

A La Carte

Entrée Froide:

- Opéra de Foie Gras de Canard au naturel, gelée de coing15.00€
- Homard entier, condiments de Kumquat et avocat à l'huile de vanille36.00€

Entrée Chaude:

- Feuilleté de Ris de Veau au cidre et pomme15.00€
- Langoustine Marinée à la citronnelle, bavaroise de carotte à l'huile de sésame14.50€

Plat*:

- Chapon des Ardennes, cuisse confite et filet en ballotine façon royale15.00€
- Filet de Turbottin poché, sauce safran des Ardennes16.00€

Dessert:

- Buchette croustillante aux chocolats7.00€
- Tartelette façon Mont-Blanc chocolat lactée.....7.00€
- Demi-sphère aux fruits exotiques8.00€

Modalités de commande

Commande à passer avant

Le 22 décembre 2016 à 12h00 pour Noël

À retirer le 24/12/2016 entre 14h00 et 17h00

À retirer le 25/12/2016 entre 10h00 et 12h00

Le 29 décembre 2016 à 12h00 pour le Nouvel An

À retirer le 31/12/2016 entre 14h00 et 17h00

Un bon de commande est disponible

sur notre site internet

www.laronedessens.fr

La Ronde des sens

Service Traiteur

www.laronedessens.fr

la.ronde.des.sens@orange.fr

34 rue du ménil –08200 Sedan

03.24.33.57.27

Fermé le mardi soir, dimanche soir et mercredi midi et soir

La Ronde des Sens

Service Traiteur



Vente à Emporter

Fêtes de Fin d'Année

Pièces Apéritives
Salées

Tarifs:

- 6 pièces au choix 8.00€
- 8 pièces au choix 10.50€
- 14 pièces au choix 18.00€
- 20 pièces au choix 26.00€

Macarons:

- Pain d'épice au Foie Gras
- Crème de Saumon Fumé
- Crème de potimarron Magret Fumé

Sucette:

- Mousse de Canard chutney de mangue
- Foie Gras de canard façon pomme d'amour
- Saumon à l'huile de sésame

Cornets:

- Cheesecake au tourteau
- Mousse de Foie Gras à l'orange
- Crevette ananas et guacamole

Bouchées Chaude:

- Moelleux d'Escargot
- Bouchon d'Huitre et crème de citron
- Croquette de Canard à l'orange

Menu Festif
32.00€

Mise en Bouche

Verrine crème de potimarron,
émulsion au Foie Gras

Entrée Froide au choix

Nougat de Foie Gras de Canard, gelée de coing

Ou

Fingerfood de Crevette, avocat et pomme verte

Plat* au choix

Dos de Cabillaud en croûte des bois, condiments
à la Truffe

Ou

Poularde Jaune des Ardennes, filet forestière et
cuisse au cidre en habit vert

Dessert au choix

Buchette croustillante aux chocolats

Ou

Dôme rubis aux fruits rouges

*Garnitures Plat:

Les Viandes: Rosace de pomme de terre et
crumble de légumes

Les Poissons: Rizotto à l'huile de Truffe et
moelleux de légumes

Menu Gourmet
39.00€

Mise en Bouche

Verrine de Chair de Crabe, mascarponne et
yuzu, gelée de crustacés

Entrée Froide au choix

Tataki de Saumon à l'huile d'aneth,
rizotto au perle du Japon

Ou

Parfait de Magret de Canard au Foie Gras,
chutney de mangue

Entrée Chaude au choix

Tartelette de mousseline d'Ecrevisse, poireau,
Saint-Jacques et yuzu

Ou

Gâteau de bisque de crustacés et
croustillant de Gambas

Plat* au choix

Filet mignon de Veau en habit de fêtes

Ou

Filet de Saint-Pierre en chapelure de crevette
et piment d'espelette

Dessert au choix

Demi-sphère aux fruits exotiques

Ou

Tutti Frutti aux fruits frais

Ou

Tartelette façon Mont-Blanc chocolat lactée

Nom et Prénom:

Adresse:

Tél:

Email:

Date Enlèvement:

Heure:

Ne pas rem-
plir
N° com-
mande

Désignation		Nbre	Prix unit	Total	
Pièces Apéritive Salées	Macaron	Foie gras	6 pièces		
		Saumon fumé	8.00€		
		Potimarron			
	Sucette	Mousse ca- nard	8 pièces		
		Foie gras	10.50€		
		Saumon			
	Cornet	Tourteau	14 pièces		
		Foie gras	18.00€		
		Crevette			
	Bouchée	Escargot	20 pièces		
		Huitre	26.00€		
		Canard			
Entrée Froide	Opéra de foie gras de canard		15.00€		
	Homard entier		36.00€		
Entrée Chaude	Feuilleté ris de veau		15.00€		
	Langoustine marinée		14.50€		
Plat	Chapon des Ardennes		15.00€		
	Filet de Turbot		16.00€		
Dessert	Buchette chocolat		7.00€		
	Tartelette mont blanc		7.00€		
	Demi sphère exotiques		8.00€		
Menu Festif	Nougat de foie gras		32.00€		
	Finger food crevette				
	Dos de Cabillaud				
	Poularde Jaune Ardennes				
	Buchette chocolat				
	Dôme rubis				
Menu Gourmet	Tataki saumon		39.00€		
	Parfait magret foie gras				
	Tartelette écrevisse				
	Gâteau bisque et gambas				
	Filet mignon de veau				
	Filet de saint pierre				
	Demi sphère exotiques				
	Tutti frutti				
	Tartelette mont blanc				
			TOTAL		
			Acompte soit 50% du Total		
			Reste à payer		