

Le Rhinocéros

Formules et Menu

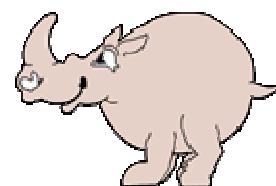
La Carte unique

Menu Traiteur

Formules et Menu

Menu "Tout Buffet"

19,50 € (prix net)
19,50 € (net price)



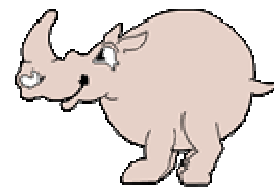
Buffet de hors-d'œuvre et cochonnaille
Hors-d'œuvre buffet and selection of pork preparations

Buffet de fromages
Cheese buffet

Buffet de desserts
Dessert buffet

Menu "Club"

23,50 € (prix net)
23,50 € (net price)



Buffet de hors-d'œuvre et cochonnaille *Hors-d'œuvre buffet and selection of pork preparations*

Pavé de bœuf grillé
Grilled thickly-cut stea

Entrecôte grillée
Grilled steak

Bavette grillée
Grilled skirt-steak

Steak Tartare
Steak Tartare

Confit de canard
Duck confit

Filet de saumon Béarnaise
Filet of salmon with Bearnaise sauce

Filet de saumon à l'oseil
Filet of salmon with sorrels

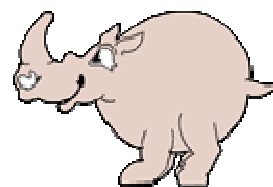
Dos de colin sauce maison
Centre cut hake filet with shrimp sauce

Buffet de fromages
Cheese buffet

Buffet de dessert ou glace
Dessert buffet or just ice-cream

Menu "Gourmand"

32 € (prix net)
32 € (net price)



Foie gras de canard et son vin liquoreux
Duck foie gras served with sweet wine

Pagaille Landaise
"Landaise" Platter (smoked salmon, foie gras, Bayonne ham)

Saumon fumé pain de campagne grillé
Smoked salmon with toasted farmhouse bread

Filet de bœuf en tournedos façon Rossini
Net of ox (beef) in tournedos way Rossini

Ris de veau à la crème flambés au whisky
Laugh at catf (veal) with the cream singed in the whiskey

Brochettes de Saint Jacques et Gambas
Skewers of scallops and Gambas

Filet de saumon Béarnaise
Filet of salmon with Bearnaise sauce

Billot de fromage
Block of cheese

Buffet de desserts
Dessert buffet

Nougat glacé maison
Frozen nougat home-made

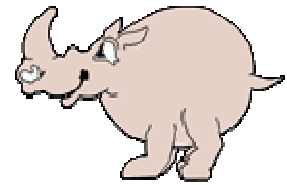
Sorbet arrosé d'alcool
Sorbet with alcohol

Profiteroles

Menu de Groupe

Pour tous vos anniversaires, enterrements de vie de garçon/jeune fille, mariage, etc,...

25 € (prix net)
25 € (net price)



Pichet de vin rouge et rosé compris

Apéritif
Kir au sauvignon ou Sangria

Buffet de hors-d'œuvre

Plat garni au choix
Poisson ou viande

Buffet de fromages

Dessert au choix

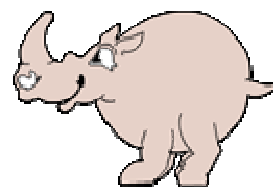
Café

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

7 € (prix net)

7 € (*net price*)



Buffet de hors-d'œuvre

Hors d'œuvre buffet

Steak haché ou Cordon bleu

Ground beef steak or Cordon-bleu

Frites

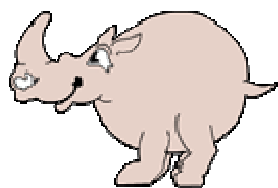
French fries

Buffets de desserts ou glaces

Dessert buffets or ice-cream

Menu du Jour

Servi uniquement le midi en semaine



11,50 € (prix net)
11,50 € (net price)

Buffet de hors-d'œuvre

Hors d'œuvre buffet

+

Plat du jour garni

Garnished dish of the day

+

Buffet de fromages et desserts
ou glace ordinaire

Cheese buffet and dessert or just ice-cream

12,50 € (prix net)
12,50 € (net price)

Buffet de hors-d'œuvre

Hors d'œuvre buffet

+

Plat du jour garni

Garnished dish of the day

+

Buffet de fromages et desserts
ou glace ordinaire

Cheese buffet and dessert or just ice-cream

+

Café

13 € (prix net)
13 € (net price)

Buffet de hors-d'œuvre

Hors d'œuvre buffet

+

Plat du jour garni

Garnished dish of the day

+

Buffet de fromages et desserts
ou glace ordinaire

Cheese buffet and dessert or just ice-cream

+

Vin

+

Café

7,90 € (prix net)
7,90 € (net price)

Plat du jour garni

Garnished dish of the day

La Carte unique

Carte des Hors-d'œuvre - Hors d'œuvre

Buffet de hors-d'œuvre et cochonnaille <i>Hors d'œuvre buffet and selection of pork preparations</i>	14 €
Foie gras de canard, toasts & son vin doux <i>Duck Foie gras served with sweet wine</i>	16 €
Pagaille Landaise (saumon fumé "maison", foie gras, jambon sec) <i>"Landaise" Platter (smoked salmon, foie gras, Bayonne ham)</i>	16 €
Saumon fumé "maison" et toasts <i>Smoked salmon with toasted farmhouse bread</i>	15,50 €
Cassolette d'escargots aux girolles à la crème de persillade <i>Snail in chanterelles with the cream chopped parsley</i>	14,50 €

Carte des Plats - The main Dishes

Pavé de bœuf grillé Grilled thickly-cut steak	12 €
Entrecôte grillée Grilled steak	14,50 €
Bavette grillée Grilled skirt-steak	13,50 €
Steak tartare Steak Tartare	14,50 €
Confit de canard Duck donfit	13 €
Filet de saumon, sauce béarnaise Filet of salmon with Béarnaise sauce	13,50 €
Filet de saumon à l'oseille Filet of salmon with sorrels	13,50 €
Dos de filet de colin sauce maison Centre cut hake filet with sauce home	13,30 €
Brochettes de Saint-Jacques et gambas, crème maison Fricassee of scallops and gambas	18,50 €
Ris de veau à la crème flambés au whisky Lamb cut calf (veal) with the cream singed in the whiskey	18,50 €
Filet de bœuf en tournedos façon Rossini Net of ox (beef) in tournedos way Rossini	19,50 €
Tête de veau, sauce ravigote	13,50 €
Culotte d'agneau	14,50 €

Carte des Desserts - Desserts

Buffet de fromages	6 €
<i>Cheese buffet</i>	
Mousse au chocolat ou crème caramel	4 €
<i>Chocolate mousse or caramel cream</i>	
Glace trois boules ou pâtisserie	4 €
<i>Three balls o fice-cream or a pastry</i>	
Sorbet nature	3,50
<i>Sorbet</i>	€
Sorbet arrosé d'alccol	7 €
<i>Sorbet with alcohol</i>	
Buffet de desserts	7 €
<i>Dessert buffet</i>	
Pêche melba, poire Belle Hélène, coupe Rhino, Dame Blanche	6 €
<i>Peach Melba, Pear "Belle Hélène" (stewed pear with chocolate sauce and cream), Rhino ice-cream special</i>	
Café, chocolat ou caramel liégeois	6 €
<i>Chocolate or coffee sundae</i>	
Fruit	2 €
<i>Fruit</i>	
Profiteroles au chocolat	6,20
	€
Nougat glacé maison	6,20
	€
Ile flottante, crème brûlée	4 €

Carte des Apéritifs - Aperitifs

Sangria "maison" <i>Sangria - 22 cl</i>	4 €
Kir au Sauvignon - 14 cl <i>Sauvignon Kir</i>	2,60 €
Kir Impérial - 14 cl <i>Imperial Kir</i>	4 €
Vins blanc doux (14 cl) <i>Liqueur Wine (14 cl)</i>	4 €
Suze, Martini, Porto (7 cl) <i>Suze, Martini, Porto (7 cl)</i>	5 €
Ricard - 2 cl	2,60 €
Américano Maison - 18 cl <i>Homemade americano</i>	6 €
Coktail au Malibu - 7cl <i>Malibu Cocktail</i>	7 €
Whisky (7 cl) <i>Whiskey</i>	8 €
Baby Whisky (4 cl) <i>Baby Whiskey (4 cl)</i>	5 €
Jameson - 7cl <i>Jameson (7 cl)</i>	9 €
Jack Daniel's <i>Jack Daniel's (7 cl)</i>	9 €
Gin, Rhum ou Vodka - 7cl	7 €

Carte des Digestifs

Calvados <i>Calvados</i>	5 €
Cognac <i>Cognac</i>	5 €
Armagnac <i>Armagnac</i>	5 €
Alcool de poire <i>Peer brandy</i>	7 €
Alcool de mirabelle <i>Plum brandy</i>	7 €
Alcool de framboise <i>Raspberry brandy</i>	7 €
Liqueurs <i>Liqueurs</i>	7 €
Vodka <i>Vodka</i>	7 €
Rhum <i>Rhum</i>	7 €
Get 27 & 31	7 €

Carte des Boissons fraîches - Fresh Drinks

Jus de fruits (20 cl) <i>Fruit juices (20 cl)</i>	2,80 €
Coca-Cola, Perrier (25 cl) <i>Sodas (25 cl)</i>	3,10 €
Orangina, Schweppes (25 cl)	3,10 €
Diabolo ou Vittel sirop (25 cl) <i>menthe, fraise, grenadine, citron</i>	2,10 €
Jus de fruits (20 cl) <i>Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Pamplemousse, Tomate, Fruits exotiques</i>	2,80 €
Bière pression, Panaché (25 cl) <i>Beer (25 cl)</i>	3,10 €
Bière sirop (25 cl)	3,10 €
Bière pression (50 cl)	6,90 €
Bières bouteille Heineken, 1664, Pelforth (25 cl)	3,10 €
Vittel, Badoit, S. Pellegrino (100 cl) <i>Large bottle of Vittel</i>	4,10 €
Vittel, Badoit, S. Pellegrino (50 cl) <i>Litre bottle of Badoit or Perrier</i>	2,30 €
Cidre brut (75 cl) <i>Brut cider (75 cl)</i>	9 €
Champagne William Nahé (75 cl)	35 €
Champagne Billecart - Salmon (75 cl)	42 €
Crémant de Loire (75 cl)	19 €

Carte des Cafés - Coffee

Café <i>Coffee</i>	1,70 €
Grand Café <i>Large coffee</i>	3 €
Thé, infusion <i>Tea, herbal tea</i>	3 €
Irish coffee <i>Irish coffee</i>	10 €
Café crème	1,90 €
Grand café crème	3,20 €
Cappuccino	5,00 €

Menus Traiteur

Buffet 17 € TTC

Service et vins non compris

Farandole de Crudités et salade composée du moment

Céleri rémoulade, carottes râpées, betteraves rouges, tomates, avocats au "Surimi"

Les Charcuteries Variées

Saucissons à l'ail, rosette de Lyon, andouille de Vire, chorizo, rillettes, terrine de campagne

Les viandes Froides

Rôti de porc, rôti de bœuf, poulet, sauces et condiments

Chips et Salade aux Noix

Plateau de Fromage

Desserts

Gâteau au chocolat, Tartes aux fruits....

Pain individuel

Buffet 25 € TTC

Service et vins non compris

Sangria ou Punch

(Moins value - 1,50 € TTC)

Amuse Bouches Chauds et Froids

Farandole de Crudités et salades composées du moment

Les Charcuteries et cochonaille variées

Les Viandes Froides...

... ou les Plats Chauds avec Garniture

Chips et Salade aux Noix

Plateau de Fromage

Desserts

Croquant au chocolat ou

Gâteau multifruits frais ou

Fraisier selon saison

Pain individuel

Buffet 33 € TTC

Service et vins non compris

Sangria ou Punch

(Moins value - 1,50 € TTC)

Amuse Bouches Chauds et Froids

Farandole de crudités et salades composées du moment

Salades Composées

Piémontaise, Niçoise, Taboulé

Plateau de charcuteries

Eventail de charcuteries et cochonnailles variées.

Poissons Froids

Saumon entier en "Bellevue" sur salade Russe **ou**

Médaille de Colin en "Bellevue" sur salade Russe

Les Viandes Froides...

Rôti de bœuf

Poulet rôti

Rôti de porc

Sauce et condiments

... ou les Plats Chauds avec Garniture

Rôti de veau farci aux trompettes

Jambon cuits au foin

Rôti Orloff

Etc... à choisir

Chips et Salade aux Noix

Plateau de Fromages

Desserts

Gâteau d'apparat ou Pièce Montée

Pain individuel

Location Vaisselle Traiteur

(Forfait par personne)

Assiettes creuses	Assiettes creuses	Sologne PETIT (verre)	Flûtes à Champagne
Assiettes normales	Assiettes pizza	Sologne GRAND (verre)	Machine à café +
			Pot à café
Plateaux service	Plateaux carrés	Couteaux noirs	Couteaux ronds inox
Plats "torpilleur"	Ramequins	Couteaux poissons	Fourchettes
Saladiers		Fourchettes à poisson	Cuillères grandes
		Cuillères petites à dessert	Cuillères à café
Tasses à café	Pince (fourchette &		
Sous tasses à café	grande cuillère)	Louche	Cendriers
	Pincette		

Location vaisselle rendue propre : **2 € TTC** par personne

Location nappes et serviettes tissus : **3 € TTC** par personne

Plats préparés - À Emporter

Le restaurant Le Rhinocéros est à votre disposition au 02.54.87.54.50 pour prendre votre commande. Vos commandes traiteur doivent être passées pour **10 personnes minimum**. Dans un soucis d'organisation, nous vous demandons de nous prévenir **1 semaine à l'avance**.

N'hésitez pas à nous contacter pour vos plats à emporter (paëlla, couscous, etc)

Forfait Location

Couverts, assiettes, verrerie (fournis propres - rendus propres) : **2 € TTC**

Nappage tissu (rendu en l'état) : **3,50 € TTC**

Condition de vente : 30% d'arrhes à la commande (chèque non encaissé)

D'autre part, nous sommes à votre disposition pour tout aménagement et modification, en fonction de vos désirs et de nos possibilités.