

Pièces Apéritives

Salées

Tarifs:

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

Bouchées Froide:

- Mignon de foie gras, chutney de poire et coing
- Saumon fumé à la crème de yuzu
- Cheesecake de crabe à l'huile de sésame
- Mousse de canard et chutney de mangue
- Crème brûlée de potimarron et cèpes

Bouchées chaude:

- Bouchon d'huitre à l'huile de truffe
- Moelleux d'escargot
- Brioché de Saint-Jacques au yuzu
- Muffin de ris de veau et potimarron
- Muffin crevette et chorizo ibérique

Modalités de commande

Commande à passer entre

Le 01 et 21 décembre 2018 pour Noël
À retirer le 24/12/2018 entre 14h00 et 17h00

Commande à passer entre

Le 01 et 28 décembre 2018 pour le Nouvel An
À retirer le 31 décembre 2018
entre 14h00 et 17h00

Le retrait de commande peut s'effectuer à
Sedan ou Guignicourt sur Vence

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



La Ronde des Sens

Vente à Emporter

Fêtes de Fin d'Année



2018

Menu

Entrée Froide / Plat / Dessert 35.00€

Entrée Froide / Entrée Chaude / Plat / Dessert 42.00€

Mise en Bouche

Ile flottante à l'huile de truffe et crème de potimarron

Entrée Froide au choix

Opéra de saumon fumé et crème de yuzu

Ou

Finger de crevette avocat aux agrumes

Ou

Mignon de foie gras et filet de caille aux éclats de pistache

Entrée chaude au choix

Bavaroise de carotte à l'orange et nems de langoustine au jus de crustacé

Ou

Vol au vent de ris de veau au cidre

Ou

Pastilla de Saint-Jacques et gambas au safran des Ardennes

Garnitures Plat

Les viandes: Pomme de terre confite et légumes de saison

Les Poissons: Rizotto de riz noir et wok de légumes

Plat* au choix

Nage de Lotte piquée au chorizo sauce armoricaine

Ou

Filet de Barbue sauce beurre blanc au champagne

Ou

Suprême de poularde jaune fermière farcie aux petits légumes sauce morilles

Ou

Mignon de Veau en habit vert sauce foie gras de canard

Dessert au choix

Pavlova aux fruits exotiques

Ou

Bûchette façon forêt noire

Ou

Emotion Mont Blanc

Ou

Bûchette chocolat lactée noisette et caramel

Ou

Emotion chocolat blanc cœur fruit façon tartelette

Restaurant
34 rue du Mènil-08200 SEDAN
Fermé le Dimanche soir, Lundi midi
et soir; Dimanche soir

Service Traiteur
Château de Guignicourt
Cours de Ferme
08430 Guignicourt sur Vence



www.traiteur-laronedessens.fr

Www.laronedessens.fr

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