

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

Menus groupe restaurant

Site web

Aurendezvousdechasse.metro.rest

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

11/04/25

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



Apéritif Varies
Un verre par personne
Vin a volonté
Vin blanc : bordeaux
Vin rosé : Provence
Vin rouge : bordeaux



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 Otero

< artichaut, girolles, sauce porto >

Ou

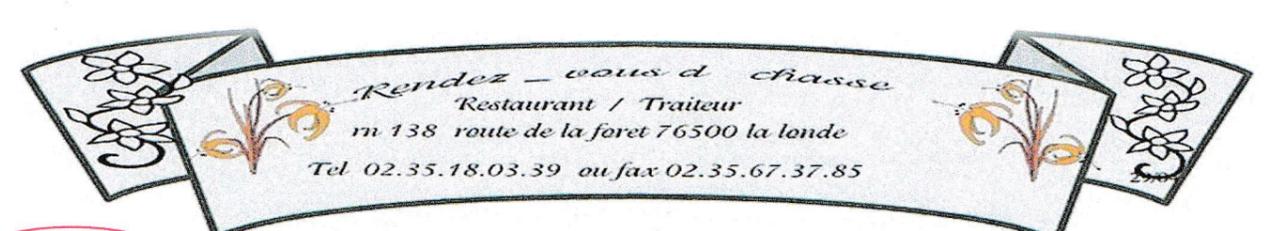
- Souris d'agneau braisée au thym

- Garniture trois légumes

- Assiette de salade aux deux fromages

- Dessert voir notre liste

- Café



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

Menus groupe restaurant

Site web

Aurendezvousdechasse.metro.rest

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

11/04/2025

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 aïelles

Ou

- Filet de bœuf sauce girolles

- Garniture trois légumes

Assiette de salades folles aux deux fromages

- Dessert voir notre liste

- Café

