Service traiteur

SARL GOURAUD LOIC

32 GRAND RUE DE LA BARRE
24470
S PARDOUX LA RIVIERE
05.53.56.47.10

Les Propriétaires

Domaine de La Rebiere

06.03.48.06.63/05.24.17.12.20

Contact@domainedelarebiere.com

Dans les prix indiqués ci-après,
Il est compris :

Le Pain

La livraison

(Offerte à partir de 10 repas)

(Forfait 15.00€ pour moins de 10 repas)

Du matériel si nécessaire

Commande de menus végétarien

Identique par commande

Menu Végétarien

15.00€

Tarte figue courgette miel

Tagliatelle fève et ricotta

Salade et fromages

Salade de fruits exotiques

Menu Végétarien

15 €

Gaspacho

Salade de lentilles aux tomates cerise

Riz indien aux carottes et fruit sec

Salade et fromages

Menu Végétarien

15 €

Velouté de légumes

Cake patate douce abricot châtaigne

Curry thaï aux légumes

Salade et fromages

Poirier

Menu Végétarien

15 €

Salade de boulgour

Vinaigrette citron

Penne au fenouil et safran

Salade et fromages

Framboisier

Menu Ordinaire

Dans les prix indiqués ci-après, il est compris :

Le Pain

La livraison

(Offerte à partir de 10 repas)

(Forfait 15.00€ pour moins de 10 repas)

Du matériel si nécessaire

Commande de 6 menus identique
Minimum par commandes

Menu Ordinaire

15.00 €

½ melon fruit rouge

Jambon sec

Blanc de poulet crème de curry ananas

Riz basmati

Plateaux de fromages

Entremet poire mandarine

Menu Ordinaire

15.50€

Terrine de poulet au citron

Crème mousseline aux Fines herbes

Bœuf braisé au Pécharmant

Pommes grenaille rôti au romarin

Plateaux de fromages

Gâteaux chocolat

Menu Ordinaire

16.50 €

Salade Périgourdine
(Salade, noix, gésiers, lardons, croûtons, tomates, médaillon au foie gras)

Crépinette de veau
Crème de morilles au monbazillac

Flan de légumes
Tomates provençale

Salade

Plateaux de fromages

Bavarois fraises

Menu Ordinaire

17€

Salade d'avocat crevettes et agrumes aux noix

Hachis Parmentier de canard.

Salade verte

Plateaux de Fromages

Entremet framboise passion

Menu Ordinaire

15 €

Salade océane

(Salade, noix, maïs, tomate sèche surimi, croûtons, crevette, écrevisse, saumon fumé)

Paëlla

Salade de fruits

Menu Ordinaire

18.50 €

Foie gras maison Chutney figues

Confit de canard pommes sarladaise

Salade

Trappe échourgnac

Tarte aux noix

Repas Améliorés 30.00€

Mise en bouche

Gaspacho tomate

Salade terre et mer

Salade, tomate confite, noix, croûton, saumon fumé, écrevisse, crevette, magret, noix de st jacques
Médaillon farci au foie gras

Saumon aux citrons confits

Papillote de Julienne de légumes

Suprême de pintade

Sauce périgueux

Presse de rate du Touquet, Fagot haricots verts

Salade

Plateaux de fromage

Framboisier

Repas Améliorés

25 €

Mise en bouche

Velouté aux cèpes / foie gras

Trio de foie gras Mi cuit

Crème brulé / Verrine à la confiture de châtaigne

Magret de canard /Sauce périgueux

Papillote de purée truffée/Fagot d'asperges vertes

Salade aux noix

Et sa trappe d'échourgnac

Entremet chocolat caramel

À la fleur de sel de Guérande

Repas Améliorés

23 €

Feuilleté de foie gras

Pommes coppa

Mesclun aux tomates confites

Grenadin de veau

Sauce morilles

Brochette de pomme grenaille

Tomate provençale

Salade aux noix

1/2 Cabécou / Brie

Entremet passion

Plat unique /Par personne

Choucroute : 11€

Paella : 9€

Couscous : 10€

Hachis Parmentier de canard : 7€

Rougaille saucisse riz : 6€

Poulet basquaise : 6€

Lasagne : 6€

Axoa de veau : 7.50€

Nos Grillades

Chipolatas, merguez, ventrèche
11.90 € le kg

Saucisse spéciale
12.90 € le kg
(Échalote, Indienne, moutarde,
Espelette, sicilienne, napoli, roquefort)

Saucisse de canard
16.90 € le kg

Saucisse veau à la trappe échourgnac
16.90 € le kg

Brochettes magret de canard
21.95€ le kg

Brochette de bœuf
23.95 € le kg

Nos Grillades

Pilon de poulet mariné
10.95 € le kg

Côte de porc sans os marinée

14.95€ le kg

Brochette de porc ou dinde mariné
14.95 € le kg

Côte de veau parisienne
18.50€ le kg

Côte de bœuf environ 1.8kg
28.50€ le kg

Toast

Toast classique froid pain mie :
0.70 € l'unité

Toast classique pain campagne :
0.90 € l'unité

Toasts classiques chauds :
0.70 € l'unité

Tapas pain de campagne :
2.50 € l'unité

Brochettes salées : 0.80€ l'unité

Brochettes de fruit : 0.80€ l'unité

Brochettes de fromages : 0.80€ l'unité

Mini navette : 1.30€ l'unité

Mini cannelé salé : 1.20€ l'unité

Mini burger : 1.50€ l'unité

Quiche ou pizza plaque : 30€ pièce

Pain surprise environ 40 toasts :
30€ pièce

Amuse-bouche sucré :
1.70 € l'unité

Apéritif/Boisson

Punch : 6.00€ le litre

Sangria : 6.00 € le litre

Rosé pamplemousse ou cerise :

6 € le litre

Soupe de mousseux : 12 € le litre

Vin rouge, blanc, rosé : bordeaux supérieur: 6€ la Bouteille

Champagne brut : 19€ la Bouteille

Le Domaine de la Rebière vous souhaite un bon séjour en Périgord Vert

Nous sommes heureux de vous accueillir et vous faire déguster les produits du Périgord.

05.24.17.12.20 *06.03.48.06.63*

www.domainedelarebiere.com

contact@domainedelarebiere.com

Pour toutes réservations au Domaine de la Rebiere merci de nous contacter en direct pour éviter toutes majorations à votre séjour.