

Planches à partager

à partir de 4 personnes

La Charcutière 4.70€ HT/Pers

Rosette, Terrine de Campagne, Rillettes, Chorizo, Jambon de Pays, Andouille, Magret fumé, Cornichons, Pain et Beurre

La Fromagère 5.50 € HT/Pers

Brie de Meaux, Chèvre St Maure de Touraine, Bleu, Gouda aux pesto Olives, Tomme, Bille de chèvre frais aux aromates, Tomates cerises, noix, beurre et Pain aux céréales

La Mer 5.73 HT/Pers

Crèmeux de poisson, Pain de Poisson, Saumon fumé, Thon escabèche, Moules Catalanes Crème fraîche aux herbes, Croutons et Pain

La Gourmandise Terre et Mer 9.40 € HT/Pers

Huitres, Foie gras, Saumon fumé, Saint-Jacques et crevettes marinées, Mignon de porc fumé, crème aux herbes, citron, vinaigre échalottes, beurre, pain céréales et tradition

La Veggie 4.70 € HT/Pers

Tapenade de légumes, Dips de légumes, pickels de légumes, tapenade olives, tzatziki, Tomates cerises, Gressin et Pain

Les Pièces cocktails

Basiques : 0.95 € HT la pièce

Ex : Toast fromage, mini bagel au saumon fumé, wraps assortis, mini pain pita garni...

Prestiges : 1.20€HT la pièce

Ex : toast foie gras, Cuillère de carpaccio, verrines diverses

Chauds : 1.25€HT la pièce

Ex : mini quiches, samossas, nems, brochettes diverses

Sucrées : 1.10€HT la pièce

Ex : Choux garnis, tartelettes, verrines, cannelés



Les Boissons

Les Softs

Eau plate et gazeuse 50 cl 1 € HT

Soda 33cl 2 € HT

Jus de pommes bio 1L 3.80 € HT

Jus de pommes pétillant 75cl 5.50 € HT

Coca 1.25 L 3.50 € HT

Les vins bouteilles 75 CL

Méthode traditionnelle 7.50 € HT

Ovni blanc 7.50 € HT

Sauvignon blanc 8.20 € HT

Bordeaux supérieur 7.20 € HT

Saumur 7.70 € HT

Vouvray tête de cuvée excellence brut millésimé 11.70 € HT

Champagne 30 € HT

Besoin de matériel pour vos événements contactez-nous
contact@ronantraiteur.com - 02.41.71.05.32