

RESTAURANT REY

« *Le Perce - Neige* »

26420 Vassieux-en-Vercors

Tel. : 04.75.48.28.37

Mail : resto.rey.perceneige@free.fr

Année 2017

Veillez trouver différentes propositions que nous pouvons vous livrer.
Ces prix s'entendent sans boissons, sans pain et toutes taxes comprises.
Je reste à votre disposition pour tout autre renseignement ou suggestion de votre part,
Dans l'attente de vous servir, Recevez mes salutations respectueuses.

M REY

Entrées & Salades :

-Terrine de foies de volaille aux trompettes de la mort	3,20€
-Jambon cru de montagne	3,60€
-Caillette chaude et salade aux noix	5,70€
-Plateau de charcuteries (Terrine , Jambon , Saucisson)	9,00€
-Assiette Périgourdine (Magret canard fumé , Foies gras)	11,20€
-Filet de truite fumé et bouquet de crevettes mayonnaise	8,20€
-Darne de saumon en gelée	10,00€
-Salade campagnarde	3,00€
-Avocat au crabe et aux crevettes mayonnaise	3,90€
-Assortiment crudités (salade, tomate, carottes râpées, betteraves rouges,maïs)	3,60€
-Assortiment de 3 salades au choix (salade de lentilles, de haricots verts, de tomates, taboulé, macédoine de légumes mayonnaise, œufs mimosa, salade de riz thon maïs olives, salade endives noix jambon, oignons ou champignons à la grecque.....)	7,00€

Plats uniques chauds :

-Tartiflette et salade campagnarde	12,80€
-Gratinée de ravioles au bleu du Vercors et salade aux noix	13,20€
-Gratinée de ravioles aux champignons des bois et salade aux noix	14,20€
-Sauté de volaille marengo et riz pilaf	13,60€
-Filet mignon de porc forestier et polenta	14,20€
-Lasagnes florentine au saumon	14,60€
-Chou farcis aux cailles	14,60€
-Queue de lotte à l'armoricaine et riz pilaf	15,80€
-Gratin de crozets et sauté de biche en civet(suivant saison) ou civet de lapin	15,20€
-Gratin dauphinois et poulet aux langoustines et écrevisses	15,60€
-Pavé de loup sur fondue de poireaux et riz pilaf	15,80€
-Couscous (semoule, agneau, merguez, carottes, navets, courgettes, pomme de terre, pois chiche)	15,60€
-Choucroute (chou, pomme de terre, saucisse fumée saucisse Strasbourg, saucisson chaud poitrine fumée, poitrine salée, rôti)	16,60€
-Paëlla Royale (riz, chorizo, poulet, calamars, moules, gambas langoustines , lotte)	18,00€

Desserts:

-Assortiment de macarons (5/pers.)	3,60 €
-Mignardises (4/pers.)	3,20 €
-Royal chocolat	2,90 €
-Charlotte à la poire coulis framboise	2,70 €
-Entremets fruits rouges	2,70 €
-Tarte aux myrtilles	2,40 €
-Tarte aux noix	2,40 €
-Tarte aux pommes	2,10 €

Possibilité de gâteau d'anniversaire (nous consulter)

Menus chauds :

Menu à 21,00€ par personne: Terrine de foies de volaille aux trompettes de mort
Gratin dauphinois à la crème
Poulet aux langoustines et écrevisses
Choux chantilly

Menu à 22,80€ par personne: Jambon cru et saucisse de ménage
Gratin de crozets savoyard
Sauté de biche en civet (suivant saison)
Tarte aux pommes

Menu à 25,50€ par personne: Crudités assorties
Terrine de poisson et crevettes mayonnaise
Fond d'artichaut aux champignons à la crème
Caille rôtie Tomate à la provençale
Charlotte à la poire au coulis de framboise

Buffets Froids :

Menu à 19,20€ par personne: Terrine de foies de volaille maison
Crudités assorties
Rosbeef et Rôti de porc Mousse de légumes
Tarte aux pommes

Menu à 19,20€ par personne: Terrine de Poisson Bouquet de crevettes
Crudités assorties
Rosbeef et Coquelet rôti Mousse de légumes
Chou chantilly

Menu à 22,40€ par personne :Jambon cru et Caillette de montagne
Avocat au crabe et Bouquet de crevettes
Coquelet et rôti de porc Mousse de légumes
Tarte aux myrtilles

Menu à 24,50€ par personne :Jambon cru et Terrine maison et Saucisson
Assortiment de Salades(taboulé, macédoine légumes, lentilles)
Mousse de poisson et Bouquet de Crevettes
Roosbeef et Gigot d'Agneau
Entremets au chocolat

Possibilité de location de vaisselle (à rendre sale) 3,00€ par personne
(1 assiette plate + 1 assiette à dessert + couverts + 2 verres)

amuse-gueules apéritif : année 2017

Pour un apéritif suivi d'un repas prévoir environ 6 toasts / personne

Pour un apéritif dînatoire prévoir entre 8 et 10 toasts / personne
+ mignardises pour dessert.

Dans les plaques, il y a 96 petits carrés pour apéritifs

-plaque de pizza	30,00 euros
-plaque de quiche traditionnelle	30,00 euros
-plaque de quiche au saumon	30,00 euros
-plaque de tarte aux oignons	30,00 euros
-plaque de tarte au thon	30,00 euros

-cake aux olives 8,60 euros (environ 20 tranches)

-plaque de feuilleté fromage, saucisse, anchois... 32,00 euros

-pain surprise (environ 50 toasts) 40,00 euros

-Possibilité de différents toasts :(0,75 € le toast) nous consulter

(toasts avec différentes mousses de légumes, mousse de poisson, charcuteries,)

-Mignardises 0,75 € l'une (prévoir au moins 3 / personne)

(Tartelette fruits, entremets chocolat, chou chantilly, chou pâtissière, baba au rhum, entremets mousse fruits, macaron, tartelette citron, tartelette chocolat, tarte aux pommes, éclairs,)