Rendez – vous d chasse
Restaurant / Traiteur
m 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

Devis

Site web

Aurendezvousdechasse.metro.rest

E-mail rdv .dechasse@9business.fr

Date . .2025

à L'attention de

Tel ou

Proposition du 2025 au environ convives

Prix 28 €50 T T C

Lieu restaurant < **en Semaine** > attention menu collectif

Menu

Kir et mises en bouche

Une entrée au choix

_ Terrine de ris de veau et jambon de pays a la compotée d'oignon

_ Salade terre / mer

< Mesclun, pétales de jambon fumé, gésier de volaille, terrine de poisson, tomate, e t c >

_ Merrine de poissons à l'effeuillé de flétan fumé et crème de corail

Salade Nordique

< Chiffonnade de salade, saumon fumé, œuf poché, toast, crème ciboulette >

Un plat au choix

_ Cuisse de canard au cidre doux

_ Noix de veau sauce pleurotes

_ Suprême de pintade aux airelles >

_ Filet de saumon au coulis d'écrevisses

Assiette de salade et fromage

Un dessert au choix

_ Omelette norvégienne /Nougat glacé au coulis de fruits rouge

- Charlotte belle Hélène /Tarte cauchoise:

- Vin et café compris

Rendez – vous d chasse
Restaurant / Traiteur
m 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

11/04/25

Site web

Aurendezvousdechasse.metro.rest

E-mail rdv .dechasse@9business.fr

Menu à 35€00 ttc

Mini 10 convives

-Amuses bouches

Terrine de ris de veau à la compotée d'oignons

-Spoom

- Noix de veau sauce pleurotes

-Garnitures trois légumes

-Assiette de salade au deux fromages

- Charlotte belle Hélène

Ou

-Omelette Norvégienne

- Café

Apéritif Varies

Un verre par personne

Vin à volonté

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux

Menu à 36€85 ttc

Mini 10 convives

- Amuses bouches

Duo de saumon à la crème ciboulette

< saumon fumé et rillettes de saumon,

Spoom

Fondant de bœuf sauce pleurotes

- Garniture trois légumes

- Assiette de salade au deux fromages

- Charlotte belle Hélène

- Ou

- Omelette norvégienne

Café