

MENU

14.00€ /pers

- Pâté en croûte de perdreau «maison»
ou
Bouchée à la reine
- Estouffade de cerf sauce venaison avec
galette pomme de terre paysanne
ou
Corolle de sole sauce dieppoise

MENU

29.50€ /pers

- Pâté en croûte de crevettes et
pleurotes
- Assiette Terre et Mer
ou
Médallions de lotte sauce américaine
- Palet de veau à la crème de
langoustines
ou
Noisette de cerf sauce diane



MENU

19.90€ /pers

- Coquille St-Jacques
ou
Dos de loup à la fondue de poireaux
et sa brunoise
- Quasi (noix) de veau à la crème de
morilles et sa pomme anna et
purée vitelotte
ou
Caille désossée farcie sauce
armagnac et sa charlotte de céleri et
panais

MENU ENFANT

8.00€ /pers

- Assiette de charcuterie : Rillettes,
saucisson sec et galantine
- Fondant de chapon sauce jus de
viande avec galette pomme paysanne

Commandez en ligne sur notre site internet :

www.traiteur-ribot.fr



Pensez à passer vos commandes avant :

le Samedi 16 Décembre – 18h00 pour Noël
et le Mardi 26 Décembre – 13h00 pour le Nouvel An

Le Magasin sera fermé
les 25 Décembre, les 01 et 02 Janvier 2024
Merci pour votre compréhension

Horaires d'ouverture

- les Samedis 23 et 30 : 8h00 - 13h00 / 14h30 - 18h00
- les dimanches 24 et 31 : 7h30 - 16h00 sans interruption

*Nous vous souhaitons d'excellentes Fêtes de Fin d'Année
et nous vous présentons tous nos Meilleurs Voeux pour 2024.*

Tél. : 02 43 75 80 34

Charcuterie RIBOT Sarl
19 Avenue Gallouedec
72250 PARIGNE L'EVEQUE

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS CHARCUTERIE RIBOT - Conception www.activ-communication.com - 11/23
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Menu Festif 2023

Charcuterie RIBOT

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 43 75 80 34



Tous nos prix sont TTC avec TVA en vigueur au 1er Décembre 2023.
Nous nous réservons le droit de vous proposer un autre produit en cas d'indisponibilité.
Les mets préparés peuvent être présentés sur des plats consignés.
Le tarif des consignes varie selon les contenants.
Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les consignes s'effectuent uniquement. **en chèque ou en espèces**



Pour l'apéritif

- Assortiment de 4 canapés froids 3.40€/part
- Assortiment de petits fours salés (8 à 10 sortes) 35.50€/kg
soit 6 pièces par personne 3.40€/part
- Mise en bouche froide :
 - Verrine - (4 sortes au choix) 1.70€/pièce
 - Macaron Salé - (2 sortes) 1.40€/pièce
- Pain surprise 8/10 pers - 45 à 50 canapés 30.00€/pièce
- Mini pâté croûte Richelieu de Volaille - 100g 2.50€/part
- Pain surprise 13/15 pers - 75 à 80 canapés 38.50€/pièce
- Boudin cocktail Maison 26.50€/kg
- Boudin cocktail Maison - 6 pièces - 100g 2.60€/part
- Briochette «Maison» 1.70€/pièce



Pour vos Entrées froides

- Assiette Terre et Mer 12.00€/part
(saumon fumé, foie Gras)
- Pâté croûte aux crevettes et pleurotes 6.20€/part
- Terrine de Saint-Jacques aux épinards 5.80€/part
- Foie gras de canard au porto blanc 7.80€/part
- Saumon fumé « Maison » et sa crème ciboulette 7.80€/part
- Terrine de langouste au poivre vert 7.20€/part
- Pâté croûte de perdreau aux chanterelles et pistaches 4.80€/part
- Pâté croûte de cerf aux pommes vertes et noisettes 4.80€/part



Pour vos Entrées chaudes

- Bouchée à la reine au ris de veau 6.20€/part
- Escargots de bourgogne gros calibre 8.50€/la dz
- Brioche de crevettes et foie gras 6.10€/part
- Dos de cabillaud sauce hollandaise et sa brunoise au blé 8.50€/part
- Coquille St-Jacques à la normande 6.20€/part
- Médaille de lotte sauce américaine et sa brunoise 8.50€/part
- Nage de Saint-Jacques et sa julienne sauce champagne 8.50€/part
- Dos de loup à la fondue de poireaux 7.50€/part
- Pavé de sandre rôti sauce beurre blanc et son risotto 8.50€/part
- Paupiette de saumon Argenteuil sauce béarnaise 7.50€/part
- Filet de Saint-Pierre et écrevisses sauce aux agrumes 8.50€/part
- Corolle de sole sauce dieppoise 6.20€/part
- Brochette de crevettes et Saint-Jacques 5.20€/part
et son risotto aux petits légumes



Pour vos Viandes

- Ballotin de caille aux raisins sauce porto blanc 11.00€/part
- Quasi (noix) de veau à la crème de morilles 12.25€/part
- Estouffade de cerf sauce venaison 9.75€/part
- Suprême de chapon pané à la crème de morilles 12.50€/part
- Suprême de pintade aux ris de veau et cèpes sauce forestière 11.00€/part
- Rôti de cerf Saint-Hubert (cuisson) sauce aux airelles 11.00€/part
- Médaille de chapon sauce girolles 10.50€/part
- Palet de veau à la crème de langoustines 12.50€/part
- Noisette de cerf sauce diane 12.50€/part
- Cuisson de porcelet farci foie gras sauce Madère 10.50€/part
- Gigolette de pintade farcie sauce aux cèpes 9.20€/part
- Cassolette de ris de veau aux pleurotes et griottes 11.00€/part

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture de légumes au choix dans la liste

Pour vos garnitures de légumes



Supplément 2ème garniture 3.00€/part

- Mousseline d'asperges vertes
- Tatin de pomme fruit aux champignons
- Galette de pomme de terre paysanne
- Fondant de champignons façon kouglof
- Poêlée gourmande
- Poêlée de champignons
- Poire au vin en robe de lard
- Flan de patate douce et son cœur de choux romanesco
- Arlequin de légumes
- Effeillé de pomme de terre aux cèpes
- Pomme anna et sa purée vitelotte
- Poêlée de butternut et panais grillé au miel
- Fondant de panais et pomme fruit aux airelles



Produits sur commande dans la limite des stocks garantis jusqu'à épuisement