



Rendez - vous de chasse
Restaurant / Traiteur
in 138 route de la foret 76500 la londe
Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85

Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Menus groupe restaurant

11/04/2025

Menu à 43€10 ttc

Mini 10 convives

-Amuses bouches



- Salade Noirmont

<salade, magret de caille mariné aux noix, œuf poché, lardons, copeaux de foie gras, magret de canard etc. >

- Filet de grenadier

- à la crème de st jacques

- Spoom

Filet mignon de velours

Sauce forestière

< Pavé de bœuf et noix de veau >

- Garnitures trois légumes

- Assiette de salades folles aux deux fromages

- Dessert voir notre liste

- Café



Menu à 45€65 ttc

Mini 10 convives

-Amuses bouches

- Assiette Marine

<Salade, merrine de st jacques, rillettes de saumon, filet de truites, gambas, filet de flétan, etc. >

- Filet d'empereur
au jus d'oursin

- Spoom

- Trio de viandes : bœuf, magret, veau
Sauce girolles

- Garniture trois légumes

- Assiette de salades folles aux deux fromages

- Dessert voir notre liste

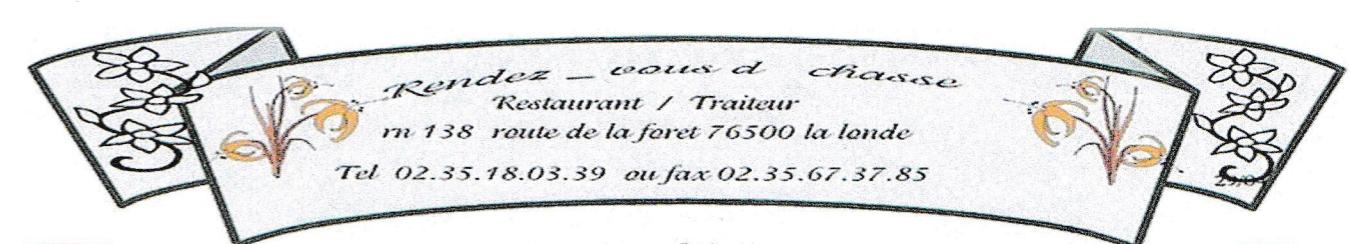
- Café



Site web

Aurendezvousdechasse.metro.rest

E-mail rdv.dechasse@9business.fr



Rendez - vous de chasse
Restaurant / Traiteur
in 138 route de la foret 76500 la londe
Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85

Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

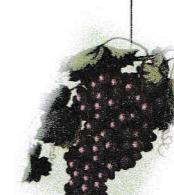
Menus groupe restaurant

14/04/2025

Menu à 48€30 ttc

Mini 10 convives

-Amuses bouches



- Salade : terre / mer

<salade, chiffonnade de Bayonne, magret de canard, filet de truite fumé, gambas, noix st jacques, filet de caille, terrine de chevreuil, etc. >

- Médaillon de lotte

- Aux langoustines et fond d'artichauts

- Spoom

Filet de bœuf Bergerac

<foie gras, pruneaux, martini>

- Garnitures trois légumes

- Assiette de salades folles aux deux fromages

- Dessert voir notre liste

- Café



Menu à 53€ 00ttc

Mini 10 convives

-Amuses bouches

- Salade de langouste

- Craquant de rougets et noix de st jacques
Sauce homardine
- Spoom

- Panaché de viande au lulu nattier

Bœuf, magret de canard,

< Sauce : foie gras, girolles, fine champagne >

- Garniture trois légumes

- Assiette de salades folles aux deux fromages

- Dessert voir notre liste

- Café

