



Enlèvement le 31 décembre 2024 au restaurant Oxalis

Par Mme ou M Horaire souhaitéH.....

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
<u>Les apéritifs</u>			
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 € =	_____ €
<u>Les entrées froides</u>			
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 € =	_____ €
<u>Filet entier de Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison au bois de hêtre.</u>			
400 gr tranché.	_____ x	31,30 € =	_____ €
Filet entier de 1.2 kg à 1.5 kg non tranché.	_____ Kg x	65,00 € =	_____ €
<u>Les poissons cuisinés (Hors garniture)</u>			
Dos d'églefin à la Dugléré, sauce champagne.	_____ x	13.25 € =	_____ €
Blanquette de la mer Lotte/Saint Jacques/gambas/, émulsion Champagne.	_____ x	19,00 € =	_____ €
<u>Les Plats (Hors garniture)</u>			
Gnocchis de pomme de terre au vert, sauce crémeuse vin jaune et gorgonzola, noix.	_____ x	12,50 € =	_____ €
Involtni de veau aux arômes des sous-bois, jus crème aux morilles.	_____ x	16,20 € =	_____ €
Escalope de pomme de ris de veau qualité extra, braisée au ratafia.	_____ x	19,75 € =	_____ €
<u>Garnitures</u>			
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 = _____, _____ €