



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

Tél : 03.24.57.63.99 Fax : 03.24.57.68.26

traiteur@saveursdardennes.com

www.auxsaveursdardennes.com

PLATEAUX REPAS 2024

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 conseillerons 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 est 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.

Pour une restauration rapide, variée et économique.

Rôti de bœuf cuit, condiments

Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardenne », Rosette, Terrine Rimbaud

Salade Piémontaise, Tomate mozzarella basilic

Brie

Craquant 3 chocolats

Pain en baguette

Couverts, serviette, rince-doigts, dosette de vinaigrette.

Le tarif est de 13.82 € ht soit 15.20 € ttc / pièce

Plateau CONFERENCE : Fond noir, couvercle transparent.

Pour une restauration rapide, variée, complète avec des produits de la mer en entrée.

Option n°1

Saumon fumé, crevettes, salade de perles marines.

Rôti de bœuf cuit, Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardenne »,

Terrine Rimbaud, boudin blanc aux oignons, cornichons.

Salade piémontaise, Tomate mozzarella basilic.

Brie, trio salade vertes, vinaigrette.

Craquant au chocolat

Pain en baguette

Couverts, serviette, rince-doigts, dosette de vinaigrette.

Le tarif est de 17.23 € ht soit 18.95 € ttc/ pièce.

Option n°2

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

Poulet cuit, jambon braisé, rosette, pâté croûte, cornichons.
Taboulé, céleri rémoulade
Emmental, trio salade vertes, vinaigrette.
Entremets fruits de la passion.
Pain en baguette
Couverts, serviette, rince-doigts, vinaigrette, condiments
Le tarif est de 17.23 € ht soit 18.95 € 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 « Saveurs d'Ardenne », mesclun, lardons fumés, boudin blanc aux oignons, ciboulette, où
Saumon fumé, salade de perles marines, crevettes.

Cuisse de canard aux cèpes, où
Pavé de bœuf sauce au poivre, où
Aiguillette de volaille à la crème.

Accompagné d'un gratin de pommes de terre.

Trio de salades vertes, fromages, vinaigrette balsamique.

Craquant au chocolat, où
Entremet Fruit de la passion.

Pain en baguette
Couverts, serviette, rince-doigts, dosette de vinaigrette.

Le tarif est de 21.36 € ht soit 23.50 € ttc / pièce

Options possibles :

Bouteille eaux plates ou pétillantes 50 cl	0.94 € ht soit 1.00 € ttc / pièce
Bouteille de soft : coca cola, jus d'orange, en 33 cl	1.63 € ht soit 1.80 € ttc / pièce
Bouteille de vin rouge ou rosé Cellier des Dauphins 25 cl	3.18 € ht soit 3.50 € ttc / pièce
Bouteille de vin rouge Bordeaux 25 cl	2.91 € ht soit 3.65 € ttc / pièce

Livraison en véhicule frigorifique aller-retour.

Le tarif est de 1.09 € ht soit 1.20 € ttc du km.

Plateau repas végétarien : nous consulter

Plateau repas sans porc : nous consulter

Plateau repas sans viande : 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 le service traiteur par téléphone au 03.51.25.19.19 (ligne directe) ou au 03.24.57.63.99 ou par email à : traiteur@saveursardenne.com