

Pièces Apéritives

Salées

Tarifs:

- 6 pièces au choix 7.50€
- 8 pièces au choix 10.00€
- 12 pièces au choix 14.50€

Bouchées Froide:

- pannequet de saumon fumé aux légumes, mayonnaise au wasabi
- Sushi à l'encre de seiche, crevette et avocat
- Cube de canard laqué à l'orange
- Mignon de foie gras de canard, cœur abricot et éclat de pistache
- Mignon crème brûlée de potimarron et faisán

Macarons:

- fève de tonka et ganache foie gras de canard au piment d'Espelette
- Encre de seiche et crème de saumon fumé
- Noisette et mousse boudin blanc aux cèpes

Bouchées chaude:

- Muffin Ris de Veau et vitelotte
- Muffin Escargot et patate douce
- Muffin Ecrevisse et chorizo ibérique

Modalités de commande

Commande à passer entre

Le 01 et 21 décembre 2017 pour Noël
À retirer le 24/12/2017 entre 14h00 et 17h00
À retirer le 25/12/2017 entre 10h00 et 12h00

Commande à passer entre

Le 01 décembre et 28 décembre 2017 pour le
Nouvel An
À retirer le 31 décembre entre 14h00 et 17h00

Un bon de commande est disponible sur nos
sites internet

www.traiteur-larondedessens.fr
www.larondedessens.fr

Un chèque d'acompte de 50% à l'ordre de
« la ronde des sens » est à nous envoyer ou à
déposer pour validation de la commande

Email: la.ronde.des.sens@orange.fr



2017



La Ronde des Sens
Vente à Emporter
Fêtes de Fin d'Année



Menu Festif

32.00€

Mise en Bouche

Roulé de crêpe, rillettes de saumon, agrumes

Entrée Froide au choix

*Panacotta de Foie Gras de Canard, sablé
pain d'épice et gelée de Cranberry*

Ou

*Parfait de Crabe et Cabillaud aux carottes
tricolores, sablé parmesan*

Plat* au choix

*Poularde jaune des Ardennes, filet en croûte
de noisette et raisin, cuisse confite sauce
aux brisures de Morilles*

Ou

*Croustillant de Truite de Mer et cœur
crémeux de poireau*

Dessert au choix

Veillez vous reporter sur la page de droite

Menu Gourmet

39.00€

Mise en Bouche

Roulé de crêpe, rillettes de saumon, agrumes

Entrée Froide au choix

*Pressé de Foie Gras de Canard aux strass
de noix et Magret fumé*

Ou

*Opéra de Saumon fumé, crème de yuzu et
gelée de betterave*

Entrée Chaude au choix

*Croquette de Ris de Veau aux cèpes et
potimarron, velouté de volaille*

Ou

*Tatin de Saint-Jacques et Gambas, céleri con-
fit et mousseline de carotte à l'orange*

Plat* au choix

*Chapon des Ardennes, ballotine de cuisse
façon royale, filet en sauce poulette à
l'huile de Truffe*

Ou

*Filet d'Empereur rôti en crumble de
crevette à l'ail rose*

Dessert au choix

Veillez vous reporter sur la page de droite

34 rue du Mènil-08200 SEDAN
Fermé le Mardi soir, Mercredi midi
et soir; Dimanche soir

Dessert Menu au choix

Émotion pêche de vigne et fruits rouges

Ou

Buchette Nuit lactée

Ou

Pavlova à notre façon et fruits exotiques

Ou

Pomme Rubis

*Garnitures Plat

Les viandes: Pomme de terre confite au Safran des
Ardennes et fricassée de légumes d'antan

Les Poissons: Moelleux de polenta au parmesan et
tagliatelle de légumes

03.24.33.57.27

www.traiteur-larondedessens.fr

Www.larondedessens.fr

Toutes nos Entrées, Plats et Desserts peuvent
être pris à la carte, veuillez nous consulter.