



Enlèvement le 31 décembre 2024 au restaurant Oxalis

Par Mme ou M ..... Horaire souhaité .....H.....

N° de Téléphone : ..../..../..../..../....

Email : .....@.....

**Bon de commande n°** \_\_\_\_\_

### MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE

	Nbre	Tarif	Total
Menu Petits Lutins	_____x	16,00 €	_____ €

Menu de la Saint-Sylvestre \_\_\_\_\_x 46,00 € = \_\_\_\_\_ €

**Montant total B =** \_\_\_\_\_ € **€ TTC**

### REGLEMENT

**REPORT Montant total A =** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ €

**REPORT Montant total B =** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ €

**Montant TOTAL A + B** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ €

**Acompte** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ € / mode de règlement : \_\_\_\_\_

**Reste à devoir** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ € / mode de règlement : \_\_\_\_\_

### MODALITES

**Commandes et règlements (ou acompte 50 %) à nous retourner pour validation de commande avant le**  
- Lundi 23 décembre pour les 31 décembre et 1 janvier.

**Enlèvements des commandes (au restaurant à Creney)**

Le 31/12 de 14h00 à 18h00 (fermé le 1/01/25)

## LA CARTE DE LA SAINT-SYLVESTRE

	Nbre	Tarif	Total
<b><u>Les apéritifs</u></b>			
Plateau de 16 pièces bouchées froides	_____x	19,00 €	_____ €
Plateau de 15 pièces feuilletées à réchauffer	_____x	11,25 €	_____ €
Plateau de 9 verrines salées : 9 assorties (3 de chaque)	_____x	19,50 €	_____ €
Plateau de 6 mini burgers bœuf/cheddar à réchauffer.	_____x	10,50 €	_____ €
Plateau de 6 mini hot dogs traditions à réchauffer.	_____x	10,50 €	_____ €
<b><u>Les entrées froides</u></b>			
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit maison la part et son chutney.	_____x	12,00 €	_____ €
Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit maison la terrine de 500 gr	_____x	75,00 €	_____ €
Opéra aux deux saumons, crème mascarpone citronnée, caviar de hareng.	_____x	8,50 €	_____ €
<b><u>Filet entier de Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison au bois de hêtre.</u></b>			
400 gr tranché.	_____x	31,30 €	_____ €
Filet entier de 1.2 kg à 1.5 kg non tranché.	_____Kg x	65,00 €	_____ €
<b><u>Les poissons cuisinés (Hors garniture)</u></b>			
Dos d'églefin à la Duglétré, sauce champagne.	_____x	13,25 €	_____ €
Blanquette de la mer Lotte/Saint Jacques/gambas/, émulsion Champagne.	_____x	19,00 €	_____ €
<b><u>Les Plats (Hors garniture)</u></b>			
Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix.	_____x	12,50 €	_____ €
Involtini de veau aux arômes des sous-bois, jus crémé aux morilles.	_____x	16,20 €	_____ €
Escalope de pomme de ris de veau qualité extra, braisée au ratafia.	_____x	19,75 €	_____ €
<b><u>Garnitures</u></b>			
Gâteau dauphinois et brochette de légumes.	_____x	4,25 €	_____ €
Risotto primavera au parmesan.	_____x	4,75 €	_____ €
Purée à la truffe de Bourgogne.	_____x	5,00 €	_____ €
Gratin de potimarron et marrons.	_____x	4,75 €	_____ €

**Montant total A = \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ €**