (beignet de calamar tomates), paëlla garnie, fromage blanc, gâteau basque, café.
- **Soirée auvergnate** : salade auvergnate (dés de gruyères tomates), potée garnie, fromage blanc, tartelette à l'abricot, café.
- **Soirée texane MINI 120 pers** : salade texane (maïs, haricots rouge, tomate), cuisse de bœuf à la broche, gratin dauphinois, fromage blanc, brownie, café.

Mini 100 pers, nous consulter pour un nombre inférieur.

NOS MENUS GROUPES

Mini. 15 pers.

- **Menu 1** : salade lyonnaise (lardons croûton, œuf dur, dés de gruyères), suprême de volaille braisé au vin rouge, tagliatelles fraîches, fromage blanc ou trilogie de fromages, crème caramel, café.
- **Menu 2** : gâteaux de foie de volaille et sa sauce Nantua, escarboeuf, écrasé de pommes de terre, flan de légumes, fromage blanc ou trilogie de fromages secs, marquise au chocolat, café.
- **Menu 3** : croustade de la mer, paleron de veau braisé, écrasé de pommes de terre, flan de légumes, fromage blanc ou trilogie de fromages secs, duos chocolat framboise, café.
- **Menu 4** : salade Rod & Sève (tomme de vache, magret fumé, copeaux de foie gras), feuillantine d'escargots, rôti de veau en basse température, gratin, flan de légumes, tomates cocktail confites, fromage blanc ou trilogie de fromages secs, assiette gourmande, café.
- **Menu 5** : foie gras maison, blanquette de lieu et julienne de légumes, magret de canard, gratin, flan de légumes, tomates cocktail confites, fromage blanc ou trilogie de fromages secs, assiette gourmande, café.

Prix net servi au restaurant,
pour une prestation extérieure nous contacter

***OPTION** : afin de profiter de l'apéritif plus longtemps > possibilité de remplacer l'entrée par un cocktail (quiches, pizzas, toasts, verrines) 8 pièces par pers supplément 3€ par/pers

*Ces prestations de traiteur comprennent...

La vaisselle, le pain, le nappage, serviettes papier et un interlocuteur présent pendant toute la durée de la réception. Rod & Sève assure le service pendant 4h00 (débarassage 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.