

A emporter
Minimum 8 personnes
PRIX TTC par personne

Le Classique

13,90€

Crudités variées 3 sortes

Terrine du Jour & Rosette

Rôti de Porc cuit

Poulet rôti

Plateau de Fromages 3 sortes

Condiments

L'Idéal

17,50€

Crudités assorties

Jambon cru, Terrine du Jour & Rosette

Rosbif Charolais, Rôti de Porc

Fromages affinés 3 sortes

Condiments

L'Entre Deux

26,50€

Assortiment de 3 à 5 Salades
(suivant nombre de personnes)

Terrine de Sandre & Noix de St-Jacques
& son Accompagnement

OU

Duo de Sandre & Saumon Sauvage cuit
vapeur & sa Garniture :

Macédoine, Tomate, Citron, Crevette...

Jambon cru, Terrine de Volaille & Rosette

Rosbif Charolais & Rôti de Porc

Plateau de Fromages affinés

Condiments :
Mayonnaise, Cornichons...

Option Pain

Petit Pain individuel & Miche de Campagne :
1,60€ par personne

Miche de Campagne seule :
0,90€ par personne

Option Dessert

Voir Carte des Desserts

Laroze
Traiteur

A emporter
Minimum 8 personnes

PRIX TTC par personne

Le Gourmand

29,50€

Plateau de Mises en Bouche
(3 pièces par personne)

Assortiment de Salades gourmandes

Duo de Sandre & Saumon Sauvage
Lit de Légumes, Crevette XL, Tomate

OU

Finger de 2 Saumons & sa Garniture :
Légumes vapeur, Asperge, Tomate...

Jambon cru de Pays
Marbré de Pintade
& Foie Gras aux Éclats de Pistache
Rosette

Rosbif Charolais & Rôti de Porc

Plateau de Fromages affinés
& Fruits Secs

Le Chaud-Froid

→ à composer

Buffet Froid avec Plat Chaud

De 27,50€ à 34,80€

Crudités

Poisson froid à définir

Assortiment de Charcuteries fines

Viande cuisinée à définir

Duo de Légumes

Plateau de Fromages affinés
& Fruits Secs



Option Pain

Petit Pain individuel & Miche de Campagne :
1,60€ par personne

Miche de Campagne seule :
0,90€ par personne

Option Dessert

Voir Carte des Desserts

Laroze
Traiteur