

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 . .2026



à L'attention de
 Tel ou



Proposition du 2026 au environ convives

Prix 28 €50 TTC

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 aïelles >
- _ Filet de saumon au coulis d'écrevisses

Assiette de salade et fromage

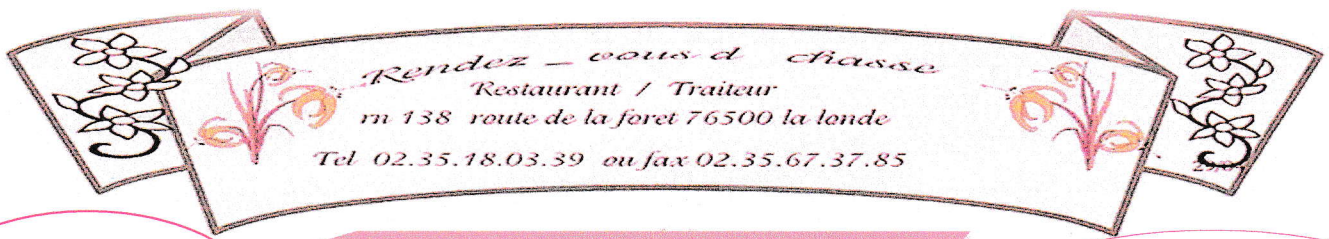
Un dessert au choix

_ 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 forêt 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

Site web

Arendezvousdechasse.metro.rest

E-mail rdv .dechasse@9business.fr

Menus groupe restaurant

11/01/26

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



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

Apéritif Varies

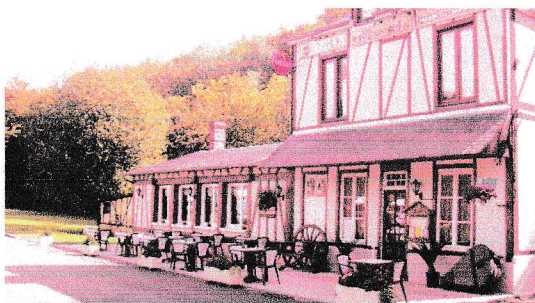
Un verre par personne

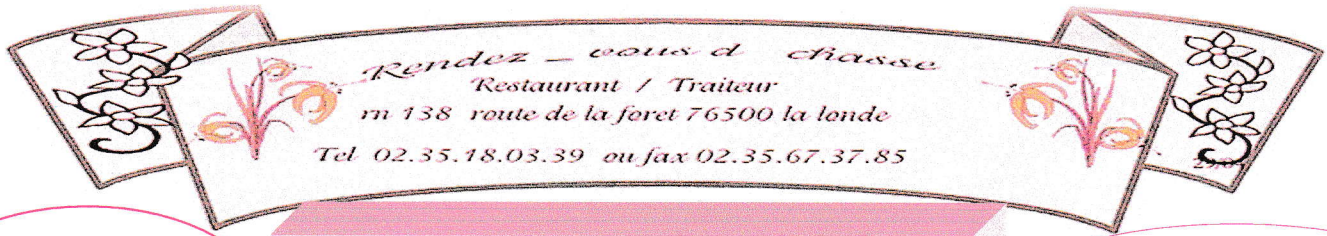
Vin à volonté

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux





Rendez-vous d'chasse
 Restaurant / Traiteur
 n° 138 route de la forêt 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

Site web

Aurendezvousdechasse.metro.rest

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

Menus groupe restaurant

11/01/26

Menu à 37€90 ttc

Mini 10 convives

- Amuses bouches

- *Salade Noir mont*

< mesclun, filet de caille, œuf poché, lardons

Copeaux de foie gras, pétales de jambon pays, magret de canard fumé

Spoom

- *Assiette saveur*

< pavé de bœuf, et noix de veau sauce pleurotes >

- Garnitures trois légumes

- *Assiette de salade aux deux fromages*

- Dessert voir notre liste

- Café



Menu à 39€50 ttc

Mini 10 convives

- Amuses bouches

- *Foie gras à la confiture de figues*

Ou

Assiette Neptune

< merrine de st jacques, rillettes de saumon, gambas, filet de flétan, saumon fumé, à la crème ciboulette

- Spoom

- *Filet de bœuf belle Otéro*

< artichaut, girolles, sauce porto >

Ou

- *Souris d'agneau braisée au thym*

- Garniture trois légumes

- *Assiette de salade aux deux fromages*

- Dessert voir notre liste

- Café



Apéritif Varies

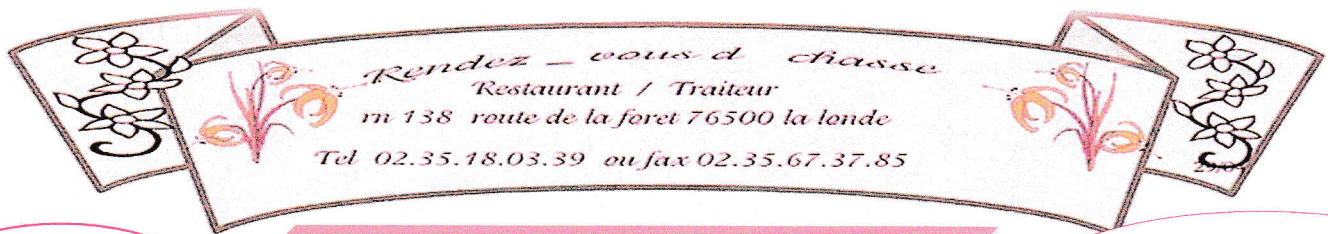
Un verre par personne

Vin a volonté

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux



Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Site web

Aurendevousdechasse.mcro.rest

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

Menus groupe restaurant

11/01/26

Menu à 41 €00 ttc

Mini 10 convives



- Amuses bouches
 - Salade de filet de cailles et foie gras
Aux segments d'orange
 - Blinis de rougets et st jacques
 - Aux éclats de moules
 - Spoom
 - Pavé de bœuf au jus de médoc
- Garnitures trois légumes
- Assiette de salade aux deux fromages
 - Dessert voir notre liste



- Café

Menu 41 €00 ttc

Mini 10 convives

- Amuses bouches
- Assiette Harmonie
< œuf poché, asperge, verte, pétales de jambon pays, parmesan, saumon fumé, fond artichaut, foie gras >

- Ris de veau duxelloise

- Spoom

Tournedos de canard sur feuille de pomme

- Garniture trois légumes

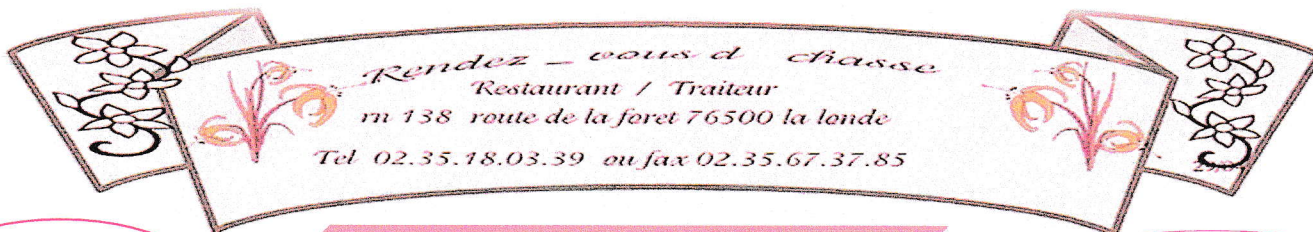
- Assiette de salade aux deux fromages

Dessert voir notre liste



Café





Rendez - vous d'chasse
Restaurant / Traiteur
rn 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

Site web

Aurendezvousdechasse.metro.rest

E-mail rdv .dechasse@9business.fr

Menus groupe restaurant

11/01/2026

Menu à 41€00 ttc

Mini 10 convives

- Amuses bouches

- Salade gourmande

< saumon fumé, jambon Bayonne, h vert, copeaux de foie gras, lardons, noix de st jacques, framboises etc. >

- Filet de sandre au coulis d'écrevisse

- Spoom

- Magret de canard au pommeau

- Garnitures trois légumes

- Assiette de salades folles aux deux fromages

- Dessert voir notre liste

- Café



Apéritif Varies

Un verre par personne

Vin a volonté

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux



Menu à 42€50 ttc

Mini 10 convives

- Amuses en bouches

- Terrine de ris de veau
< au confit d'oignons rouges >

- Filet de Dorade
Aux coquillages frais

- Spoom

- Pavé biche aux aïrelles
Ou

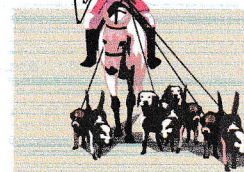
- Filet de bœuf sauce girolles

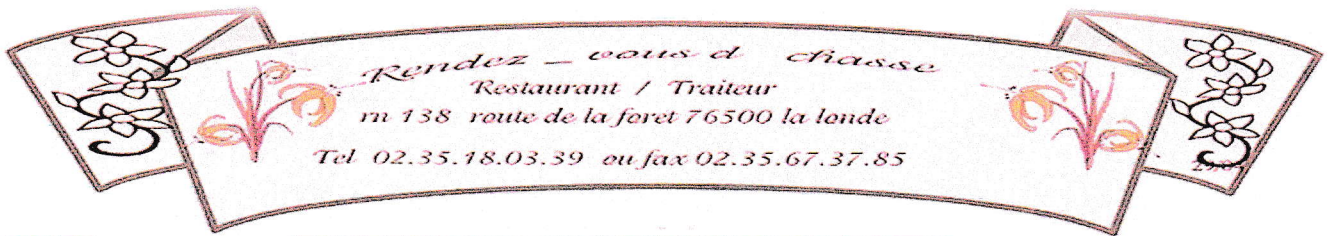
- Garniture trois légumes

Assiette de salades folles aux deux fromages

- Dessert voir notre liste

- Café





Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Site web

Aurendezvousdechasse.metro.rest

E-mail.rdv.dechasse@9business.fr

Menus groupe restaurant

11/01/2026

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

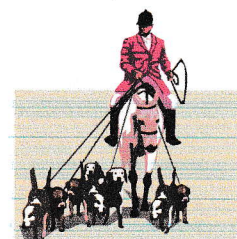
Sauce girolles

-Garniture trois légumes

-Assiette de salades folles aux deux fromages

-Dessert voir notre liste

-Café



Apéritif Varies

Un verre par personne

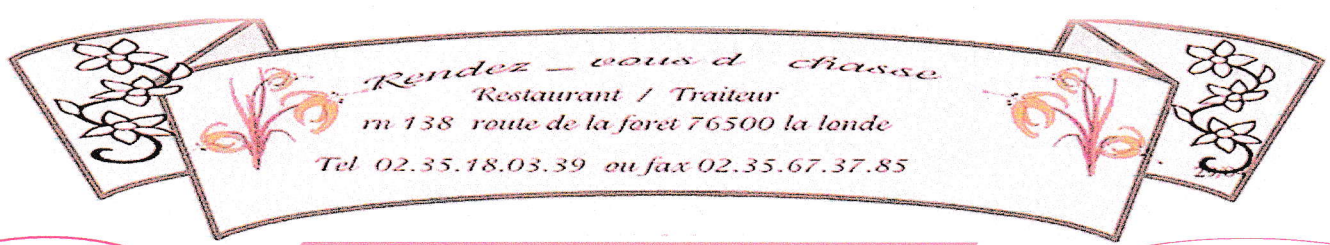
Vin a volonté

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux





Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Site web

Aurendezvousdechasse.metro.rest

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

Menus groupe restaurant

14/01/2026

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 € 00 ttc

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,

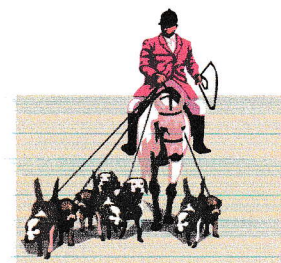
< Sauce : foie gras, girolles, fine champagne >

- Garniture trois légumes

- Assiette de salades folles aux deux fromages

- Dessert voir notre liste

- Café



Apéritif Varies

Un verre par personne

Vin a volonté

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux