

BON DE COMMANDE

Commande des menus jusqu'au 17 décembre 2022

Nom, Prénom :

Téléphone :

Date du retrait de commande :

MENU SAVEUR _____ personne(s)

ENTRÉE

Choix 1 _____ personne(s)

Choix 2 _____ personne(s)

Choix 3 _____ personne(s)

PLAT

Choix 1 _____ personne(s)

Choix 2 _____ personne(s)

Choix 3 _____ personne(s)

GARNITURE

Choix 1 _____ personne(s)

Choix 2 _____ personne(s)

Choix 3 _____ personne(s)

Choix 4 _____ personne(s)

Choix 5 _____ personne(s)

Choix 6 _____ personne(s)

Choix 7 _____ personne(s)

DESSERT

Choix 1 _____ personne(s)

Choix 2 _____ personne(s)

MENU PLAISIR _____ personne(s)

ENTRÉE

Choix 1 _____ personne(s)

Choix 2 _____ personne(s)

Choix 3 _____ personne(s)

PLAT

Choix 1 _____ personne(s)

Choix 2 _____ personne(s)

GARNITURE

Choix 1 _____ personne(s)

Choix 2 _____ personne(s)

Choix 3 _____ personne(s)

Choix 4 _____ personne(s)

Choix 5 _____ personne(s)

Choix 6 _____ personne(s)

Choix 7 _____ personne(s)

DESSERT

Choix 1 _____ personne(s)

Choix 2 _____ personne(s)

Choix 3 _____ personne(s)



NOS OFFRES

pour des fêtes de
fin d'année
savoureuses



-10%

POUR TOUTE COMMANDE PASSÉE
AVANT LE 3 DÉCEMBRE AU SOIR





MENU savour

34,90 €
par personne



Apéritifs

(Inclus dans le menu)

- Verrine de guacamole et gambas
- Canapé de manchego, tomate confite, crème de basilique et roquette
- Verrine de tartare de légumes, saumon et crème de pesto
- Canapés de serrano, olive noir, concassé de tomate et sablé de parmesan



Entrées

(1 choix dans les propositions)

- | | | |
|--|--|---|
| 1
Tartare de noix de St Jacques sur blinis au blé noir, fromage frais au citron vert et mangue | 2
Duos de St Jacques, gambas au pesto rouge et espuma de fromage frais | 3
Rillettes de saumon sur blinis, fromage blanc aux tomates séchées, flocons d'avoine, zeste d'orange et persil |
|--|--|---|



Plats

(1 choix dans les propositions)

- | | | |
|---|--|---|
| 1
Suprême de poulet sauce cèpes | 2
Filet de dorade sauce au beurre blanc et harenga | 2
Civet de cerfs aux griottes |
|---|--|---|

Garnitures (1 choix dans les propositions)

- | | |
|--|--|
| 1 Pommes dauphines | 5 Millefeuille de légumes au cantal AOP |
| 2 Fagot d'asperges | 6 Risotto au fromage et champignon |
| 3 Flan de duxelles de champignons | 7 Gratin dauphinois truffé |
| 4 Lingot de polenta | |



Desserts

(1 choix dans les propositions)

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1
Le rubis chic | 2
Intense chocolat |
|---------------------------|------------------------------|



MENU plaisir

44,90 €
par personne



Apéritifs

(Inclus dans le menu)

- Verrine de tartare de St Jacques, crème de coco et fruit de la passion
- Verrine de foie gras, compotée de pomme, de poire et coing, noisette, pistache et sésame
- Canapé de pancetta, piquillo, crème d'aubergine et roquette
- Canapé au comté, tomate et crème de fromage moutardée



Entrées

(1 choix dans les propositions)

- | | | |
|--|--|---|
| 1
Tartare de noix de St Jacques sur blinis au blé noir, fromage frais au citron vert et mangue | 2
Duos de St Jacques, gambas au pesto rouge et espuma de fromage frais | 3
Rillettes de saumon sur blinis, fromage blanc aux tomates séchées, flocons d'avoine, zeste d'orange et persil |
|--|--|---|



Plats

(1 choix dans les propositions)

- | | |
|---|--|
| 1
Filet mignon de veau sauce madère | 2
Lotte sauce au beurre blanc et harenga |
|---|--|



Garnitures (1 choix dans les propositions)

- | | |
|--|--|
| 1 Pommes dauphines | 5 Millefeuille de légumes au cantal AOP |
| 2 Fagot d'asperges | 6 Risotto au fromage et champignon |
| 3 Flan de duxelles de champignons | 7 Gratin dauphinois truffé |
| 4 Lingot de polenta | |



Desserts

(1 choix dans les propositions)

- | | | |
|---------------------------|----------------------------|---|
| 1
Le rubis chic | 2
La chocosphère | 3
L'impériale exotique hibiscus |
|---------------------------|----------------------------|---|

