



AUX SAVEURS D'ARDENNES  
08000 LA FRANCHEVILLE  
ZAC DU GRAND BAN

Tél : 03.24.57.63.99 Fax : 03.24.57.68.26

[auxsaveursdardennes@orange.fr](mailto:auxsaveursdardennes@orange.fr)

[www.auxsaveursdardennes.com](http://www.auxsaveursdardennes.com)

# PLATEAUX REPAS 2020

*Nous mettons à votre service notre expérience et notre savoir-faire, pour toutes sortes d'évènements, aux particuliers comme aux entreprises, avec ou sans prestation de service.*

*Exposez-nous vos projets et nous vous guiderons dans votre choix. Nous sommes à votre écoute et nous vous conseillons pour la réussite de votre réception, selon vos envies et votre budget.*

*Confiez-nous l'organisation de vos événements. Quel que soit le lieu, et le nombre de convives, nous nous adapterons.*

*Lors de vos réunions d'affaire, le plateau repas et une parenthèse de plaisir et de convivialité.*

*Vous trouverez ci-dessous 4 plateaux repas différents, qui restent toutefois personnalisables et modulables à souhait.*

**Plateau TRADITIONNEL froid :** Fond blanc, couvercle transparent.

Restauration rapide, variée, et économique.

Rôti de bœuf cuit.

Chiffonnade de Jambon sec des Ardennes, Rosette, Terrine Rimbaud.

Condiments

Taboulé, Salade Piémontaise, Tomate cerise.

Brie.

Craquant 3 chocolats.

Pain en baguette

Le tarif étant de 12.40 € ht soit 13.65 € ttc / pièce

**Plateau CONFERENCE froid :** Fond blanc, couvercle transparent.

Saumon fumé, crevettes, pêche au thon.

Rôti de bœuf cuit, Poulet froid, Chiffonnade de Jambon sec des Ardennes, Terrine Rimbaud, condiments.

Salade de pâtes au jambon

Brie.

Pain

Craquant au chocolat ou Tarte aux fruits.

Couverts, serviettes, rince doigt, vinaigrette.

Le tarif étant de 15.36 € ht soit 16.90 € ttc/ pièce

Ou

Terrine de St Jacques au muscadet, crevettes roses, asperges mayonnaise.

Rôti de porc cuit, jambon braisé, rosette, condiments.

Piémontaise au jambon, tomates cerise

Emmental

Pain

Entremets fruits des bois, ou fruits de la passion.  
Couverts, serviettes, rince doigt, vinaigrette.  
Le tarif étant de 15.36 € ht soit 16.90 € ttc / pièce

**Plateau ELEGANCE** : Fond noir, couvercle transparent.

Sa composition est plus gastronomique et plus copieuse, avec une coupelle incluant **un plat chaud à passer au micro-onde.**

Chiffonnade de Jambon sec des Ardennes, melon, garnitures fraîches de saison  
Cuisse de canard aux cèpes, ou Pavé de bœuf sauce au poivre, ou  
Escalope de volaille à la crème, accompagnée d'un gratin de pommes de terre.  
Trio de salades vertes, fromages, vinaigrette.

Pain

Craquant au chocolat ou Entremet Fruits des bois ou Fruit de la passion

Couverts, serviettes, rince doigt.

Le tarif étant de 17.73 € ht soit 19.50 € ttc / pièce

**Options possibles :**

Bouteille eaux plates ou pétillantes 50 cl

Le tarif étant de 0.94 € ht soit 1.00 € ttc / pièce

Bouteille de soft : coca cola, jus d'orange, en 33 cl

Le tarif étant de 1.42 € ht soit 1.50 € ttc / pièce

Bouteille de vin rouge Côtes du Rhône 25 cl

Le tarif étant de 1.75 € ht soit 2.10 € ttc / pièce

Bouteille de vin rouge Bordeaux 18 cl

Le tarif étant de 1.92 € ht soit 2.30 € ttc / pièce

**PERSONNEL de SERVICE** : nous consulter

**LOCATION de VAISSELLE et MATERIELS** : nous consulter

**LIVRAISON en véhicule frigorifique** : nous consulter

**Aux SAVEURS d'ARDENNES**, c'est aussi des buffets froids, des repas chauds, des méchouis, des repas médiévaux, des plats uniques en cocottes géantes, et de la restauration de festival et de salon.

Pour de plus amples renseignements, contactez Nathalie au service traiteur au :

Tel : 03.24.57.97.41 (ligne directe) ou Email : [traiteur.auxsaveursdardennes@orange.fr](mailto:traiteur.auxsaveursdardennes@orange.fr)