

LE ROUGET NOIR
Restaurant-Traiteur

19 rue Victor Basch
02100 Saint-Quentin
Tél. : 03.23.62.44.44
Fax : 03.23.07.87.98

Email : lerougetnoir@gmail.com
Site web: www.lerougetnoir.com

Carte des Prestations Traiteur du Rouget Noir

Le Cocktail du Vin D'Honneur

.....*Les Petits fours Salés*.....

- Les Canapés : 1,10 €/pièce TTC

Cajun de Volaille aux épices Louisiane
Jambon d'Auvergne sur pain aux Noix
Copenhague de Saumon fumé à l'Aneth
Rosette de Lyon
Le Végétarien (concombre, crevette, œuf de caille)
Cuillère au Surimi et Queues d'Ecrevisses
Magret fumé

- Les Navettes (légèrement briochées) : 1,10 €/pièce TTC

Mousse de Canard
Crabe à l'Aigre doux
Viande de Grison

- Les Pains Surprises (Assortiment de 30 petits sandwichs par pain) : 32 €/pain TTC

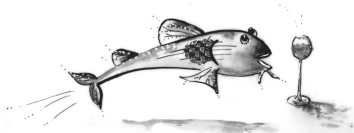
Rillettes Du Mans
Mousse de Thon aux Olives
Crème de Gorgonzola

- Les Palettes de 35 Cornets : 32 €/palette TTC

Pita à la grecque
Poulet au Curry
Crème de Maroilles

- Les Verrines salées: 1,50 €/pièce TTC

Jambon, Concombre et Vache qui rit
Farfalle Mozzarella/Basilic à la Toscane
Tartare de Haddock et lentilles
Soja, Asperge verte et crevette
Taboulé à la Marocaine
Guacamole et chorizo
Chèvre frais et Magret fumé
Jambon de Parme et Melon
Jambon de Parme et Foie Gras



LE ROUGET NOIR
Restaurant-Traiteur

19 rue Victor Basch
02100 Saint-Quentin
Tél. : 03.23.62.44.44
Fax : 03.23.07.87.98

Email : lerougetnoir@gmail.com
Site web: www.lerougetnoir.com

- Bouchées salées servies chaudes : 1,20 €/pièce TTC

Samoussa de légumes au Curry
Aumônière de crevettes
Brochette de Poulet au Gingembre
Nem de Canard
Crevette panée
Accras de Morue
Boulette d'Agneau à la Menthe
Corolle de Maroilles au Cumin
Gougère à l'Escargot de Bourgogne

- Ateliers Plancha (Préparés devant les convives) :

Escalope de Foie Gras Poêlée sur pain aux 6 fruits	4,70 €/pièce TTC
Crevette en chemise de pomme de terre et sa vinaigrette au Curry	3,20 €/pièce TTC
Saint Jacques lardées et sa vinaigrette du pêcheur	4,70 €/pièce TTC
Mini Burger	3,00 €/pièce TTC
Queue de Gambas marinée au Citron (calibre 16/20)	3,20 €/pièce TTC

.....*Les Petits fours Sucrés*.....

- Assortiment de Mignardises : 1.10 €/pièce TTC

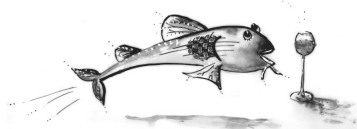
Éclairs
Opéras
Tartelettes aux Fruits
Financiers
Macarons
Meringuettes
Babas au Rhum

- Les Verrines Sucrées : 1.40 €/pièce TTC

Brochettes de Fruits
Riz au lait
Panacotta à la Fraise
Crème aux Oeufs à la Vanille de Madagascar
Mousse Chocolat et Cannelle

.....*Les Apéritifs Maison*.....

La Soupe de Champagne	36 € le litre
La Vodka Arrangée (Fraise Tagada ou Caramel)	41 € le litre
Le Rhum Arrangé (Vanille-Caramel)	41 € le litre
Le Mojito	41 € le litre



LE ROUGET NOIR

Restaurant-Traiteur

19 rue Victor Basch
02100 Saint-Quentin
Tél. : 03.23.62.44.44
Fax : 03.23.07.87.98

Email : lerougetnoir@gmail.com

Site web: www.lerougetnoir.com

Le Dîner du Mariage:

Menu à 44 €/personne

◆
Entrée :

Trilogie de Saumon
(Fumé, mariné et en Tartare)

◆

Trou Normand:

Sorbet au pétale de Rose et Soho

◆

Plat:

Gigollette de Volaille et sa farce fine de Canard,
jus corsé à la Truffe, accompagnée d'une
Charlotte de « Bintje » et légumes

Menu à 57 €/personne

◆
Entrée :

Ballotin de Foie Gras de Canard, Chutney et
Pain à la Figue

◆

Trou Normand:

Sorbet à l'Orange sanguine et Crèment d'Alsace

◆

Plat:

Zéphyr de Sole et St Jacques aux Morilles,
accompagné d'un écrasé de Pommes de terre et
légumes

Menu à 45 €/personne

◆
Entrée :

Terrine de Canard
et sa confiture d'oignons

◆

Trou Normand:

Sorbet au Litchi et Soho

◆

Plat:

Soufflé de Sandre et St Jacques à l'Armoricaine
et ses queues d'écrevisses, accompagné d'un
écrasé de Pommes de terre et légumes

Menu à 58 €/personne

◆
Entrée :

Tartare de Thon à la Tahitienne

◆

Trou Normand:

Sorbet au Cassis, Téquila et Cointreau

◆

Plat:

Coeur de Filet de Veau à la Forestière,
accompagné d'une Charlotte de « Bintje » et
légumes

Pour tout type de menu

◆

Tentations de Maître Corbeau:

Maroilles, Brie de Meaux, Comté et Salade croquante

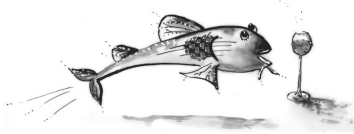
◆

Buffet de Douceurs:

Royal au chocolat, Caprice exotique à la passion, Miroir aux Fruits rouges,
Brochettes de Fruits frais, Pièce montée (2 choux/personne)

◆

Cafés et Thés et Mignardises



LE ROUGET NOIR
Restaurant-Traiteur

19 rue Victor Basch
02100 Saint-Quentin
Tél. : 03.23.62.44.44
Fax : 03.23.07.87.98

Email : lerougetnoir@gmail.com
Site web: www.lerougetnoir.com

Menu Enfant à 13 €/personne (ou 10 €/personne sans l'entrée)

◆
Entrée:

Terrine de Canard

◆

Plat:

Escalope de Volaille à la crème

◆

Dessert:

Craquant au Chocolat

La Prestation du Vin d'Honneur comprend:

Les eaux plates et gazeuses
Jus de fruits, Coca-Cola
Le nappage du Buffet
Les vasques et glaçons
Les verres et coupes
Les serviettes en papier

La Prestation du Diner comprend:

L'eau plate, gazeuse et le Pain

Notes:

Un forfait accord Mets-Vins est possible à raison de 8 €/personne TTC

(Vin d'Ardèche « Orélie » Rouge et Blanc)

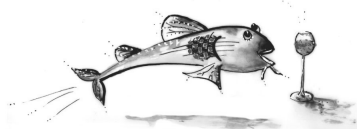
La bouteille de Champagne est à 30 € T.T.C

Pour assurer le bon déroulement du service, du personnel pourrait être nécessaire, à raison de 15 €/heure pour chaque serveur.

Sachez que les menus présentés ne sont que des exemples, vous avez évidemment la liberté de mixer les plats proposés afin de créer votre menu sur mesure et/ou rajouter une 2e entrée.

Une fois votre menu choisit et le devis final signé, Le Rouget Noir invite les futurs mariés à son restaurant afin de déguster leur menu du jour J en vue d'une validation.

La prestation ne comprend pas la vaisselle, une location peut vous être proposée si le lieu où va se dérouler votre réception n'en dispose pas. Une visite des lieux est d'ailleurs nécessaire.



LE ROUGET NOIR

Restaurant-Traiteur

19 rue Victor Basch
02100 Saint-Quentin
Tél. : 03.23.62.44.44
Fax : 03.23.07.87.98

Email : lerougetnoir@gmail.com
Site web: www.lerougetnoir.com

Si le choix d'un menu ne vous convient pas, nous pouvons également vous proposer divers Buffets. Exemples de buffets:
(possibilité de mixer les plats proposés pour créer votre buffet sur mesure)

Buffet à 30 €/adulte 13 €/enfant	Buffet à 35 €/adulte 13 €/enfant	Buffet à 40 €/adulte 15 €/enfant
<p><u>Plats:</u> Palette de Saumon à l'Aneth Pièce de Charolaise rôtie aux herbes Terrine de St Jacques à la Citronnelle Blanc de Volailles au Basilic Rosette de Lyon et Salami Melon et Jambon de Parme sur pique Tomates parisiennes et Oeufs mimosas</p> <p>-----</p> <p><u>Salades composées:</u> Salade Océane Taboulé à la marocaine</p> <p>-----</p> <p><u>Condiments:</u> Sauce verte Sauce Tartare Mayonnaise Cornichons Moutarde Beurre Vinaigrette Salade verte Pain</p> <p>-----</p> <p><u>Duo de fromages:</u> Brie de Meaux et Comté</p> <p>-----</p> <p><u>Farandole de desserts:</u> Gâteau au Chocolat Caprice exotique Miroir aux Fruits Rouges Pièce Montée en chou</p>	<p><u>Plats:</u> Palette de Saumon à l'Aneth Pièce charolaise rôtie aux herbes Terrine de St Jacques à la Citronnelle Blancs de Volailles au basilic Rosette de Lyon et Salami Melon et Jambon de Parme sur pique Tomates parisiennes, œufs mimosas Terrine de canard au poivre vert Poivrons farcis</p> <p>-----</p> <p><u>Salades composées:</u> Salade Océane Taboulé à la marocaine Salade Toscane Salade Piémontaise</p> <p>-----</p> <p><u>Condiments:</u> Sauce verte Sauce Aurore Sauce Tartare Mayonnaise Cornichons Moutarde Beurre Vinaigrette Salade verte Pain</p> <p>-----</p> <p><u>Trilogie de fromages:</u> Brie de Meaux, Comté et Maroilles</p> <p>-----</p> <p><u>Farandole de desserts:</u> Gâteau au Chocolat Caprice exotique Miroir aux Fruits Rouges Pièce Montée en chou</p>	<p><u>Plats:</u> Palette de Saumon à l'Aneth Pièce charolaise rôtie aux herbes Terrine de St Jacques aux Agrumes Blancs de Volailles au basilic Rosette de Lyon et Salami Melon et Jambon de Parme sur pique Tomates parisiennes, Oeufs mimosas Terrine de canard au poivre vert Poivrons farcis Zéphyr de Filet de Sole (chaud) Terrine de légumes Pâté en croûte Lucullus Longe de Porc Oscar</p> <p>-----</p> <p><u>Salades composées:</u> Salade Océane Taboulé à la marocaine Salade Toscane Salade Piémontaise Salade Printanière</p> <p>-----</p> <p><u>Condiments:</u> Sauce verte Sauce Aurore Sauce Tartare Mayonnaise Cornichons Moutarde Beurre Vinaigrette Salade verte Pain</p> <p>-----</p> <p><u>Assortiments de Fromages:</u> Brie de Meaux, Comté, Maroilles et Ste Maure</p> <p>-----</p> <p><u>Farandole de desserts:</u> Gâteau au Chocolat Caprice exotique Miroir aux Fruits Rouges Pièce Montée en chou Brochettes de Fruits frais</p>

Une prestation Buffet comprend: Les eaux plates et gazeuses, le nappage du buffet et les serviettes en papier.