

EURL François ARNAUD
Traiteur
Z.A. Bel Air - Entrée n° 3
Avenue de la Peyrinie
12000 RODEZ
Tel 05.65.77.97.79
Fax 05.65.42.77.70

Menu de Mariage

Entrées

<i>Terrine de foie gras sur pain de campagne, chutney fruits de saison</i>	<i>7 € 20</i>
<i>Assiette de quatre foies gras :</i>	
<i>- Foie gras mi cuit</i>	
<i>- Foie gras poêlé</i>	<i>12 € 30</i>
<i>- Foie gras mariné</i>	
<i>- Crème brûlée au foie gras</i>	
<i>Timbale feuilletée de ris de veau aux morilles</i>	<i>6 € 80</i>
<i>Poêlée de Saint Jacques et gambas, feuilles de sucrine, tomate cerise et vinaigrette aux truffes</i>	<i>7 € 00</i>

Poissons

<i>Lotte au jus d'écrevisses, tuile au pavot et sésame et son confit de légumes</i>	<i>7 € 30</i>
<i>Brochette de lotte, Saint Jacques et gambas, méli-méli de légumes et sa crème de coquillage safranée</i>	<i>8 € 00</i>
<i>Pavé de sandre poêlé, rizotto crémeux aux herbes, tuile au Laguiole et sa sauce vierge</i>	<i>7 € 00</i>
<i>Filet de loup à la plancha, blinis de légumes, chips de jambon et sa sauce bouillabaisse</i>	<i>7 € 70</i>
<i>Dorade caramel de carotte au thym, beurre blanc aux herbes</i>	<i>6 € 60</i>

Entre deux

<i>Trou Normand (sorbet pomme avec alcool Calvados)</i>	<i>1 € 75</i>
<i>Trou Aveyronnais (sorbet ratafia avec alcool Ratafia)</i>	<i>1 € 75</i>

Viandes

<i>Grenadin de veau légèrement fumé, foie gras poêlé et son jus d'herbes</i>	<i>12 € 65</i>
<i>Mini rôti de filet de bœuf et son jus de viande aux arômes de truffe</i>	<i>10 € 90</i>
<i>Suprême de pintade farci aux morilles et sa crème parfumée</i>	<i>8 € 20</i>
<i>Carré d'agneau en croûte d'herbes et sa sauce légère à la menthe</i>	<i>9 € 50</i>
<i>Emincé de magret de canard, farce fine et son jus à la sauge</i>	<i>9 € 00</i>
<i>Pavé de bœuf</i>	<i>8 € 30</i>

Garniture de viandes au choix

<i>(Assortiment de deux légumes)</i>	<i>2 € 70</i>
<i>Gratin de pommes de terre fondantes</i>	
<i>Pommes de terre gratinées au Laguiole</i>	
<i>Poêlée de champignons</i>	
<i>Botte d'asperges bardée au jambon de pays</i>	
<i>Tomate farcie aux pousses d'épinard braisées</i>	

Fromages

<i>Plateau de fromages de notre région</i>	<i>2 € 50</i>
<i>Assiette de trois fromages :</i>	
<i>Séverac trois laits - confit d'oignons</i>	
<i>Roquefort parsemé de noix</i>	<i>2 € 90</i>
<i>Pérail feuille de roquette vinaigre au miel</i>	
<i>Fumônière croustillante de chèvre au miel et mesclun</i>	<i>1 € 90</i>

Desserts

Assiette des quatre desserts :

- Trio de chocolat

- Nougat glacé

6 € 20

- Tuile et minestrone de fruits frais

- Macaron vanille fraise

Souvenir d'enfance poire

Soupe de fraise mascarpone avec macaron vanille fraise

et sorbet fruit rouge

Moelleux au chocolat, minestrone de fruits frais et glace vanille

noix de pécan

6 € 20

Café

1 € 20

Buffet cocktail 6 pièces

Canapé au foie gras

Brioche au saumon crème mascarpone aux herbes

Brioche au Roquefort

Verrine purée de pomme caramélisée betterave foie gras mariné

Verrine noix de pétoncle poêlée marinée aux agrumes

Caramel chocolat

5 € 40 T.T.C. par personne sans prestation

Prestation 2 € 30 T.T.C. par personne

Buffet cocktail 9 pièces

Canapé au foie gras

Brioche au saumon fumé crème mascarpone aux herbes

Brioche de bœuf à la moutarde et sa confiture d'oignon

Croustillant au Roquefort

Brochette tomate et Laguirole

Verrine purée de pomme caramélisée betterave foie gras mariné

Verrine noix de pétoncle poêlée marinée aux agrumes

Verrine gaspacho tomate

Caramel chocolat

8 € 40 T.T.C. par personne sans prestation

Prestation 2 € 30 T.T.C. par personne

Buffet cocktail 15 pièces

Canapé au foie gras

Brioche au saumon fumé crème mascarpone aux herbes

Brioche de bœuf à la moutarde confiture d'oignon

Croustillant au Roquefort

Brochette tomate mozzarella

Verrine purée de pomme caramélisée betterave foie gras mariné

Verrine noix de pétoncle poêlée marinée aux agrumes

Verrine gaspacho tomate

Mini tartelette aux pommes et boudin

Palmier au curry et fromage

Mini pizza jambon champignon fromage

Plateau d'huître, crevette, bulot (base 1 variété de chaque par personne)

Caramel chocolat

Macaron à la vanille bourbon fourré fruit rouge

Verrine fruits frais crème mascarpone

Prix 15 € 10 T.T.C. par personne sans prestation

Prestation 2 € 30 T.T.C. par personne

Menu de Mariage (2)

Cocktail

Canapé au foie gras

Tartelette à l'Espagnole

Brioche de saumon fumé crème mascarpone aux herbes

0 € 80

Brioche de bœuf à la moutarde et sa confiture d'oignon

Croustillant au Roquefort

Soit 4 € 00 T.T.C.

Jambon à la coupe

Verrine purée de céleri parfumée à la truffe magret de canard

et feuille de roquette

Filet de dinde mariné, purée de petit pois

1 € 10

Verrine crème brûlée au foie gras

Verrine foie gras mariné et pomme confite

Soit 5 € 50 T.T.C.

Assortiment de plancha

Plancha gambas marinée

Lotte au lait de coco

Thon aux herbes

2 € 00

Saumon huile d'olive citron

Barque de fruits de mer : - Huître

Crevette

1 € 00

Bulot

Soit 11 € 00 T.T.C.

Les instants à croquer et ses différentes sauces

Chou fleur

Tomate cerise

Carotte

0 € 40

Radis

Prestation 2 € 30 T.T.C. par personne

Amuse-bouche

Capuccino de langoustines note de truffe

Gaspacho de tomate au basilic et brochette de Saint-Jacques

Bille de melon, magret de canard fumé et gressin au sésame

5 € 00

Méti-méto de légumes

Saumon fumé par nos soins crème citron

Viandes

Grenadin de veau légèrement fumé, foie gras poêlé et son jus d'herbes

12 € 65

Mini rôti de filet de bœuf et son jus de viande aux aromes de truffes,

échalote confite au vin

10 € 90

Suprême de pintade farci aux morilles et sa crème parfumée

8 € 20

Carré d'agneau en croûte d'herbes et sa sauce légère à la menthe

9 € 50

Magret de canard farce fine et son jus à la sauge

9 € 00

Garniture de viandes au choix

(Assortiment de deux légumes)

2 € 70

Gratin de pommes de terre fondantes

Pommes de terre gratinées au Laguiole

Poêlée de champignons

Botte d'asperges bardée au jambon de pays

Tomate farcie aux pousses d'épinard braisées

Mélange de pois poêlés (coco plat et mangetout)

Confit de légumes du soleil

Fromages

<i>Plateau de fromages de notre région</i>	<i>2 € 50</i>
<i>Assiette de trois fromages :</i>	
<i>Séverac trois laits - confit d'oignons</i>	
<i>Roquefort parsemé de noix</i>	<i>2 € 90</i>
<i>Pérail - feuille de roquette - vinaigrette au miel</i>	
<i>Fumônière croustillante de chèvre au miel et mesclun</i>	<i>1 € 90</i>

Desserts

Assiette de quatre desserts :

Trio de chocolat

Nougat glacé

Tuile et minestrone de fruits frais

Macaron vanille fraise

Souvenir d'enfance à la poire

Soupe de fraises mascarpone avec son macaron vanille fraise et sorbet fruits rouge

Moelleux au chocolat, minestrone de fruits frais et glace vanille noix de pécan

Feuillantine fraise et framboise sorbet fruit rouge

6 € 20

Café

1 € 20

La prestation est assurée moyennant un tarif forfaitaire de **20 € T.T.C. par personne.**

Celle - ci comprend :

- Service à l'assiette (un serveur pour 25 personnes)
- Assiettes plates, assiette à pain, assiette à dessert en porcelaine blanche.
- Couverts type vieux Paris : cuillères, fourchettes, couteaux, couverts à poisson, couverts à dessert .
- Verre à eau, verres à vin, flûte à champagne, verre à digestif, tasse à café en porcelaine .
- Carafes à eau , ménages (poivre et sel)
- Nappes en tissu blanc, serviettes ou nappes en ouate de couleur, serviettes de couleur.

Vous pouvez, si vous le désirez, composer votre menu.

Nous restons à votre entière disposition pour vous fournir toute précision ou renseignement complémentaire que vous jugeriez utile de nous demander .

IMPORTANT

Si vous avez choisi de nous confier votre apéritif de mariage ou votre repas de mariage,nous vous demandons d'avoir l'amabilité de nous **confirmer par écrit votre décision dans un délai de 30 jours**, ceci pour nous permettre d'établir un calendrier définitif des prestations que nous aurons à honorer en fonction de la demande de la clientèle .

Passé ce délai,ne nous serons plus en mesure de vous garantir la prestation .

En vous remerciant pour votre compréhension .

Les prix figurant sur la présente carte sont valables pour 2011.Nous sommes dans l'impossibilité de garantir le maintien du tarif pour 2012.

Celui-ci est susceptible d'être révisé - sauf pour la prestation - en fonction de l'évolution du prix des denrées .