

# ROSES DES SABLES

## Carte Traiteur

### 2024

*Nouveau  
location  
brasero*



Afin de vous satisfaire au mieux, nous vous demandons de bien vouloir réserver vos prestations de traiteur 1 mois à l'avance, avec une confirmation définitive du nombre exacte de convives 1 semaine avant votre arrivée .  
En effet les achats de matières premières restant très délicates de nos jours et la ruptures sont assez fréquentes.

Les prix pourront être modifiés, en cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports.  
la société ROSES DES SABLES , se réserve le droit de réviser ces tarifs...

Laissez vous tenter par le brasero . Une expérience culinaire pour votre séjour.  
Location 100€ pour le weekend avec la charge de bois

**Si toutefois nos prestations traiteurs ne sont pas dans vos attentes et que vous fassiez appel à un traiteur extérieur avec un véhicule, Une tarification supplémentaire sera appliquée .Merci de votre compréhension**

Tous les tarifs sont indiqué TTC hors personnel de service et de cuisine  
Option personnel à 28 € de l'heure , vacation minimum de 3H  
La vaisselle est à votre disposition dans la salle pour le weekend





**Tous les mets sont confectionnés dans notre laboratoire avec une sélection de produits de notre région que nous mettons à l'honneur**

**Si toutefois une pièce venait à manquer le Chef se réserve le droit de la remplacer par une autre pièce de qualité identique**



**Formule Dinatoire 20 pièces à 26 € par pers  
minimum de commande 15 pers**

### **Assortiment de 6 pièces cocktail froides**

- Rillettes de colin fumé et saumon gravlax sur un biscuit madeleine
- Briochain de guacamole et salpicon de crevette à la Thai
- Sushi de canard et magret fumé
- Sandwich 100% fermier de notre région
- Wraps de saumon fumé par nos soins, légumes de saison et crème d'aneth

### **Assortiment de 6 pièces cocktail chaudes**

- Briochette de petit gris Charentais, crème d'ail et persil
- Palais gourmand de ris de veau aux champignons et Cognac
- Aumônière croustillante de crevette au curry
- Croque Aquitaine, retour du marché
- Mini burger Charolais au bœuf d'ici

### **Une box à choisir dans la liste ci-dessous équivalent 4 pièces Choix unique pour l'ensemble des convives**

Possibilité d'avoir le plats chaud servi en "chafing dish" ( sup +3.50 € / pers )

- Confit de canard du Périgord et son écrasé de pomme de terre
- Blanquette de la mer au coulis de langoustine sur un risotto crémeux
- Noix de joue de porc au cidre, légumes de saison
- Pad thai de poulet, au parfum de coriandre
- Noodles aux crevettes et crème de coco, légumes de saison

### **Assortiment de mini desserts 4 pièces**

- Crème brûlée au parfum de lavande
- Tiramisu au café
- Mousse au chocolat noir
- Panna cotta et sa marmelade de fruits frais

**Buffet campagnard à 18 € par pers**  
**minimum de commande 15 pers**

Trio de salade composée maison  
à choisir ci-dessous

- Piémontaise
- Coleslaw
- Taboulé
- Pâte surimi
- Carotte au thon
- Salade de lentilles et lardons, dés de légumes
- Salade à la grecque
- Salade de chou rouge, pomme, noix et fromage bleu

Variation de viande froide et ses sauces  
*Roti de porc / Roosbeef / Poulet*

Mousse au chocolat  
Ile flottante

OPTION : Pain 0.60 € /pers

**Salade composée 14 € le kilo**

*( commande mini 2 kilos par variété )*

Piémontaise ; Coleslaw

Taboulé ; Pâte surimi

Salade de chou rouge, pomme,  
noix et fromage bleu

Carotte au thon

Salade de lentilles et lardons,  
dés de légumes

Salade à la grecque



**Formule Brunch à 23 € par pers**  
**20 € sans les boissons**  
**minimum de commande 15 pers**

Assortiment de boissons chaudes et froides

Collection de viennoiserie AOP Charente  
*pains aux raisins; chocolatine ; croissant*

Saumon Label rouge fumé par nos  
soins , beurre, crème citronnée

Pancakes maison

Pot de confiture réalisé par nos soins,  
miel de région, beurre de Surgères

Œufs brouillés

Saucisses et lards grillés  
( mis dans des chafing-dish )

Assortiment de fromages

Crème caramel et  
salade de fruits frais maison

Pain

Notre brunch est réalisé avec des  
produits qualitatifs issus de notre  
région ( moins de 50 km ) afin de  
limiter l'empreinte carbone



## Pour grignoter

### **Le plateau de bouchées froides 45 pièces à 49.50 €**

- Rillettes de colin fumé et saumon gravlax sur un biscuit
- Sushi de canard et magret fumé
- Sandwich 100% fermier de notre région

### **Le plateau de toasts froids 45 pièces à 36 €**

- Canapé jambon cru et mirepoix de cornichon
- Sushi de légumes du soleil au curry
- Crêpe de saumon fumé et fromage frais

### **Le plateau de bouchées chaudes 45 pièces à 49.50 €**

- Briochette de petite gris Charentais, crème d'ail et persil
- Palais gourmand de ris de veau aux champignons
- Aumônière croustillante de crevette au curry
- Croque Aquitaine, retour du marché
- Mini burger Charolais au bœuf d'ici

### **Nos gâteaux 3.80 € la part *minimum 15 pers***

#### L'Eden

biscuit cuillère ; crémeux framboise ; panna cotta vanille

#### Le Baccara

Entremet poire-caramel sur un biscuit madeleine

#### Sensation chocolat

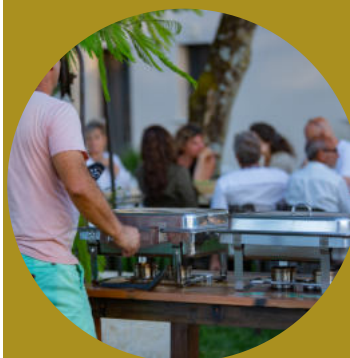
biscuit dacquoise ; croustillant praliné ;  
mousse chocolat noir ; mousse chocolat au lait

### **Le plateau d'assortiment de mini desserts**

**20 pièces à 30.00 €**

minimum 2 plateaux de commande

- Crème brûlée à la lavande
- Tiramisu au café
- Mousse au chocolat noir
- Panna cotta et sa marmelade d'abricot



## Nos plats à partager *minimum de commande 15 pers*

### **Nos suggestions froides**

#### **Planche mixte : charcuterie et fromage 6.80€/pers**

Beurre, pain, condiment

#### **Trilogie de viande froide et ses sauces 9.00€/pers**

Rôti de porc, roosbeef, poulet

### **Nos suggestions chaudes**

Plats chauds en chafing dish

- Tartiflette servi avec salade et jambon cru 13.50 € la part

- Blanquette de veau et son étuvé de riz 17.00 € la part

- Wok de volaille à la Thaï 13.00 € la part  
petits légumes et pâte Chinoise

- Parmentier de confit de canard, 13.50 € la part  
et son écrasé de pommes de terre

- Blanquette de la mer au curry 18.00 € la part  
et son risotto crémeux

- Couscous traditionnel 13.00 € la part  
semoule, légumes, pois chiche raisin, merguez, poulet

- Paëlla 13.00 € la part  
riz, épices, poulet, chorizo, moules, calamars, crevettes....

- Emincé de filet mignon de porc à la thaï 14.00 € la part  
noodle chinoise

# Nos Menus

*minimum de commande 15 pers*  
choix unique pour l'ensemble des convives

## **Menu Roses des Sables à 22 €**

Saumon fumé en maki, rilette de saumon aux herbes fraîches, sablé aux algues de l'île de Ré

**OU**

Tarte fine et son duo de tomate pesto et mousseline de burrata



Filet mignon de porc fumé aux sarments de vigne, pomme grenaille au thym et jus corsé

**OU**

Dos de lieu noir, riz et mirepoix de chorizo, légumes de saison et coulis de crustacés



### Les desserts de mon enfance en 3 variations

Riz au lait

Mousse au chocolat noir

Tiramisu

**OU**

Gâteau d'Anniversaire  
(voir choix "Nos gâteaux")

Variation de macarons ( mini 50 pièces )  
1.10 € la pièce



## **Menu "Aquitaine" à 28 €**

"Nougat" de canard de la famille Ribereau et sa crème de foie gras, marmelade d'oignon rouge

**OU**

Fraîcheur de Saint Jacques en opéra de légumes, salade mélangée et coulis à la menthe

**OU**

Compression de saumon et avocat à la thai, riz façon sushi et graine de sésame



Tournedos de confit de canard, jus crémé au parfum de morilles, farandole de légumes de saison et pressé de pomme de terre au thym

**OU**

Filet de merlu et son velouté d'huitres de Marennes d'Oléron, risotto crémeux façon paella



L'assiette gourmande "Roses des Sables "  
( sensation chocolat-crème brûlée vanille - l'Eden - crème anglaise )

**OU**

Gâteau d'Anniversaire  
(voir choix "Nos gâteaux")



## Formule Week-end Roses des Sables

Pas envie de faire les courses ou la cuisine pendant votre week-end ??

Elga et Arnaud vous ont confectionné des repas pour que vous puissiez profiter pleinement de votre séjour

**Formule tout compris à 69.50 € / pers**  
hors personnel et boissons commande minimum 15 pers

Vendredi soir formule d'été ou formule d'hiver  
Samedi midi : buffet froid ou formule barbecue  
Samedi soir : cocktail dînatoire ou formule " façon food truck "  
Dimanche formule brunch

### ***Diner du vendredi soir***

#### Formule d'été

Plateau de charcuterie  
Plateau de fromages  
Quiche de saison  
Mousse au chocolat

Pain

#### Formule d'hiver

Soupe de légumes de saison  
Tartiflette servi avec salade et jambon cru  
Crème renversée de nos grands -mères

Pain

CONTACTEZ-NOUS

### ***Déjeuner du samedi midi***

#### Buffet froid

Salade piémontaise  
Salade coleslaw  
Taboulé  
Poulet rôti  
Condiment et sauce d'accompagnement  
Tarte du jour

Pain

#### Formule barbecue

Salade piémontaise  
Saucisse / merguez/brochette de volaille  
sauce d'accompagnement  
Ile flottante

Pain



### ***Diner du samedi soir***

Cocktail dinatoire 15 pièces

Assortiment de 4 pièces froides

Assortiment de 4 pièces chaudes

Une box à choisir  
OU Plat chaud unique  
servi en chafing dish sup 3.50 € / pers

Assortiment de 3 mini desserts

Pain

Formule " façon food truck"

Wraps de crudités de saison et saumon fumé

Ribs de porc et ses patatoes

Tiramisu

Pain

### ***Dimanche midi***

Formule brunch

Assortiment de boissons chaudes et froides Collection de viennoiserie AOP  
Charente ( *pains aux raisins ; chocolatine ; croissant* )

Saumon Label rouge fumé par nos soins, beurre, crème citronnée

Pancakes maison

Confiture réalisé par nos soins , miel de région , beurre de Surgères

Œufs brouillés

Saucisses et lards grillés ( *mis en chafing-dish* )

Assortiment de fromages

Crème caramel et salade de fruits frais maison

Pain

