

*A partager en famille ou
entre amis...*

Carte de fêtes de fin d'année

Pour des fêtes tranquilles, passez vos commandes avant
le 14 décembre 2024.

Après cette date, nous ne garantissons plus la disponibilité
de certains produits.



MISES EN BOUCHE

- # Plateau Tapas à chauffer (boudin noir & blanc sur pain
céréales, feuilleté saucisse) 28,00€ le plateau pour 10 pers.*
- # Miche surprise: 49,00€ Pièce (50 clubs)
(mousse canard, saumon fumé, ail et fines herbes, rosette)*

MAISON RUEFF : 03 81 94 12 70

ENTRÉES FROIDES

- ♦ *Tartare aux 2 saumons: 8,90€ la part*
- ♦ *Paté croûte canard et foie gras: 7,90€ la part*
- ♦ *12 Crevettes bouquets, aïoli : 8,90€ la part*
- ♦ *Crème brûlée salée chiffonnade de Parme : 7,90€ la part*
- ♦ *Saumon fumé, Foie gras, Escargots, Boudin blanc, Pâté en croûte, Jambon de Noël fumé cuit à l'os (3 à 6 kg) et divers produits festifs disponibles uniquement en magasin.*

ENTRÉES CHAUDES

- *Bouchée à la reine 7,50€ la part*
- *Croûte aux morilles 9,50€ la part*
- *Croûte forestière 5,90€ la part*
- *Coquille st jacques (pecten maximus) 11,90€ la part*

VIANDES

- *Civet de marcassin sauce au vin 12,90€*
- *Pavé de biche senteur des bois 15,90€*
- *Mignon veau aux morilles basse température 16,90€*

Nos plats cuisinés sont accompagnés de spatzles, tagliatelles, riz ou pommes vapeurs.

ACCOMPAGNEMENTS (supplément)

- *Gratin dauphinois 3,20€ la part*
- *Poêlée légumes plancha 4,50€ la part*

MAISON RUEFF : 03 81 94 12 70

MAISON RUEFF : 03 81 94 12 70

MAISON RUEFF 03 81 94 12 70

MENU FESTIF *

24,95 € PAR PERS. À EMPORTER

Entrée froide (100 gr)

.Crème brûlée salée chiffonnade de jambon cru

ou

Filet saumon bellevue

Entrée chaude (180 gr)

.Bouchée à la reine

ou

Cassolette de boudin blanc crème de champignons

Plat & accompagnement (350 gr)

.Ballotin poulet fermier forestier

ou

Civet marcassin sauce au vin et champignons parís

Accompagnement : Pâtes fraîches au beurre

Bon appétit et bonnes fêtes de fin d'année !!!

*** Menu commande minimum 4 personnes.**

MENU GASTRONOMIQUE *

34,95 € PAR PERS. À EMPORTER

Mise en bouche(40gr)

Verrine de tartare aux 2 poissons fumés

Entrée froide (100gr)

Pâté croûte canard et foie gras

OU

Terrine saumon Océane, timbale fraîcheur

Entrée chaude (180gr)

Croûte aux morilles

OU

Coquille saint-jacques normande(pecten maximus)

Plat & accompagnement (250 gr)

Grenadin Veau aux girolles

OU

Poularde forestière et morilles

Accompagnements : Pöelée légumes plancha

Bon appétit et bonnes fêtes de fin d'année !!!

*** Menu commande minimum 4 personnes.**

Mail : contact@traiteur-rueff.fr

www.traiteur-rueff.fr