

BELLE RIVE Traiteur

Fabrice GAND

23, route de La Cluse 01130 NANTUA

Tél : 04 74 75 16 60

e-mail : belle-rive@wanadoo.fr

Site Web : www.bellerive-nantua.com



RCS : B 325 345 866

Siret 325 345 866 00017

APE 5610A

N° Sanitaire : 01.265.57

Taux de TVA de 10 % inclus

MENU à 16.00 € TTC (menu sans dessert : - 2 €)

Terrine Campagnarde aux Foies de Volaille
Compotée d'Oignons Aigre Doux
Ou
Aumônière Croustillante de Gambas Tiède sur Salade Maraîchère

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses
Riz Créole
Ou
Filet de Poulet, Sauce Forestière
Poêlée de Pommes de Terre Campagnarde

Tarte Normande aux Pommes Caramélisées, Glace Vanille
Ou
Entremets aux Deux Chocolats, Crème Anglaise
Ou
Entremets aux Poires, Coulis au Speculoos

Pain

MENU à 19 € TTC : poisson ou viande

MENU à 24 € TTC : poisson et viande

(menu sans dessert : - 3 €)

Terrine de Canard à l'Orange
Ou

Mousseline de Sole aux Girolles et Persil

Escalope de Saumon Poêlée, Sauce Oseille
Assortiment de Légumes

ou

Poulet Fermier à la Crème
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Assiette de Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Entremets Méringué aux Fruits Frais, Sorbet Fraise à la Menthe

Ou

Forêt Noire, Sorbet Griotte

Ou

Entremets Vanille/Café façon Tiramisu
Et sa Glace à la Cacahuète

Ou

Entremets Tahitien Mangue/Passion
Et son Sorbet Litchee

Pain

MENU à 23 € TTC : poisson ou viande 28 € TTC : poisson et viande (menu sans dessert : - 3 €)

Craquant de Chèvre Chaud sur Salade Automnale à l'Huile de Noix

Ou

Rosace de Rillettes de Truite et Saumon Fumé sur Salade

Ou

Feuilleté aux Escargots, Crème de Noisettes au Macvin

Soufflé de Loup de Mer, Sauce Américaine

Ou

Filet de Carrelet, Beurre Blanc aux Agrumes

Ou

Poulet Fermier aux Ecrevisses

Ou

Epaule de Veau Braisée, Sauce Forestière

Assortiment de Légumes

Assiette de Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Entremets Méringué aux Fruits Frais, Sorbet Fraise à la Menthe

Ou

Forêt Noire, Sorbet Griotte

Ou

Entremets Vanille/Café façon Tiramisu et sa Glace à la Cacahuète

Ou

Tahitien Mangue/Passion et son Sorbet Litchee

Pain

MENU à 26 € TTC : poisson ou viande 33 € TTC : poisson et viande (menu sans dessert : - 3 €)

Salade Gourmande et sa Tranche de Foie Gras

Ou

Feuilleté aux Ecrevisses et Quenettes, Sauce Ail et Fines Herbes

Ou

Terrine aux Ris d'Agneau, Pleurotes et Poires Séchées

Dos de Cabillaud Rôti, Beurre Blanc au Caviar de Tomate et Amandes Torréfiées

Ou

Lotte à l'Armoricaine

Ou

Giglette de Poulet Fermier, Crème de Trompettes

Ou

Quasi de Veau Braisé, Sauce Foie Gras

Assortiment de Légumes

Assiette de Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Entremets Méringué aux Fruits Frais, Sorbet Fraise à la Menthe

Ou

Forêt Noire, Sorbet Griotte

Ou

Entremets Vanille/Café façon Tiramisu et sa Glace à la Cacahuète

Ou

Tahitien Mangue/Ananas et son Sorbet Litchee

Pain

Restaurant – BELLE RIVE – Traiteur 23 route de la Cluse 01130 NANTUA

Tél : 04 74 75 16 60

Site : www.bellerive-nantua.com

MENU à 30 € TTC : poisson ou viande 38 € TTC : poisson et viande (menu sans dessert : - 4 €)

*Marbré de Canard et Foie Gras, Gelée de vin Jaune
Petite Salade et Herbes Maraîchères
Ou
Florentine de Saumon Fumé
sur lit de Salade aux Ecrevisses et Suprêmes de Pamplemousse
Ou
Tartelette aux Escargots
et sa Fricassée de Ris de Veau et Champignons à la Crème de Porto*

*Soufflé de Truite de Mer, Poêlée de Petites Saint Jacques aux Epices
Crème au Noilly Prat et Girolles
Assortiment de Légumes
Ou
Caille Farcie au Foie Gras, Réduction Crémée au Vin Jaune
Assortiment de Légumes*

Assiette de Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Assiette de Gourmandises

Pain

BUFFET TOUT FROID

17 € TTC/pers. (menu sans dessert : - 3 €)

Terrine aux Deux Poissons
Salade Piemontaise aux Pommes de Terre
Salade de Riz à la Niçoise
Salade de Farfalles au Poulet et Curcuma
Emincé de Tomates et Œufs Mimosa
Taboulé Royal
Carottes Râpées, Betteraves Rouges,
Céleri Remoulade, Concombre à la Crème
Melon et Pastèque (en saison)
Terrine de Grand Maman aux Foies de Volaille Confits
Andouille et Salami Fumé
Pâté en Croûte
Longe de Porc Rôtie à l'Ancienne et Pignons de Poulet Tex Mex

Tarte Normande aux Pommes Caramélisées
Tarte au Citron
Salade de Fruits Frais
Mousse au Chocolat
Pain

BUFFET TOUT FROID

23 € TTC/pers. (menu sans dessert : - 3 €)

LES SALADES COMPOSEES :

Salade de Pâtes aux Fruits de Mer
Salade Piemontaise aux Pommes de Terre
Salade de Riz à la Niçoise
Taboulé Royal

LES TERRINES :

Terrine de Saumon à l'Oseille
Terrine de Grand Maman aux Foies de Volaille Confits
Pâté en Croûte

LES DESSERTS

Tarte Normande aux Pommes Caramélisées
Tarte Citron et Tarte Noisettine aux Abricots
Entremets aux Fruits du Moment
Salade de Fruits Frais
Mousse au Chocolat
Crème Caramel
Tiramisu

Pain

LES CRUDITES

Emincé de Tomates et Œufs Mimosa
Macédoine de Légumes
Carottes Râpées et Betteraves Rouges
Céleri Remoulade, Concombres à la Crème
Melon et Pastèque (en saison)

LES VIANDES ET CHARCUTERIES

Andouille, Salami, Rosette
Eventail de Jambon Cru
Rosbeef Saignant
Pignons de Poulet Rôti
Longe de Porc Rôtie à l'Ancienne

BUFFET TOUT FROID

30 € TTC/pers. (menu sans dessert : - 4 €)

LES SALADES COMPOSEES :

Salade de Pâtes aux Fruits de Mer
Salade Piémontaise aux Pommes de Terre
Salade de Blé à la Créole
Salade aux Fonds d'Artichaut et Emincé de Poulet
Taboulé Royal

LES TERRINES :

Terrine aux 3 Légumes
Marbré de Foie Gras et Canard
Pâté en Croûte Franc-comtois aux Morilles

LES VIANDES ET CHARCUTERIES

Andouille, Salami, Rosette
Eventail de Jambon Cru
Jambon Blanc
Rosbeef Saignant
Pilons de Poulet Rôti
Longe de Porc Rôtie à l'Ancienne

LES CRUDITES

Petites Tomates Farcies au Bavarois de Courgette
Macédoine de Légumes
Carottes Râpées
Betteraves Rouges
Céleri Remoulade
Concombres à la Crème
Melon et Pastèque (en saison)

LES POISSONS

Saumon Entier en Bellevue
Saumon Fumé

LES DESSERTS

Tarte Normande aux Pommes Caramélisées
Entremets aux Fruits Rouges
Chouquettes Fourrées Chiboust
Tarte Citron
Tarte Noisettine aux Abricots
Salade de Fruits Frais
Mousse Crème de Whisky et Chocolat
Pots de Crème Café et Cointreau
Crème Caramel
Tiramisu

Pain

FORMULE à 19 € TTC (menu sans dessert : - 3 €)
Buffet d'Entrées . Plat Chaud . Dessert

Terrine Campagnarde aux Foies de Volaille, Jambon Cru de Savoie
Terrine aux Deux Poissons, Taboulé aux Fruits de Mer
Emincé de Tomates et Œufs Mimosa
Betteraves Rouges à la Crème et Ciboulette, Carottes Râpées
Salade de Riz à la Niçoise

Fricassée de Poulet à la Crème

Ou

Jambon à l'Os, Sauce Chablis

Ou

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses

Assortiment de Légumes

Duo de Tartes, Coulis et Sorbet

Ou

Forêt Noire, Sorbet Griotte

Ou

Entremets Vanille/Café façon Tiramisu et sa Glace à la Cacaahuète

Ou

Tahitien Mangue/Passion et son Sorbet Litchee

Pain

FORMULE à 23 € TTC (menu sans dessert : - 3 €)
Buffet d'Entrées . Plat Chaud . Dessert

Terrine de Pintadeau aux Abricots Secs, Jambon Cru de Savoie, Pâté en Croûte Jurassien
Terrine aux Deux Poissons, Taboulé aux Fruits de Mer
Crudités Variées, Salade de Riz à la Niçoise
Melon et Pastèques (selon saison)

Poulet Fermier aux 3 Champignons

Ou

Pavé de Selle d'Agneau Rôti, Crème d'Ail au Safran

Ou

Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses

Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses

Ou

Soufflé de Truite de Mer aux St Jacques, Sauce Vin Jaune

Assortiment de Légumes

Duo de Tartes, Coulis et Sorbet

Ou

Forêt Noire, Sorbet Griotte

Ou

Entremets Vanille/Café façon Tiramisu et sa Glace à la Cacaahuète

Ou

Tahitien Mangue/Passion et son Sorbet Litchee

Pain

FORMULE à 24 € TTC (menu sans dessert : - 3 €)

Buffet d'Entrées . Plat Chaud . Buffet de Desserts

Terrine de Pintadeau aux Abricots Secs, Jambon Cru de Savoie
Pâté en Croûte Jurassien
Terrine aux Deux Poissons, Taboulé aux Fruits de Mer
Crudités Variées, Salade de Riz à la Niçoise
Melon et Pastèques (selon saison)

Fricassée de Poulet à la Crème
Ou
Jambon à l'Os, Sauce Chablis

Ou

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses
Ou

Pavé de Saumon Poêlé, Sauce Oseille

Assortiment de Légumes

Tarte aux Abricots et Pistache
Tarte Alsacienne aux Pommes Caramélisées
Salade de Fruits Frais
Plateau de Petits choux vanille et tout chocolat
Entremets Chocolat/Caramel
Entremets Mascarpone/Framboise
Crème Anglaise
Coulis de Fruits Rouges

Pain

FORMULE à 27 € TTC (menu sans dessert : - 3 €)

Buffet d'Entrées . Plat Chaud . Buffet de Desserts

Terrine de Pintadeau aux Pruneaux, Jambon Cru de Savoie
Pâté en Croûte Jurassien
Terrine aux Deux Poissons, Taboulé aux Fruits de Mer
Crudités Variées, Salade de Riz à la Niçoise
Melon et Pastèques (selon saison)

Poulet Fermier aux 3 Champignons
Ou

Pavé de Selle d'Agneau Rôti, Crème d'Ail au Safran
Ou

Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses
Ou

Soufflé de Truite de Mer aux St.Jacques, Sauce Vin Jaune

Assortiment de Légumes

Tarte Noisettine aux Abricots
Tarte Alsacienne aux Pommes Caramélisées
Salade de Fruits Frais
Plateau de Petits choux vanille et tout chocolat
Entremets Chocolat/Caramel
Entremets Citron Vert/Framboise
Crème Anglaise
Coulis de Fruits Rouges

Pain

FORMULE à 32 € TTC (menu sans dessert : - 4 €)

Buffet d'Entrées . Plat Chaud . Buffet de Fromages et Desserts

*Terrine de Pintadeau aux Pruneaux, Terrine de Foie Gras et Fond d'Artichaut
Jambon Cru de Savoie, Pâté en Croûte Jurassien
Terrine aux Deux Poissons, Taboulé aux Fruits de Mer
Rosace de Rillettes et Saumon Fumé
Crudités Variées, Salade de Riz à la Niçoise
Petite Tomate Farcie au Bavarois de Courgette, Melon et Pastèques (selon saison)*

*Suprême de Pintadeau Grand Mère
Ou
Jambon à l'Os, Sauce Forestière
Ou
Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses
Ou
Pavé de Saumon Poêlé, Sauce Oseille*

Assortiment de Légumes

*Plateau de Fromages et Faisselle Fromage Blanc
Tarte aux Abricots et Noisettes
Tarte à l'Orange
Tarte Alsacienne aux Pommes Caramélisées
Salade de Fruits Frais
Plateau de Petits choux vanille et tout chocolat
Mini Crème Brûlées
Entremets Chocolat/Caramel
Entremets Citron Vert/Framboise
Crème Anglaise
Coulis de Fruits Rouges*

Pain

CONDITIONS DE VENTE

- Les prix indiqués s'entendent TTC à emporter. Les plats et menus peuvent être livrés : nous consulter.
- Minimum de commande : 15 personnes pour les menus
30 personnes pour les buffets ou menus avec buffet
- Nous pouvons nous charger du service lors de votre manifestation. Nous établissons un devis en fonction des formules choisies et du nombre de convives. Le service est facturé 28 € TTC par heure de présence et par serveur.
- Un forfait matériel de 4.00 € à 8 € TTC par convive (en fonction du nombre de pièces de vaisselle, verres, couverts) peut vous être proposé.
- Nappage tissu blanc et serviettes tissu blanc : 2 € TTC / convive
Nappage papier épais et serviette papier épais (nombreuses couleurs) : 1 € TTC / convive
- Pour tout service de menus à l'extérieur, la visite de salle et des annexes est exigée.

- **Confirmation de réservation :**

Le client doit confirmer sa réservation au moins 30 jours avant la date de la manifestation et retourner au restaurant un exemplaire du devis et des conditions générales de ventes, revêtu de la mention « bon pour accord » et signature et/ou cachet.

Ces documents devront être accompagnés du paiement de l'acompte de 30 %

- **Organisation de la réservation :**

Le nombre exact de couverts devra être communiqué 8 jours avant la manifestation, et servira de base de facturation.

- **Annulation :**

Annulation totale : le restaurant conservera à titre de pénalité ou facturera le client comme suit :

- Plus de 15 jours avant la date de la manifestation : montant du ou des acomptes,
- Entre 15 jours et 8 jours avant la date de la manifestation : 75 % du montant TTC des prestations .
- Moins de 8 jours avant la date de la manifestation : 100 % du montant TTC des prestations commandées

- **Forfait déplacement :**

Un forfait déplacement est applicable en cas de livraison en camion frigorifique :

Dans un rayon de 30 à 50 kms autour de Nantua : 60 € TTC

Au-delà de 50 kms autour de Nantua : 120 € TTC

- Chaque client a des attentes et des souhaits différents, n'hésitez pas à nous rendre visite et nous en parler, nous préparerons ensemble votre manifestation.

Merci de votre confiance