

BON DE COMMANDE

NOM :	
PRENOM :	
ADRESSE :	
TEL :	
DATE :	HEURE D'ENLEVEMENT :

Prise des Commandes pour le Réveillon de Noël et le jour de Noël au plus tard le 22 décembre à midi.

Prise des Commandes pour le Réveillon St Sylvestre et le jour de l'An au plus tard le 28 décembre à midi.

* Valable pour le 31/12/2020 et le 01/01/2021

** Valable pour le 24/12/2020 et le 25/12/2020

Enlèvement des commandes au sein du restaurant le midi entre 11h30 et 12h30, le soir entre 18h et 19h

MISES EN BOUCHES	POIDS	PRIX	QUANTITE	TOTAL
Cannelé salé tomate et pesto	15g	1,80		
Verrine cremeux d'avocat au yuzu et saumon fumé	30g	1,80		
Tartelette au confit de cepes *	20g	1,80		
Verrine tartare gambas et wakamé	40g	2,00		
Raviole de foie gras en bouillon de morilles	50g	2,50		
Tartare de cœurs d'artichauds au crabe, condiment mangue passion *	35g	2,50		
SOUS-TOTAL				

ENTREES	POIDS	PRIX	QUANTITE	TOTAL
Ballotine de magret de canard au foie gras, chutney fruits sec	90 g	11,50		
Vol au vent d'escargots aux cepes et foie gras, réduction de bordeaux	110g	8,50		
Gratin de petoncles et langoustines au beurre safrané	150g	10,50		
Terrine de chevreuil aux girolles	100g	7,00		
Foie gras mi cuit "Morille" au poivre Voatsiperifery et fleur de sel	80g	12,50		
Effeillée de St Jacques au beurre de tomates séchées et fondue d'artichauds *	125g	12,00		
Pannacotta au homard, tartare de langoustines	140g	9,90		
Millefeuilles de foie gras mi cuit et croustillant de filet de bœuf, compotée de poires au vermouth *	100g	16,00		
SOUS-TOTAL				

POISSONS / PRODUITS DE LA MER	POIDS	PRIX	QUANTITE	TOTAL
Pavé d'esturgeon de Gironde, beurre noisette et fenouil confit	180g	12,50		
Duo de langoustines et st jacques au beurre caraïbes	160g	16,00		
Filet d'Empereur au champagne *	180G	18,00		
Blanquette de lotte et fruits de mers au safran	200g	15,00		
SOUS-TOTAL				



**Prise des Commandes pour le Réveillon de Noël et le jour de Noël au plus tard le 22 décembre à midi.
Prise des Commandes pour le Réveillon St Sylvestre et le jour de l'An au plus tard le 28 décembre à midi.**

* Valable pour le 31/12/2020 et le 01/01/2021

** Valable pour le 24/12/2020 et le 25/12/2020

Enlèvement des commandes au sein du restaurant le midi entre 11h30 et 12h30, le soir entre 18h et 19h

VIANDES ET VOLAILLES	POIDS	PRIX	QUANTITE	TOTAL
Filets de perdreaux sauvages poelés, jus corsé au cacao	150g	12,80		
Sot l'y laisse de poularde de Bresse au vin jaune et cepes	200g	11,00		
Echine de marcassin confite, reduction de cahors aux airelles	180g	13,50		
Rôti de chapon fermier farci aux marrons OU champignons	200g	15,00		
Filet de bœuf Wellington, sauce au jus de truffes (commande minimum 2 pers) *	250g	18,50		
Confit de canard laqué au miel de chataignier	300-320g	16,50		
SOUS-TOTAL				

GARNITURES	POIDS	PRIX	QUANTITE	TOTAL
Cromesqui de patates douces (2 pces)	100g	1,80		
Moelleux d'asperges vertes	120g	2,75		
Madeleines de pdt au Parmesan (2 pces)	120g	3,50		
Pommes Granny roties aux airelles et miel	150g	2,20		
Gnocchis de potiron à l'huile truffée	120g	2,00		
Rizotto à la creme d'ail noir	160g	3,50		
Mousselines de topinambour aux epices de Noel	160g	2,30		
Grenailles sautées façon Sarladaises	175g	2,50		
SOUS-TOTAL				

DESSERTS	POIDS	PRIX	QUANTITE	TOTAL
Crèmeux chocolat blanc-speculoos et mousse de marrons, dans une coque de chocolat noir		7,00		
Pavlova exotique(ananas, mangue, meringue), chantilly rhum gingembre		5,50		
Bûche de Noël : mousse aux 2 chocolats et tonka, insert yuzu-citron vert, sablé au miel de sapin **		6,00		
Les Virgules de l'an nouveau: crèmeux passion, mousse chocolat noir et mousse coco biscuit orange *		7,50		
SOUS-TOTAL				

TOTAL GENERAL				
----------------------	--	--	--	--