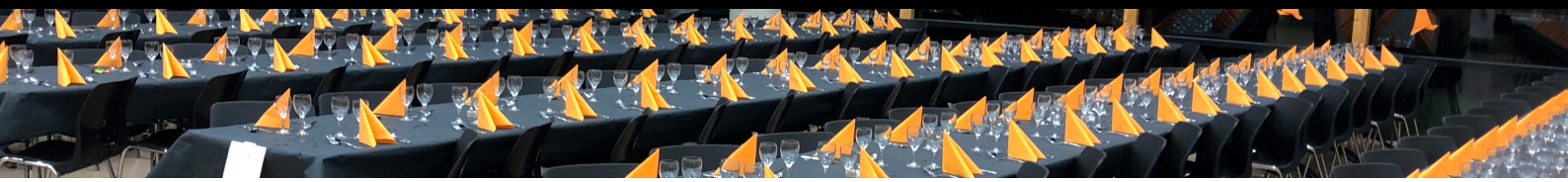
Rod & Sève



MENU Conscrit

MENU 1

- Amuse-bouche du chef
- Œuf meurette au chablis
- Loup de mer sauce vierge méditerranéenne et ses pommes de terre rôties au romarin
- Trou normand (à définir)
- Cuisse de volaille fermière infusé sauce vin rouge échalote et oignons glacés
- Tagliatelles et flan de carottes
- Assiette du berger (1/4 de St Germain, 1/8 bûche de chèvre, verrine de fromage blanc fermier)
- Dessert (à définir)

MENU 2

- Amuse-bouche du chef
- Marbré de volailles aux morilles et pistaches
- Filet de dorade rôti sauce beurre blanc au yuzu et sa fondue de poireaux
- Trou normand (à définir)
- Chateaubriand de porc en base température sauce miel soja et gingembre
- Purée de panais et poêlée de légumes
- Assiette du berger (1/4 de St Germain, 1/8 bûche de chèvre, verrine de fromage blanc fermier)
- Dessert (à définir)

MENU 3

- Amuse-bouche du chef
- Nougat de joue de bœuf et foie gras infusé au califo
- Aumônière de crevettes aux petits légumes à la bisque de gambas
- Trou normand (à définir)
- Suprême de pintade rôti au vin jaune et morilles
- Purée de céleri-rave et julienne de légumes glacés
- Assiette du berger (1/4 de St Germain, 1/8 bûche de chèvre, verrine de fromage blanc fermier)
- Dessert (à définir)

MENU 4

- Amuse-bouche du chef
- Foie gras maison sa brioche et son chutney du moment
- Dos de cabillaud sauce café vert amande sur crémeux de patates douces
- Trou normand (à définir)
- Paleron de veau sauce citronnelle estragon écrasé d'agatha et champignons persillés
- Assiette du berger : 1/4 de st germain, 1/8 bûche de chèvre, verrine de fromage blanc fermier
- Dessert (à définir)

Mini 100 pers, nous consulter pour un nombre inférieur.

Ces prestations de traiteur comprennent...

Pain, nappage et vaisselle inclus

Service pour 6 heures de prestation (au-delà des heures supplémentaires vous seront facturées. Voir conditions de vente)

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 65 € TTC par heure et par personnel cuisine et salle mis à disposition.

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

Rod & Sève • Le Bourg • 6, route du Quartier Blanc • 69790 PROPIÈRES
Tél. 04 74 03 74 42 • Port. 06 03 56 71 95 • rsrestauration@gmail.com
www.rodetseve.com