


BAR - HÔTEL - RESTAURANT - TRAITEUR

CARTE
TRAITEUR
A EMPORTER





RS
Rod & Sève
BAR - HÔTEL - RESTAURANT - TRAITEUR



Rod & Sève

Situé à Propières dans le haut Beaujolais à 3 km seulement du col des Echarmeaux.

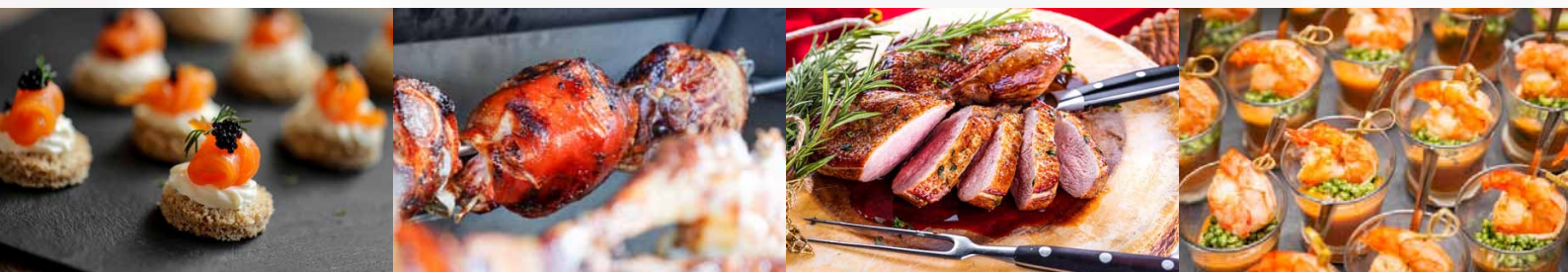
Nous vous accueillons dans un cadre chaleureux. Sur place ou ailleurs profitez de nos 10 ans d'expérience

Parce qu'une réception ne ressemble à aucune autre, parce qu'un dîner de huit convives ou un buffet de deux cents personnes sont soumis aux mêmes exigences, parce qu'un hôte se doit de ravir tous les sens de ses invités, Rod & Sève conçoivent chacune de leurs prestations selon deux principes :

Créativité et sur-mesure



*Parce que chaque mariage est unique
merci de nous contacter afin de vous établir un devis sur mesure.*



COCKTAILS

LES TARIFS SONT POUR UNE PRESTATION EMPORTEE

FROID

Farandole du jardinier et ses sauces (minimum 10 pers)	2 €/pers
Pain surprise charcutier environ 60 pièces	35 €/pièce
Pain surprise saumon fumé maison environ 60 pièces	40 €/pièce

MINI BRUSCHETTAS

	La pièce
Rillettes	0,80 €
Jambon cru	0,80 €
Saumon fumé maison	1,00 €
Magret fumé maison	1,00 €
Foie gras maison	1,50 €
Piperade chorizo	1,00 €
Cocktail de crevettes	1,00 €
Raifort aux œufs de saumon	1,00 €

MINI PICS

	La pièce
Tomates mozzarella	0.80 €
Melon jambon cru	0.80 €
Crevettes ananas	0.80 €
Magret fumé maison pruneaux	0.80 €



COCKTAILS

LES TARIFS SONT POUR UNE PRESTATION EMPORTEE

FROID

VERRINES

	La pièce
Guacamole crevette	1.20 €
Tartare de saumon	1.50 €
Tiramisu brioché au crabe et fromage frais	1.80 €
Panna cota de foie gras et espuma de mangue	1.80 €
Panna cota tomates et chantilly au thym	1.20 €
Crème d'avocat aux écrevisses et poivron	1.50 €
Thon à la pêche	0.80 €
Panna cota au parmesan, tomates-poivrons et tuile poivrées	1.50 €
Courgette au poivre de Sichuan et crème de roquefort	1.20 €
Duo de mousse printanier	1.20 €
Cappuccino glacé carotte et cumin	1.20 €
Iles flottantes à la crème d'asperges	1.50 €
Panna cota d'asperges et son coulis de tomates	1.00 €
Tartare de saumon	1.50 €
Carpaccio de bœuf parmesan	2.00 €
Carpaccio de saumon	2.00 €
Pressé de St-Jacques	2.00 €

NAVETTES

	La pièce
Jambon blanc, rosette, saumon fumé, cervelle des canuts, mousson de canard	0.80 €

TORTILLAS

	La pièce
Poulet, jambon Serrano, légume chèvre, saumon fumé	1.00 €

SAVEURS D'AILLEURS

	La pièce
Minis sushis assortis (<i>saumon, thon, crevettes</i>)	2.50€
Mini rouleau de printemps	2.00€
Assortiment de sandwichs tapas (<i>poulet cheddar, crème de légumes grillés, jambon fumé, saumon fumé</i>)	1.80€
Assortiment végane	3.00€
<i>Boulgour, ananas, riz haricots rouge, fève de soja</i>	

COCKTAILS

LES TARIFS SONT POUR UNE PRESTATION EMPORTEE

CHAUD

Assortiment de quiches, pizzas, flammekueches	0.80 €/pièce
Assortiment de feuilletés	25 € le kg
Mini burger	1.60 €/pièce
Mini burger Rossini	2.00 €/pièce
Mini croque monsieur	1.00 €/pièce
Mini bouchée d'escargots persillés	1.50 €/pièce

BEIGNETS

	La pièce
Accras de morue 3/pers	1.00 €
Beignet de crevettes	1.50 €
Crevette tempura	1.50 €
Cromesqui de fromage 2/pers	1.00 €
Chouquette au Comté	1.00 €

MINI CAQUELONS

	La pièce
Fagottini de parme sauce roquefort	2.20 €
Noix de st jacques sauce crustacé	2.50 €
Roulade de saumon sauce champagne	1.50 €
Roulade de volaille aux morilles	1.80 €

MINI BROCHETTES

	La pièce
Mini brochette de bœuf mariné	1.50 €
Mini brochette de porc mariné	1.50 €
Mini brochette de chapon	2.00 €
Mini brochette de canard de Barbarie	2.00 €
Mignonette de caille	2.00 €
Mini brochette de St-Jacques	2.00 €
Mini brochette de crevettes	2.00 €



BUFFETS

BUFFET DU SAINT-RIGAUD

10€/PERS

2 sortes de salades, 3 viandes froides.

BUFFET DU PROPIRON

12€/PERS

2 sortes de salades, assortiments de 3 charcuteries, 2 viandes rôties* au choix.

BUFFET DU BÛCHERON

18€/PERS

3 sortes de salades

1 terrine de poisson

2 charcuteries aux choix

2 viandes froides aux choix*

Tarte aux pommes

* Supplément de 2.50€ pour les chauds froids de volaille.

ASSORTIMENTS

ASSORTIMENT DU MARAICHER

Piémontaise, pommes de terre cervelas, pommes de terre harengs fumés, salade stragebourgeoise, salade de haricots verts oignons, salade niçoise, salade landaise, tomates fêta, salade de tomates, tomates mozzarella, céleri carottes, salade de pâtes, tagliatelles saumon fumé, perles aux œufs de saumon salade de Crozet, croquant de légumes...

ASSORTIMENT DU CHARCUTIER

Jambon blanc, jambon cru, rosette, pancetta, mortadelle, saucissons cuit, saucisson à l'ail, terrine de campagne, terrine de lapin, terrine de canard, terrine de pot au feu.

ASSORTIMENT DU POISSONNIER

Saumon fumé, terrine de saumon, terrine de brochet, dôme de saumon frais et fumé, saumon ou brochet reconstitué, médaillon de sandre, roulade de sole.

ASSORTIMENT DU BOUCHER

Rosbeef glacé, poulet rôti, poitrine de veau farcie, chaud froid de volaille et canard sup 2.50€.

ENTREES

FROID

	La portion
Foie gras maison	9.50 €
Jambon persillé	5.00 €
Terrine de campagne	5.50 €
Salade composée (à choisir dans les buffets)	13 € le kg
Terrine de pot au feu en gelée	6.00 €
Pâté croûte maison	7.50 €
Pavé de saumon fumé maison	6.50 €
Dôme de saumon frais et fumé	6.50 €
Terrine de St-Jacques	8.00 €
Terrine de brochet	7.00 €
Medaillon de sandre et sa macédoine	7.00 €
Terrine de lotte aux petits légumes et son coulis tomates basilic	8.00 €
Paté croûte de la mer	7.50 €

CHAUD

	La portion
Aumonière d'escargots et sa sauce aux fines herbes	8.00 €
Saucisson brioché sauce au Régnié	7.00 €
Feuillantine de ris de veau au morilles	9.50 €
Dos de cabillaud sauce poivrade	8.50 €
Mousse de brochet	7.00 €
Blanquette de la mer	10.50 €
Pavé de sandre au poivre timut et sa sauce champagne	9.00 €
Gratin de fruits de mer	9.50 €
Soufflé de chair de grenouilles à l'anis	8.50 €
Médaillon de lotte et son infusion réglisse	9.00 €



VIANDES

	La portion
Jambon rôti à l'os sauce au choix <i>(madère, poivre vert, piquante, moutarde)</i>	6.00 €
Joue de porc braisée au chiroubles	6.50 €
Suprême de volaille à la crème	7.00 €
Suprême de volaille aux morilles	7.50 €
Suprême de volaille aux écrevisses	8.00 €
Coq à la bière	7.00 €
Cuisse de pintade au cidre	6.50 €
Suprême de pintade sauce calvados	8.50 €
Tournedos de canard sauce framboise	8.00 €
Pavé de veau sauce cranberries	9.50 €
Souris d'agneau aux saveurs de provence	10.00 €
Volaille de bresse à la crème d'étréz	11.00 €

BROCHES

NOUS CONSULTER POUR LES TARIFS

Jambon à la broche	minimun 40 personnes
Culotte d'agneau à la broche	minimun 20 personnes
Porcelet à la broche	minimun 30 personnes
Agneau à la broche	minimun 20 personnes
Cuisseau de veau à la broche	minimun 50 personnes

ABATS

	La portion
Rognon de bœuf au madère	7.00 €
Rognon de veau au Morgon	8.00 €
Tête de veau garnie sauce gribiche	8.50 €
Langue de bœuf sauce piquante	7.00 €
Escalope de ris de veau poêlé sauce forestière	11.00 €

GIBIER

	La portion
Sauté de chevreuil à l'ancienne	8.00 €
Fricassée de sanglier aux poivre	7.00 €
Pavé de cerf sauce grand veneur	9.50 €
Suprême de faisane sauté chasseur	10.50 €
Parmentier de cerf sauce beaujolaise	6.00 €

GARNITURES

	La portion
Gratin dauphinois	3.50 €
Gratin aux cèpes	4.50 €
Pommes boulangères	4.00 €
Pommes duchesse	0.50 €
Courgettes provençales	2.50 €
Tomates provençales	1.00 €
Champignons forestiers persillés	3.00 €
Flan de courgette ou carotte	2.00 €
Crumble de légumes	3.00 €
Crêpes parmentières 3/pers	1.50 €
Pommes dauphine 3/pers	1.50 €
Pommes duchesse 2/pers	3.00 €
Pois gourmands à l'ancienne	3.50 €
Fondue d'épinards ou de poireaux	2.50 €
Pommes grenailles à la persillade	3.00 €



PLATS UNIQUES

	La portion
Paëlla	9.50 €
Couscous	9.50 €
Choucroute garnie	10.50 €
Lasagne ou moussaka	7.50 €
Chili con carne	8.50 €
Tartiflette et sa charcuterie	9.50 €
Cassoulet	10 €
Petit salé aux lentilles	9.50 €
Pot au feu et ses légumes	10.00 €
Lasagne de saumon florentine	10.00 €
Blanquette de veau riz pilaf	8.00 €
Bœuf bourguignon coquillette	8.00 €
Gratin d'andouillette pommes vapeur	8.00 €
Saucisson au vin gratin dauphinois	8.00 €
Bœuf braisé au carottes pâte fraîches	9.00 €

DESSERTS

ENTREMETS 3€ LA PORTION

Salade de fruits frais, Fraisier, framboisier, ambassadeur, florentin, duo chocolat noir et blanc, marquise chocolat, croustillant chocolat, miroir chocolat, duo chocolat framboise, bavarois, charlotte, poirier, entremets poire caramel crème brûlée, tarte tatin, pruneaux au vin, tarte aux fruits, tarte citron ou citron meringué, tarte praline.

Pièce montée, tarte aux fruits (pomme, poire, abricot).

MIGNARDISES 0.80€ PIECE

Mini chou à la crème.

Mini tartelettes : Chocolat, fraise, framboise, multi fruits, praline, citron meringuée.

Mini baba au rhum, mini macaron.

Mini éclair, mini Paris Brest.



BAR - HÔTEL - RESTAURANT - TRAITEUR



LE BOURG - 69790 PROPIÈRES
rsrestauration@gmail.com
TÉL. 04 74 03 74 42

Forfait location de vaisselle(rendue sale). Toute casse ou manque sera facturé.

FORFAIT N°1 5.00€/PERS

1 jeu de couverts • 1 assiette 23 cm • 1 assiette 21 cm • 1 verre

FORFAIT N°2 7.00€/PERS

2 jeux de couverts • 1 assiette 23 cm • 1 assiette 26 cm • 1 assiette à fromage
1 assiette à dessert • Tasse à café • 2 verres